



Une belle opportunité est née d'une amitié avec la propriétaire de Petrognano, la comtesse Cecilia Galeotti Ottieri et Francesco Giuntini. Selvapiana loue six hectares du domaine. Une parcelle magnifique et unique aux pieds des Apenins à la limite entre les deux régions de la Toscane et de l'Emilie Romagne.

Cépages	60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Surface	6 ha puis 9 ha
Densité	3,200 et 6,000 pieds/ha
Sol	Marnes
Taille	Guyot avec 8 à 10 bourgeons
Altitude:	350-400m
Exposition	Sud Ouest
Agés des vignes	6 ha plantés en 1983 3 ha plantés en 2004
Vendanges	manuelles Merlot – fin Septembre Sangiovese et Cabernet Sauvignon – seconde moitié d'octobre
Rendement	60 hl/ha
Vinification:	Fermentation sous température contrôlée, fermentation avec levures indigènes
Elevage	Le Sangiovese en foudre de 20 hl Les Cabernet Sauvignon et Merlot : 12 mois en barriques de 225l français Assemblage en cuve inox
Embouteillage	en mars
Elevage en bt	6 mois
Production:	13 000 bouteilles dont 3150 en capsule à vis
Degré d'alcool	14%