

★ 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 pr 6 2020

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

terreno: suolo di origine vulcanica argilloso, limoso.

vitigno: Garganega.

età ceppi: 50 anni.

tipo allevamento: Pergola Veronese.

altitudine: 250 m. s.l.m.

esposizione: sud, sud-est.

coltivazione: secondo i principi della filosofia biodinamica.

andamento stagionale: un inverno mite, primavera ed estate regolari con una corretta piovosità hanno portato a un raccolto sano e generoso fino alla completa maturazione, clima mite durante tutta la fermentazione.

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

vinificazione: diraspatura e pigiatura dei grappoli, fermentazione spontanea a temperatura ambiente in vasche di cemento, svinatura e sosta sulle fecce fini sino a febbraio 2021, decantazione statica prima dell'imbottigliamento.

bottiglie prodotte: 5550

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 10,6%

zuccheri residui: 1,9 g/l

estratto secco: 21,7 g/l

acidità totale: 7,43 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



white wine pr 6 2020

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

terreno: soil of clayey, silty volcanic origin.

grape: Garganega.

age of strains: 50 years.

type of breeding: Pergola Veronese.

altitude: 250 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 September.

vinification: destemming of the bunches and spontaneous fermentation of 10 days at room temperature in cement tanks, racking and resting on the fine lees until February 2021, static decanting and bottling.

bottles produced: 5550

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 10.6%

residual sugars: 1.9 g/l

dry extract: 21.7 g/l

total acidity: 7.43 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

