

★ 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 fc 3 2018

località: Marcellise (Or), zona di produzione del Valpolicella.

terreno: argilloso misto calcareo.

vitigno: 70% Corvina, 30% Rondinella.

età ceppi: 6 anni.

tipo allevamento: Pergola Veronese.

altitudine: 150 m. slm.

esposizione: sud.

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: pigia-diraspatura dei grappoli e fermentazione spontanea di 12 giorni a temperatura ambiente in vasche di cemento, svinatura e sosta sulle feccie fini sino a luglio, affinamento in botti di rovere sino all'imbottigliamento di dicembre.

bottiglie prodotte: 1350

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 11,2%

zuccheri residui: 2,1 g/l

estratto secco: 28,9 g/l

acidità totale: 5,11 g/l

anidride solforosa totale: 4,1 mg/l

anidride solforosa libera: <1 mg/l



azienda agricola Castagna Francesca
via xx Settembre, 31a - Monteforte d'Alpone (Or) - 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 fc 3 2018

location: Marcellise (Or), area of production of the Valpolicella.

soil: mixed calcareous clay.

grapes: 70% Corvina, 30% Rondinella.

age of strains: 6 years.

type of breeding: Pergola Veronese.

altitude: 150 m. above sea level.

exposure: south.

cultivation: organic.

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 early September.

vinification: destemming of the bunches and spontaneous fermentation of 12 days with skin contact at room temperature in cement tanks, racking and resting on fine lees until July, aging in oak barrels until bottling in December.

bottles produced: 1350

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 11.2%

residual sugars: 2.1 g/l

dry extract: 28.9 g/l

total acidity: 5.11 g/l

total sulfites: 7.1 mg/l

free sulfites: <1 mg/l



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

www.insolente.bio

