



Cuna è una piccola cantina ma molto conosciuta grazie alla qualità dei vini, conseguente alla scelta più che mai azzeccata di puntare su una varietà complessa e nobile come il Pinot Nero. La posizione ad una quota che va dai 500 metri S.l.m. a salire, le notevoli escursioni termiche giorno/notte e la ricchezza dei suoli, sono elementi che hanno favorito la coltivazione di questa fragile bacca ed il Toscana IGT "Cuna" ne è la prova più evidente, un rosso che riesce a sorprendere anno dopo anno.

Casentino

NUMERO BOTTIGLIE
10000BT/anno

ETTARI VITATI
4ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Campania



Toscana Igt Cuna

Biodinamico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Pinot Noir
- Indigeni • 50 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 15 mesi Barrique + 12 Mesi Cemento
- Formaggi, Battuta di carne, Costolette di capriolo



Toscana Igt Cuna Magnum

Biodinamico • 1,5l • 14° • Vino Rosso

- 100% Pinot Noir
- Indigeni • 50 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 15 mesi Barrique + 12 Mesi Cemento
- Formaggi, Battuta di carne, Costolette di capriolo



Toscana Igt Sempremai Sorte

Biodinamico • 0,75l • 11.5° • Vino Rosso

- 100% Abrostine
- Indigeni • 35 mg/l
- Ciottolo, Calcare
- Guyot
- 18 mesi Barrique + 12 Mesi Cemento
- Formaggi, Tartufi, Primi Piatti, Carne al sangue, Pasta al forno