

★ insolente

un vino insolente è solo il frutto di un'idea insolente, insolente è un progetto familiare che trae le sue origini da lontano, dalla nostra passione per la vita, la comunità, la natura, il territorio, e così il vino ne è solo una naturale conseguenza



Vino rosso jat ae 2 2017

località: Mossano (Vi), zona di produzione dei Colli Berici.

terreno: argilloso misto calcareo.

vitigno: Tai Rosso.

età ceppi: 45 anni.

tipo allevamento: Pergola Veronese.

altitudine: 150 m. slm.

esposizione: sud.

coltivazione: biologica.

andamento stagionale: annata molto calda e seccitosa fino alla raccolta, uve che hanno raggiunto la maturazione con concentrazioni molto basse, clima più mite durante le fermentazioni.

vendemmia: a mano in cassette da 15 kg. a inizio settembre.

vinificazione: pigia-diraspatura dei grappoli, fermentazione spontanea di 10 giorni in macerazione con le bucce a temperatura ambiente in vasche di cemento, svinatura e sosta sulle fecce fini sino a maggio, affinamento in botti di rovere sino all'imbottigliamento di dicembre.

bottiglie prodotte: 300

formati bottiglia: 0,75 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 12,6%

zuccheri residui: 0,9 g/l

estratto secco: 24,8 g/l

acidità totale: 5,10 g/l

anidride solforosa totale: 4 mg/l

anidride solforosa libera: <1 mg/l



azienda agricola Castagna Francesca
via xx Settembre, 31a - Monteforte d'Alpone (VR) - Italia

www.insolente.bio



insolente

an insolent wine is only the result of an insolent idea, insolent is a family project that draws its origins from afar, from our passion for life, community, nature, terroir, and so wine is simply a natural consequence



red wine jat ae 2 2017

location: Mossano (Vi), area of production of the Colli Berici.

soil: mixed calcareous clay.

grapes: Tai Rosso.

age of strains: 45 years.

type of breeding: Pergola Veronese.

altitude: 150 m. above sea level.

exposure: south.

cultivation: organic.

seasonal trend: very hot and dry year until the harvest, grapes that have reached maturity with very low concentrations, milder climate during fermentation.

harvest: by hand in 15 kg. crates at early September.

vinification: destemming of the bunches and spontaneous fermentation of 10 days with skin contact at room temperature in cement tanks, racking and resting on fine lees until May, aging in oak barrels until bottling in December.

bottles produced: 300

bottle sizes: 0.75 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 12.6%

residual sugars: 0.9 g/l

dry extract: 27.8 g/l

total acidity: 5.10 g/l

total sulfites: 4 mg/l

free sulfites: <1 mg/l



azienda agricola Castagna Francesca
via xx Settembre, 31a - Monteforte d'Alpone (VR) - Italia

www.insolente.bio

