

★ 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 ramato as 2 2019

località: Castegnaro e Nanto (Vi).

terreno: suolo di origine vulcanica a medio impasto argilloso.

vitigno: Pinot Grigio.

età ceppi: 17 anni.

tipo allevamento: Spalliera.

altitudine: 100 m. slm.

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 metà agosto.

vinificazione: pigiatura dei grappoli interi, fermentazione spontanea senza controllo della temperatura con bucce e raspi per 12 giorni in vasche di cemento, sosta sulle fecce fini sino a febbraio e affinamento in botti di rovere prima dell'imbottigliamento di dicembre.

bottiglie prodotte: 1350

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 12,7 %

zuccheri residui: 0,9 g/l

estratto secco: 32,5 g/l

acidità totale: 5,62 g/l

anidride solforosa totale: 1,3 mg/l

anidride solforosa libera: <1 mg/l

azienda agricola Castagna Francesca
via Battista Micheletti, 41 - 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 wine as 2 2019

location: Castegnaro and Nanto (Vi).

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

grape: Pinot Grigio.

age of strains: 17 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: 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 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 February, 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: 12.7%

residual sugars: 0.9 g/l

dry extract: 32.5 g/l

total acidity: 5.62 g/l

total sulfites: 1,3 mg/l

free sulfites: <1 mg/l



azienda agricola Castagna Francesca
via Battista Micheletti, 41 - Monteforte d'Alpone (VR) - Italia

www.insolente.bio

