



## Duecuori IGT

 Bianco passito dai toni agrumati e sentori di frutta tropicale, con finale pulito.

 Si accompagna a formaggi erborinati e dolci secchi.

**Uve:** Moscato Giallo

**Ettari:** 0,5 ha – 5.000 vigne per ettaro

**Produzione:** 10 HI – 2.000 bottiglie

**Resa:** 20 HI/Ha

**Vendemmia:** raccolta a mano, inizio settembre

**Vinificazione:** Dopo un processo di essiccazione di 3 mesi le uve vengono leggermente pressate per 1 pieno giorno; il succo fermenta in rovere nuovo e barrique di acacia

**Maturazione:** 18 mesi in barriques nuove di Rovere e Acacia 12 mesi in bottiglia

**Alcool:** 13,5 %

**Acidità - ph:** 7,50/3,60

LE VIGNE  
DI  
SAN PERO





## Duecuori IGT



White passito with citrus tones and hints of tropical fruit, with a clean finish.



It goes well with blue cheeses and dry sweets.

LE VIGNE  
DI  
SAN PIERO



**Grapes:** Moscato Giallo

**Hectares:** 0,5 ha – 5.000 vines per hectar

**Production:** 10 HI – 2.000 bottles

**Yield:** 20 HI/Ha

**Harvest:** hand picking, beginning October

**Vinification:** After a 3 month drying process the grapes are lightly pressed for 1 full day; the juice ferments in new oak and acacia barrique

**Ageing:** 18 months in new oak and acacia barriques.  
12 months in bottle

**Alcohol:** 13,5 %

**Acidity - ph:** 7,50 - 3,60



## Duecuori IGT



Dieser weisse Likörwein strömen Zitrus-Tönen und Noten von tropischen Früchten, mit sauberem Finale aus.



Es wird mit Kräuterkäse und getrockneten Süßigkeiten begleitet.

**Traube:** Moscato Giallo

**Hektar:** 0,5 ha – 5.000 Rebstöcke pro Hektar

**Produktion:** 10 Hl – 2.000 Flaschen

**Leistung:** 20 Hl/Ha

**Weinlese:** Die Trauben werden am Anfang September per Hand gelesen

**Weinherstellung:** Nach einem 3-monatigen Trocknungsprozess werden die Trauben für einen ganzen Tag leicht gepresst. Der Saft gärt in neuen Eichen- und Akazienfässern

**Reifen:** 18 Monate in neuen Barriquefässern aus Eiche und Acacia 12 Monate in der Flasche

**Alkohol:** 13,5 %

**Säuregehalt:** 7,50 - 3,60

LE VIGNONE  
DI SAN PIERO

