



**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, Puglia, Basso Lazio



#### Toscana Igt Cuna

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

- 100% Pinot Noir
- Indigeni • 50 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 15 mesi Barrique
- Carne, Formaggi, Battuta di carne, Primi di carne, Costolette di capriolo
- Un Fuoriclasse Assoluto.



#### Toscana Igt Sempremai Sorte

Biodinamico • 0,75l • 11,5° • Vino Rosso

- 100% Abrostine
- Indigeni • 35 mg/l
- Ciottolo, Calcare
- Guyot
- 18 mesi Barrique
- Formaggi, Tartufi, Primi Piatti, Carne al sangue, Pasta al forno
- Annata Calda ma Tanta Freschezza.



#### Toscana Igt Brendino

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

- 100% Pinot Noir
- Indigeni • 50 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 15 mesi Barrique
- Battuta di carne, Primi di carne, Rognoni, Arrosto di vitello
- La Vigna Vecchia del Pinot Nero.