



**Producteur :** Noah

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 76.00 \$

---

**Appellation :** Lessona

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Piémont

**Nom du propriétaire :** Andrea Mosca

**Géologie du sol :** Sol à pH acide, composé de sables marins du Pliocène sur roche ignée, mêlés à des sédiments glaciaires plus récents.

**Encépagement :** Nebbiolo (100%)

---

**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 20 mois en petits fûts de chêne français (barriques d'occasion).

---