



Pratovecchio Stia (AR)



# CUNA DI FEDERICO STADERINI



NON IN VENDITA A:  
SI / LU

Pratovecchio Stia (AR)

VENDITA SOLO IN  
RAPPRESENTANZA

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.

NUMERO  
BOTTIGLIE  
11.600

METODO DI  
COLTIVAZIONE  
Biologico

ETTARI VITATI  
4

## PRODOTTI


**"CUNA" PINOT NERO  
TOSCANA IGT**
**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale e' 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 e' 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 e' 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