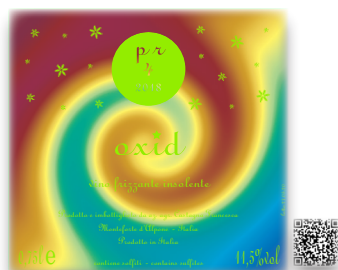


★ insolente

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 oxid pr4 2018

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

terreno: suolo di origine vulcanica argilloso, limoso.

vitigno: Garganega.

età ceppi: 50 anni.

tipo allevamento: Pergola Veronese.

altitudine: 250 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 e pigiatura dei grappoli, fermentazione spontanea a temperatura ambiente in vasche di cemento, svinatura e sosta sulle feccie fini sino a febbraio 2020, ossidazione in botte scolma prima della presa di spuma all'imbottigliamento.

bottiglie prodotte: 1350

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 11,5%

zuccheri residui: 6,0 g/l

estratto secco: 24,3 g/l

acidità totale: 8,87 g/l

anidride solforosa totale: 2,5 mg/l

anidride solforosa libera: <1 mg/l



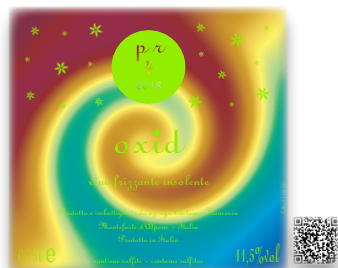
azienda agricola Castagna Francesca
via xx Settembre, 31a - Monteforte d'Alpone (VR) - Italia

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 oxid pr4 2018

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

terreno: soil of clayey, silty volcanic origin.

grape: Garganega.

age of strains: 50 years.

type of breeding: Pergola Veronese.

altitude: 250 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 September.

vinification: destemming of the bunches and spontaneous fermentation of 10 days at room temperature in cement tanks, racking and resting on the fine lees until February 2020, oxidation in barrel sludge before the second fermentation in the bottle.

bottles produced: 1350

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 11.5%

residual sugars: 6.0 g/l

dry extract: 24.3 g/l

total acidity: 8.87 g/l

total sulfites: 2.5 mg/l

free sulfites: <1 mg/l



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

www.insolente.bio

