

★ 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 frizzante rm 3 2018

località: Monteforte d'Alpone (Vr), zona di produzione del Soave Classico.

terreno: suolo di origine vulcanica a medio impasto argilloso.

vitigno: Garganega.

età ceppi: 70 anni.

tipo allevamento: Pergola Veronese.

altitudine: 100 m. s.l.m.

esposizione: sud, sud-est.

coltivazione: secondo i principi della filosofia biodinamica.

andamento stagionale: annata regolare fino alla raccolta, uve che hanno raggiunto un'ottima maturazione, clima mite durante le fermentazioni.

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

vinificazione: diraspatura dei grappoli e pressatura soffice, fermentazione spontanea di 12 giorni a temperatura ambiente in vasche di cemento, svinatura e sosta sulle fecce fini sino a maggio, imbottigliamento con aggiunta di mosto di recioto di garganega in fermentazione per la presa di spuma.

bottiglie prodotte: 2100

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 10,6%

zuccheri residui: 0,6 g/l

estratto secco: 17,0 g/l

acidità totale: 4,57 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



sparkling wine rm 3 2018

location: Costalta di Monteforte d'Alpone (VR), production area of the Soave Classico.

soil: soil of volcanic origin with a medium clayey consistency.

grape: Garganega.

age of strains: 70 years.

type of breeding: Pergola Veronese.

altitude: 100 m. above sea level.

exposure: south, south-east.

cultivation: according to the principles of biodynamic philosophy.

seasonal trend: regular vintage until harvest, grapes that have reached an excellent level maturation, mild climate during fermentation.

harvest: by hand in 15 kg. crates at mid August.

vinification: destemming of the bunches and soft pressing, spontaneous fermentation of 12 days at room temperature in cement tanks, racking and resting on the fine lees until May, bottling with addition of recioto must of garganega for second fermentation.

bottles produced: 2400

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 10.6%

residual sugars: 0.6 g/l

dry extract: 17.0 g/l

total acidity: 7.57 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

