

★ 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 me 2 2018

località: Brenton di Roncà (VR), zona di produzione del Durello.

terreno: substrato basaltico con suolo argilloso-sabbioso.

vitigno: Durella.

età ceppi: 45 anni.

tipo allevamento: Pergola Veronese.

altitudine: 400 m. slm.

esposizione: sud, sud-est.

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 inizio settembre.

vinificazione: pigia-diraspatura dei grappoli e fermentazione spontanea per 12 giorni a temperatura ambiente in vasche di cemento, svinatura e sosta sulle fecce fini sino all'imbottigliamento di febbraio.

bottiglie prodotte: 2050

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 11,7%

zuccheri residui: 0,6 g/l

estratto secco: 19,1 g/l

acidità totale: 6,37 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



sparkling wine me 2 2018

location: Brenton di Roncà (Vr), area of production of the Durella.

soil: basaltic substrate with clay-sandy.

grapes: Durella.

age of strains: 45 years.

type of breeding: Pergola Veronese.

altitude: 400 m. above sea level.

exposure: south, south-east.

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 at room temperature in cement tanks, racking and resting on fine lees until bottling in February.

bottles produced: 2050

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 11.7%

residual sugars: 0.6 g/l

dry extract: 19.1 g/l

total acidity: 6.37 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

