Moscato Passito Seren

L'Azienda Agricola Metilde è gestita dalla seconda generazione della famiglia Sandri con tradizione e sapienza in località Madonna di Como, a pochi chilometri da Alba. Dopo diverse esperienze all'estero, Mario Sandri ha deciso nel 1997 di dedicarsi alla produzione di un Moscato Passito con l'obiettivo di mettere in bottiglia, nelle sole annate favorevoli, il miglior "Sauternes delle Langhe".

Caratteristiche

Dopo la raccolta delle uve appassite su pianta, la fermentazione è ad opera di lieviti selezionati e si protrae lentamente per 3-4 settimane, talvolta mesi, per una prima parte in barrique e proseguire in vasche di acciaio.
Il mosto ottenuto ha una concentrazione molto alta con più 400 gr/l di zuccheri naturali (35/37 Mostimetro Babo).
A fermentazione ultimata il vino viene conservato per più anni e solo dopo almeno 4 anni di affinamento viene imbottigliato.

Esposizione: sud
Suolo: calcareo con strati argillosi
Età: 30 anni

Note di degustazione

Un vino dorato con riflessi ambrati dal profumo di mela cotogna cotta, fichi, fiori di tiglio, miele d'acacia e uvetta. Al palato è succoso, denso e di superlativa freschezza con aromi di confettura dolce e mandorla bianca.