



Le domaine de Selvapiana est cultivé sur 56 hectares dont seulement 3.4 hectares sont plantés avec des cépages internationaux, et seulement sur des parcelles peu propices au Sangiovese.

Cépages:	40% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 20% Cabernet Franc
Aire de plantation	3.4ha
Exposition:	Ouest/ Nord Ouest
Altitude:	200-250m
Sol:	Densité moyenne, argilo calcaire
Viticulture:	cordon de royat
Densité :	5800 pieds/ha
Age moyen:	Sangiovese 22 ans Merlot 21 ans Cabernet Sauvignon 18 ans
Rendement:	45-55 hl/ha
Agriculture:	Biologique
Vendanges	manuelles
Vinification:	Fermentation autour de 30°C sous température contrôlée en cuve inox, avec des remontages journaliers et avec 20 à 25 jours de macération
Elevage:	15 mois en barriques de 225l French dont 40% de fûts neufs Assemblage en cuve inox
Premier millésime:	1999
Production:	3000 Bt 155 Magnums
Alcool:	13.5%