



TOSCANA

CORALLET
LETTER

NOVENIO

Pratovecchio Stia (AR)

CUNA

A727

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2012

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
FEDERICO STADERINI - V. S. 1024 - PRATOVECCHIO (AR) - ITALIA

CUNA

A727

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2015



CUNA DI FEDERICO STADERINI

Pratovecchio Stia (AR)

Dalla vendemmia 2007 Federico Staderini (l'azienda nel frattempo si chiama CUNA come il vino) mette in valore la grande escursione termica del Casentino alpestre e un suolo argillo-calcareo, per produrre 2 vini fatti di fatica e ristretti nelle rese (4 viti per fare una bottiglia) ma ricchi di personalità e di sostanza: CUNA, il pinot noir che odora di fiori di montagna, e SEMPREMAI, da uva domesticata dagli etruschi che si chiama abrostine.



METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

4

NUMERO BOTTIGLIE

11.600

Non in vendita a:

SI / LU

vendita solo in rappresentanza



"CUNA" PINOT NERO
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

CUNA è pinot noir 100% interpretato con la libertà di produrre pochissimo per ogni vite e l'inventiva di rispettare nel tino di fermentazione bacche e grappoli interi. Elevato 20 mesi in barrique usate di Borgogna e imbottigliato a mano.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"CUNA" CRU BRENDINO
PINOT NERO TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Una vigna sollevata a 550 metri sopra la piana dell'Arno e sopra tutti gli altri vigneti. Imbottigliato a parte, si distanzia dall'assemblaggio classico delle 7 vigne del CUNA per profondità e maturità espressiva; è proposto sempre con 24 mesi di maturazione in bottiglia oltre ai 24 mesi di élevage in piece bourguignon.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"SEMPREMAI SORTE"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Abrostine

Vinificazione e affinamento

La vendemmia mai prima del 17/20 ottobre, diraspata a mano e immediatamente pigiata con i piedi in tinelli da 500 o 700 litri. La maturazione in barrique dura 30 mesi e le bottiglie restano in cantina buia per altri 24 mesi. Vino per palati curiosi.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero