



MOKI 2017

VITIGNO: PINOT GRIGIO (97%)

TERRENO: calcareo

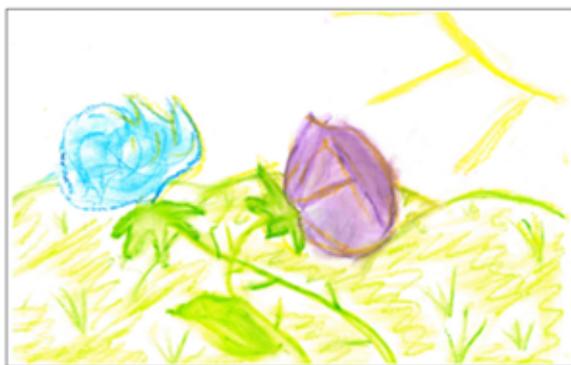
ANNO D'IMPIANTO: 1990

N° BOTTIGLIE: 3000

VENDEMMIA manuale il 11/08/17

LAVORAZIONI: macerazione di 3 giorni sulle sue bucce e fermentazione spontanea con i suoi lieviti indigeni in cemento, senza chiarifiche o filtrazioni. Tiraggio con solo mosto di senese (3%), uva autoctona di questa zona, per arrivare alla rifermentazione sempre spontanea in bottiglia con l'innalzamento delle temperature in primavera.

NON viene fatta sboccatura, perciò il vino si presenta naturalmente torbido sui lieviti, che ne salvaguardano la longevità.



L'immagine dell'etichetta e' stata estrapolata da questo disegno, fatto dalla nostra Monica all'eta di 8 anni

DATI ANALITICI:

Titolo alcolometrico:	10,8%
Estratto secco totale:	19,9 g/l
Acidità totale:	6,83 g/l
Acidità volatile:	0,65 g/l
Acido Malico:	< 0,20 g/l
Acido Lattico:	1,83 g/l
Ph:	3,14
Anidride solforosa totale:	2 mg/l
Anidride solforosa libera:	<1 mg/l

english version