

XIVLI
Modigliana (FC)



Cuccuretola

Tipo: **Olio extra vergine d'oliva**

Formato: Bottiglia, 0.75 litri

Tipology: **Extra-virgin olive oil**

Bottle: 0.50 lt - 25.36 fl oz



Da scoprire il vino buono e quello fatto... dalla V.A. T. I. A. I. A.



L'AZIENDA



Azienda fondata nel 2000 da Luciano e Valerio, conferendo nella nuova società i vigneti rispettivamente del Podere Ceretola e del Podere Cucculia, continuando così un'antica tradizione familiare. L'azienda è stata fra i primi soci fondatori de "La Strada dei Vini e dei Sapori di Forlì e Cesena", importantissima associazione per lo sviluppo del turismo eno-gastronomico nella nostra provincia, in particolare a Modigliana e fa parte dell'associazione "I Colori della Romagna-Toscana".

ABOUT US

The farm was founded in 2000 by Luciano and Valerio that brought in the new society their own vineyards: "Cucculia" and "Ceretola", continuing therefore an ancient familiar tradition. Our farm has been one of the first founder of "the Road of Wines and the Sapori di Forlì and Cesena", that is a very important association for the development of the eno-gastronomic tourism in our province and in particular in our village. More over it takes part at the association "I Colori della Romagna-Toscana".

LA CANTINA

Le lavorazioni in cantina, pur svolte con moderne attrezzature, vengono effettuate nel massimo rispetto delle tradizioni, a tutela della qualità e della tipicità dei nostri vini.

THE PROCESSING

The working in wine cellar, even if it is carried out with modern equipments, is realized in the best respect of traditions, in order to save the quality and the tipicity of our wines.



Descrizione: Ottenuto da olive "ghiaccio" e "nostrane" dei poderi "Cucculia" e "Ceretola", questo olio extra vergine si dimostra intenso, asciutto e con profumi e retrogusto importanti.

Description: Obtained from the so called olive ghiaccio which grow in the local olive groves, named Cucculia and Ceretola, this oil is intense, dry and with an important perfume and aftertaste.



QUALITÀ E TIPICITÀ

Da due vigne completamente diverse fra loro per varietà, per altitudine e per esposizione, si producono vini completamente differenti, che coprono bene la tavola romagnola, accompagnando tutti i piatti più tipici.

CULTURE

From two completely different vineyards for what concern the variety, altitude and sun exposure, we produce completely different wines, which cover well the table of Romagna, accompanying all typical plates.

CONFEZIONI ESCLUSIVE

L'azienda agricola LUVA pone la giusta attenzione anche alla presentazione del proprio prodotto, utilizzando quasi esclusivamente confezioni ideate e prodotte dall'azienda stessa. Dietro prenotazione, si eseguono personalizzazioni o confezioni esclusive.

EXCLUSIVE PACKAGES

LUVA farm draws the right attention also to its own product, using almost always wrappings produced by the same farm. By booking, it is possible to make personal or exclusive packages.



Azienda Agricola LUVA. ss
di Luciano Leoni & Valerio Ciani
Via C. A. Dalla Chiesa, 70
47015 Modigliana (FC) - ITALY
Phone +39 0546 94 25 80 - Mobile +39 339 79 26 075
info@luvass.it - www.luvass.it



Cucco Nero

Uvaggio: **Sangiovese DOC Superiore (barricato)**
Tipo: Rosso, aromatico - Formato: Bottiglia, 0,75 litri

Vintage: **Pure Sangiovese DOC Superior (oaken barrels)**
Tipology: Red, aromatic - Bottle: 0,75 lt - 25,36 fl. oz.



Descrizione: Sangiovese D.O.C. in purezza estratto da uve selezionate del podere "Cucculia" (da cui deriva il nome). Un periodo d'invecchiamento in botti di rovere "barriques", lo hanno arricchito di aromi e bouquet inconfondibili. È l'ideale abbinamento a piatti particolari quali cacciagione, carni rosse e arrosti, che ne esaltino l'armonia. Viene servito ad una temperatura di 18-20° C.

Description: It is a pure D.O.C. Superior Sangiovese wine, obtained from selected grapes grown in the farm Cucculia (from this the origin of the name). A period of aging in oaken barrels (barriques) has enriched it of a unique flavours and bouquet. Ideal for game, red meat and roasts in order to exalt the harmony. Serve at 18-20° C.

Cucco Rosso

Uvaggio: **Sangiovese DOC Superiore**
Tipo: Rosso, aromatico - Formato: Bottiglia, 0,75 litri

Mixed vintage: **Sangiovese DOC Superior**
Tipology: Red, aromatic - Bottle: 0,75 lt - 25,36 fl. oz.



Descrizione: Sangiovese D.O.C. in purezza estratto da uve selezionate del podere "Cucculia" (da cui deriva il nome). È un vino molto aromatico, discretamente tannico e corposo, da accompagnare a piatti quali carni alla griglia, cacciagione e arrosti ben lavorati. Viene servito ad una temperatura di 16-18° C.

Description: It is a pure D.O.C. Sangiovese Superior wine, obtained from selected grapes grown in the farm Cucculia (from this the origin of the name). It is a very aromatic wine, quite tannic and full bodied, ideal for meat, game and roasts. Serve at 16-18° C.

CuccoLia

Uvaggio: **Cabernet Sauvignon**
Tipo: Rosso, aromatico, intenso - Formato: Bottiglia, 0,75 litri

Vintage: **Cabernet Sauvignon**
Tipology: Red, aromatic, strong - Bottle: 0,75 lt - 25,36 fl. oz.



Descrizione: Cabernet Sauvignon estratto da uve selezionate del podere "Cucculia" (da cui deriva il nome). È un vino corposo, mediamente tannico, con colore intenso. Accompagna piatti quali carni alla griglia, formaggi ben stagionati, cacciagione e arrosti. Viene servito ad una temperatura di 18-20° C.

Description: Cabernet Sauvignon obtained from grapes grown in the "Cucculia" vineyards. It is a full bodied wine with intense colour and it is slight tannic. Ideal to serve with grilled meats, blue cheese, game and roasts. Serve at 18-20° C.

Luva Rossa

Uvaggio: **Gliegiolo Forli I.G.T.**
Tipo: Rosso, aromatico - Formato: Bottiglia, 0,75 litri

Vintage: **Gliegiolo Forli I.G.T.**
Tipology: Red, aromatic - Bottle: 0,75 lt - 25,36 fl. oz.



Descrizione: Vino rosso da tavola estratto da un particolare uvaggio di uve selezionate di Gliegiolo. È un vino molto aromatico, poco tannico e lievemente fruttato da accompagnare ai primi piatti della tipica cucina romagnola, ad una temperatura di 16-18° C.

Description: Table red wine extracted from particular selected grapes of Gliegiolo. It is an aromatic and fruity wine, little tannic. Ideal to serve with the main dishes of the typical Romagna's kitchen. Serve at 16-18° C.

Cucco San Martino

Uvaggio: **Sangiovese novello**
Tipo: Rosso, novello - Formato: Bottiglia, 0,75 litri

Uvaggio: **Sangiovese novello**
Tipology: Red, new - Bottle: 0,75 lt - 25,36 fl. oz.



Descrizione: 100% vino novello di Sangiovese della vigna "Cucculia". Questo vino "novello" sprigiona un gusto ed un profumo veramente unici, che lo rendono uno dei migliori novelli in circolazione. Prodotto in quantità limitata, se ne consiglia la prenotazione. Viene servito ad una temperatura di 16-18° C.

Description: 100% New Sangiovese wine from "Cucculia" vineyard. This "new" wine emits a unique taste and perfume which make it one of the best "new" wines in circulation. Since it is produced in limited quantity, booking is recommended. Serve at 16-18° C.

Il Macchiaiolo

Uvaggio: **Cabernet Sauvignon (barricato)**
Tipo: Rosso, aromatico - Formato: Bottiglia, 0,75 litri

Vintage: **Cabernet Sauvignon (oaken barrels)**
Tipology: Red, aromatic - Bottle: 0,75 lt - 25,36 fl. oz.



Descrizione: Il Macchiaiolo è un vino Cabernet Sauvignon in purezza, ottenuto da uve delle vigne del podere "Cucculia" (280 m s.l.). Il terreno leggermente carsico e un breve passaggio in barrique, gli conferiscono un'armonia unica. È un vino prezioso dal colore rosso rubino intenso e dal gusto profondo, che si esalta abbinato a formaggi stagionati e carni alla brace. Da servire ad una temperatura di 16-19° C.

Description: Il Macchiaiolo is a pure wine Cabernet Sauvignon, obtained from "Cucculia" vineyards (280 a.s.l.). Thanks to a chalky soil and a short period of aging in barriques, this wine has a particular harmony. It is a precious ruby wine with a firm taste and best exalts his flavour with old cheese and grilled meat. Serve at 16-19° C.

Ceretolà

Uvaggio: **Trebbiano precoce**
Tipo: Bianco, frizzante - Formato: Bottiglia, 0,75 litri

Vintage: **Trebbiano precoce**
Tipology: White, sparkling - Bottle: 0,75 lt - 25,36 fl. oz.



Descrizione: Vino classico frizzante bianco, da uve di Trebbiano precoce. Questo vino è allegro e vivace, si abbina piacevolmente a tutti gli antipasti a base di pesce. Viene servito ad una temperatura di 8-10° C.

Description: Classic sparkling white wine, from precious Trebbiano's grapes. Cheerful and bright, you can agreeably combine it to any hors-d'oeuvre based on seafood. Serve at 8-10° C.

Luva Bianca

Uvaggio: **Trebbiano Forli I.G.T.**
Tipo: Bianco, fermo, secco - Formato: Bottiglia, 0,75 litri

Vintage: **Trebbiano Forli I.G.T.**
Tipology: White, still, dry - Bottle: 0,75 lt - 25,36 fl. oz.



Descrizione: Vino bianco da tavola estratto da uve di Trebbiano I.G.T. selezionate a mano. È stato ottenuto un vino aromatico e discretamente corposo che si accompagna bene a menù a base di pesce o a raffinati primi piatti. Viene servito ad una temperatura di 8-10° C.

Description: Table white wine extracted from grapes of selected I.G.T. Trebbiano. It has been obtained an aromatic and median bodied wine. Ideal to serve with menus based on fish or refined main dishes. Serve at 8-10° C.

Squillo di Tromba

Uvaggio: **Albana in purezza**
Tipo: Bianco, liquoroso, intenso - Formato: Bottiglia, 0,50 litri

Vintage: **Albana**
Tipology: White, liquor, strong - Bottle: 0,50 lt.



Descrizione: Albana in purezza, fermentata da uve stramature del podere Cerretola, selezionate in modo tradizionale. È nata da uno squillo di Luciano alias "Tromba", che ha fortemente voluto e realizzato il progetto. Accompagna i dolci tipici da forno come serocadenti, ecc. Viene servita ad una temperatura di 12-14° C.

Description: Pure Albana, fermented from grapes selected from the "Cerretola" vineyards and withered in the traditional way. Born from a strong intuition of Mr. Luciano, alias "Tromba" who has succeeded in realizing his project. Ideal with baked desserts and biscuits. Serve at 12-14° C.

Luva Chinata

Uvaggio: **Sangiovese DOC Superiore CHINATO**
Tipo: Rosso, liquoroso - Formato: Bottiglia, 0,50 litri

Vintage: **Sangiovese DOC Superior with cinchona**
Tipology: Red, liquor - Bottle: 0,50 lt.



Descrizione: È un vino dalle caratteristiche uniche: un vino liquoroso ottenuto da uve di Sangiovese di Romagna D.O.C. Questo fantastico vino affinato in botti di rovere ed arricchito da estratto di china succubra. Un capolavoro del gusto, da abbinare a dolci a base di cioccolato, preferibilmente fondente. Viene servito ad una temperatura di 14-16° C.

Description: It deals with a product which enjoys unique characteristics: a liquor wine obtained from Romagna's Sangiovese grapes having a "Controlled Origin Denomination", refined in oak barrel and enriched with "China Succubra" extract. It is a masterpiece of taste to combine to sweet perfectly made of dark chocolate. Serve at 14-16° C.