



TENUTE SELVOLINI



LA STORIA

Tenute Selvolini è una piccola realtà familiare. La famiglia Selvolini è l'unica, delle originarie, ancora oggi presente nel borgo di Volpaia. Dal 1600, i Selvolini hanno svolto tutte le attività commerciali del borgo di Volpaia, ed oggi ne possiedono una buona parte, adibita anche ad agriturismo "Casa Selvolini".

L'inizio della produzione si ha negli anni '70, quando sui terreni posseduti vengono piantati vigneti ed oliveti. L'azienda fino al 2019 era esclusivamente conferitrice di uva, ma da quell'anno Alessandro, dopo aver studiato Viticoltura ed Enologia, decide di prendere a pieno le redini dell'antica azienda di famiglia. Porta grandi innovazioni, prima nella campagna, con nuovi impianti e le più tecnologiche e moderne attrezzature, e poi, nella creazione della nuova cantina a Volpaia, in un ambito a dir poco storico. Tutto ciò, mantenendo ben salde le radici della tradizione esaltando al meglio il proprio territorio.



LA CANTINA

Ad oggi l'azienda possiede circa 10 Ha vitati, 4 Ha di oliveto e numerosi ettari boschivi, con un'altitudine media di 500 metri s.l.m, sparsi su vari appezzamenti nel comune di Radda e Gaiole in Chianti. Nell'azienda, il vitigno predominante, ed anche il più vocato del territorio, è il Sangiovese, a seguire Cabernet Franc, Merlot, Trebbiano e Malvasia. I vigneti più antichi risalgono a quasi 50 anni fa. La cantina si trova nell'edificio più centrale a quello che era il castello di Volpaia, dove nel XV secolo, si trovava l'ospedaletto dei Cavalieri di Malta dell'ordine di San Giovanni di Gerusalemme, in cui venivano ospitati e curati i pellegrini di passaggio. Proprio da questo prendono forma le etichette e il logo aziendale, che raffigurano la Croce di Malta. In cantina si lavorano le uve unendo la tradizione con le più moderne tecnologie, producendo solamente vini di alta qualità. I vini prodotti sono Chianti Classico, Chianti Classico Riserva, IGT Rosso, Rosato e Olio Extra Vergine di Oliva.





	NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
●	Chianti Classico	Chianti Classico DOCG	Sangiovese 90% Cab. Franc 10%	13,5%	Le uve vengono raccolte manualmente. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Segue una macerazione di circa 10 giorni. Affinamento di 3 mesi in acciaio, dove avviene la fermentazione malolattica per poi andare in parte in barriques Taransaud da 225L. Prima dell'imbottigliamento viene riassemblato in acciaio.
●	Chianti Classico Riserva	Chianti Classico Riserva DOCG	Sangiovese 95% Cab. Franc 5%	14%	Le uve vengono raccolte manualmente. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Segue una macerazione di circa 10 giorni. Affinamento di 2 mesi in acciaio, dove avviene la fermentazione malolattica per poi andare in parte in barriques Taransaud da 225L per 24 mesi.
●	80 01	Toscana Rosso IGT	Sangiovese 90% Merlot 10%	15%	Le uve vengono raccolte manualmente. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Segue una macerazione di circa 10 giorni. Affinamento di 2 mesi in acciaio, dove avviene la fermentazione malolattica per poi andare in parte in barriques Taransaud da 225L per 3 mesi.
●	Rosato	Toscana Rosato IGT	Sangiovese 100%	13%	Le uve vengono raccolte manualmente. Le uve vengono diraspate e torchiate. Il mosto ottenuto decanta per 24 ore, ad una temperatura di 5°C. Una volta travasato, inizia poi la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox da 15 hl. Il vino ottenuto affina sulle fecce per circa 2 mesi.
●	Olio Extravergine D'oliva		Frantoio Leccino Moraiolo Correggiolo		Raccolta manuale e frangitura entro le 48 ore. L'olio viene immediatamente filtrato ed imbottigliato per preservarne gli aromi ed evitarne l'ossidazione, rendendolo fresco e longevo.