

★ 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 bianco macerato le 4 2019

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

terreno: suolo di origine vulcanica a medio impasto argilloso.

vitigno: Garganega.

età ceppi: 60 anni.

tipo allevamento: Pergola Veronese.

altitudine: 150 m. s.l.m.

esposizione: sud, sud-est.

coltivazione: secondo i principi della filosofia biodinamica.

andamento stagionale: inverno mite, un raccolto ridimensionato da un forte abbassamento delle temperature primaverili durante la fioritura, poi regolare fino alla raccolta, uve che hanno comunque raggiunto un'ottima maturazione, clima mite durante le fermentazioni.

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

vinificazione: diraspatura dei grappoli e fermentazione spontanea di 11 giorni in macerazione con le bucce a temperatura ambiente in vasche di cemento, svinatura e sosta sulle fecce fini sino a fine marzo, affinamento in botti di rovere prima dell'imbottigliamento di dicembre.

bottiglie prodotte: 1250

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 9,9%

zuccheri residui: 0,6 g/l

estratto secco: 20,1 g/l

acidità totale: 4,17 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



macerated white wine le 4 2019

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

soil: mixed calcareous clay.

grapes: Garganega.

age of strains: 60 years.

type of breeding: Pergola Veronese.

altitude: 150 m. above sea level.

exposure: south, south-east.

cultivation: according to the principles of biodynamic philosophy

seasonal trend: mild winter, a crop downsized by a sharp drop in spring temperatures during flowering, then regular until harvest, grapes that have in any case reached an excellent maturation, mild climate during fermentations.

harvest: by hand in 15 kg. crates at early September.

vinification: destemming of the bunches and spontaneous fermentation of 11 days with skin contact at room temperature in cement tanks, racking and resting on fine lees until March, aging in oak barrels until bottling in December.

bottles produced: 1250

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 9.9%

residual sugars: 0.6 g/l

dry extract: 20.1 g/l

total acidity: 4.17 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

