

CUVÉE

rouge

# SELVARELLA 2022

Toscana Rosso

CÉPAGE	sangiovese
TERROIR	marnes volcaniques du <i>Monte Amiata</i> dans la commune d'Orcia, Montalcino
MODE DE CULTURE	biologique non certifié
VINIFICATION	grappes entières / fermentation naturelle en foudre
VIEILLISSEMENT	18 mois en fûts de chêne repassé



PODERE SANTA MARIA

ARTISANS : LUISA ET MARINO COLLEONI