

★ 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 3 2019

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

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.

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 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 maggio.

bottiglie prodotte: 2680

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 6 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 12,3%

zuccheri residui: 0,6 g/l

estratto secco: 20,6 g/l

acidità totale: 6,42 g/l

anidride solforosa totale: 1,0 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



sparkling wine me 3 2019

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: 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 12 days at room temperature in cement tanks, racking and resting on fine lees until bottling in May.

bottles produced: 2680

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 6 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 12,3%

residual sugars: 0.6 g/l

dry extract: 20,6 g/l

total acidity: 6.42 g/l

total sulfites: 1,0 mg/l

free sulfites: <1 mg/l



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

www.insolente.bio

