



**Producteur :** Noah

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 12

**Format :** 750ml

**Prix :** 27.50 \$

---

**Appellation :** Coste della Sesia Rosso

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Piémont

**Nom du propriétaire :** Andrea Mosca

**Géologie du sol :** Le sol est acide et constitué de sables porphyriques d'origine volcanique, dont la couleur varie du rouge foncé à l'ocre jaune.

**Encépagement :** Nebbiolo (50%), Croatina (40%) et Vespolina (10%)

---

**Vinification :** Égrappage et foulage doux, fermentation en cuves inox avec pigeage et remontage manuels quotidiens. Temps moyen de macération : 20 jours pour le Nebbiolo. La fermentation malolactique a lieu au printemps suivant.

**Élevage :** Élevé pendant 6 mois en cuves inox.

---