

# 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 1 2018

località: Castegnero e Nanto (Vi).

terreno: suolo di origine vulcanica a medio impasto argilloso.

vitigno: Pinot Grigio.

età ceppi: 7 anni.

tipo allevamento: Spalliera.

altitudine: 100 m. slm.

esposizione: sud, sud-est.

coltivazione: secondo i principi della filosofia biodinamica.

andamento stagionale: annata regolare fino alla raccolta, uve che hanno raggiunto un'ottima maturazione, clima mite durante le fermentazioni.

rendemmia: 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: 1750

formati bottiglia: 0,75 - 1,5 l

imballo: 12 bottiglie da 0,75 l

titolo alcolometrico: 12,1 %

zuccheri residui: 0,8 g/l

estratto secco: 27,9 g/l

acidità totale: 5,71 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](http://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 1 2018

location: Castegnero and Nanto (Vi).

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

grape: Pinot Grigio.

age of strains: 7 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: regular vintage until harvest, grapes that have reached an excellent level maturation, mild climate during fermentation.

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: 1750

bottle sizes: 0.75 - 1.5 l

packaging: 12 bottles of 0.75 l

alcoholic strength: 12.1%

residual sugars: 0.8 g/l

dry extract: 27.9 g/l

total acidity: 5.71 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](http://www.insolente.bio)

