

★ 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 spumante ramato ge 1 2017

località: Castegnara (Vi) e Brenton di Roncà (Vr), zona di produzione del Durello.

terreno: substrato basaltico con suolo argilloso-sabbioso.

vitigno: 50% Pinot Grigio e 50% Durella.

età ceppi: 5 - 45 anni.

tipo allevamento: Spalliera (Pinot Grigio) e Pergola Veronese (Durella).

altitudine: 100 - 400 m. s.l.m.

esposizione: sud, sud-est.

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 fine agosto.

vinificazione: fermentazione spontanea con bucce e raspi per 22 giorni a temperatura ambiente in vasche di cemento, svinatura e sosta sulle fecce fini sino all'imbottigliamento di febbraio.

bottiglie prodotte: 1550

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 11,8%

zuccheri residui: 10,0 g/l

estratto secco: 28,9 g/l

acidità totale: 5,81 g/l

anidride solforosa totale: 1,3 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



copper sparkling wine ge 1 2017

location: Castegnaro (Vi) and Brenton di Roncà (Vr), area of production of the Durello.

soil: mixed calcareous clay.

grapes: 50% Pinot Grigio, 50% Durella.

age of strains: 5 - 45 years.

type of breeding: Guyot (Pinot Grigio), Pergola Veronese (Durella).

altitude: 100 - 400 m. above sea level.

exposure: south, south-east.

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 22 days with skin contact at room temperature in cement tanks, racking and resting on fine lees until bottling in February.

bottles produced: 1550

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 11.8%

residual sugars: 10.0 g/l

dry extract: 28.9 g/l

total acidity: 5.81 g/l

total sulfites: 1.3 mg/l

free sulfites: <1 mg/l



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

www.insolente.bio

