

★ 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 ramato ge 3 2019

località: Castegnara (Vi) e Brenton di Roncà (Vr), zona di produzione del Durello.

terreno: substrato basaltico con suolo argilloso-sabbioso.

vitigno: Pinot Grigio e Durella.

età ceppi: 15 - 45 anni.

tipo allevamento: Spalliera (Pinot Grigio) e Pergola Veronese (Durella).

altitudine: 100 - 400 m. s.l.m.

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 metà agosto.

vinificazione: pigiatura dei grappoli interi, fermentazione spontanea senza controllo della temperatura con bucce e raspi per 12 giorni in tino aperto con folature giornaliere, svinatura e sosta sulle fecce fini sino a maggio, travaso con aggiunta di zucchero d'uva biologico e lieviti selezionati non aromatici per la presa di spuma e imbottigliamento.

bottiglie prodotte: 1820

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 6 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 13 %

zuccheri residui: 0,7 g/l

estratto secco: 26,5 g/l

acidità totale: 6,02 g/l

anidride solforosa totale: 1,1 mg/l

anidride solforosa libera: <1 mg/l



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

www.insolente.bio

