



# NOAH

## COSTE DELLA SESIA CROATINA

ÅRGÅNG: 2013

ART. NR. 78244

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

85 % Croatina, 15 % Nebbiolo, Vespolina och övriga druvor



**TILLVERKNING:**

Vinodling i Brusnengo på 60-80 år gamla vinstockar, Maggiorina beskärning. I Jord med surt pH som består av porfyrisk sandar av vulkaniskt ursprung, färgen varierar från mörkröd till gul okra. Manuellt druvurval direkt i vingården, handplockas och försiktig avskalkning och press. Fermenteras i rostfritt stål. Utan temperaturkontroll. Den genomsnittliga macerationstiden är 10-12 dagar. Malolaktisk jäsning sker under den följande våren i ståltankar.



**LAGRING:**

18 månader i Allier ek barrique (begagnade, tredje användningen)



**FÄRG:**

Rubinröd.



**DOFT:**

Intensiv och kryddig



**SMAK:**

Balanserad, mineralrikt med mjuka tanniner speciellt i unga årgångar.



**PASSAR TILL:**

Vita köttretter som t ex kalkon eller kraftfulla smaker som tryffel.

Serveras vid 16-18° C



**ALKOHOLHALT:** 12,5 %

**RESTSOCKER:** 1 g/l

**SYRA:** 7,07 g/l