

★ 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 ramato mr 2 2018

località: Castegnaro e Nanto (Vi).

terreno: suolo di origine vulcanica a medio impasto argilloso.

vitigno: Pinot Grigio.

età ceppi: 5 anni.

tipo allevamento: Spalliera.

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 agosto.

vinificazione: fermentazione spontanea con bucce e raspi per 12 giorni a temperatura ambiente in vasche di cemento, svinatura e sosta sulle fecce fini sino a maggio, decantazione statica e travaso con aggiunta di mosto di recio di garganega in fermentazione per la presa di spuma e imbottigliamento.

bottiglie prodotte: 3500

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 12,9%

zuccheri residui: 0,6 g/l

estratto secco: 19,1 g/l

acidità totale: 4,74 g/l

anidride solforosa totale: 1,2 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



coppery sparkling wine mr 2 2018

location: Castegnaro and Nanto (Vi).

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

grape: Pinot Grigio.

age of strains: 5 years.

type of breeding: espalier.

altitude: 100 m. above sea level.

exposure: south, south-east.

cultivation: according to the principles of biodynamic philosophy.

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 mid August.

vinification: spontaneous fermentation with skin and stems contact for 12 days at room temperature in cement vats, racking and resting on the fine lees until May, static decantation and racking with addition of recioto must of garganega for second fermentation and bottling.

bottles produced: 3500

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 12,9%

residual sugars: 0,6 g/l

dry extract: 19,1 g/l

total acidity: 4,74 g/l

total sulfites: 1,2 mg/l

free sulfites: <1 mg/l



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

www.insolente.bio

