

CASTAGNO | GRAVINA | RIZZARI

VINI

**DA SCOPRIRE
LA RISCOSSA
DEI VINI LEGGERI**

 **GIUNTI**



ROMAGNA SANGIOVESE CUCCO ROSSO

LU. VA.

168

Sinergia, dal greco "operare insieme", è (leggiamo la *Trecani*): «La cooperazione e collaborazione coordinata e contemporanea di più elementi in una stessa attività, che comporta un rendimento maggiore di quello ottenuto dai vari elementi separati». Ecco: questo è un vino di sinergia. L'acronimo Lu.Va. sta infatti per Luciano-Valerio, Leoni e Ciani, che nel 2000 hanno aperto la prospettiva di una sinergia positiva conferendo in una nuova azienda i loro due poderi. Quello "di Valerio", a nome Cerrétola, è all'entrata di Modigliana venendo da Faenza; è a 150 metri di altitudine nella valle dell'ibòla, e le piante di chardonnay, trebbiano, cabernet sauvignon e sangiovese vi dimorano su un terreno sabbioso e limoso, ben drenante. Il podere "di Luciano" si chiama invece Cucculla, ed è dalla parte opposta del paese, uscendone in direzione dell'Appennino. La quota altimetrica sale a 400 metri, la vegetazione ai lati della strada si fa collinare, e nei vigneti si trova del sangiovese (in un clone diverso rispetto all'altro *cru*), e un po' di cabernet. I terreni sono quelli tipici della valle del Tramazzo, assai poveri, di tessitura argillo-limoso. Da questo secondo podere – e non dalla speranza di una longevità straordinaria che porti un giorno a dire «*quel vino lì è vecchio come il Cucco*» – prendono il nome i due Romagna Sangiovese della cantina. Quello di maggiore ambizione, concentrazione, darese più basse, con un grado di alcol in più ed elevato in legno piccolo si chiama Cucco Nero, mentre l'altro, che si chiama

«Da questo secondo podere – e non dalla speranza di una longevità straordinaria che porti un giorno a dire «*quel vino lì è vecchio come il Cucco*» – prendono il nome i due Romagna Sangiovese della cantina»

AZIENDA
LU.VA.

INDIRIZZO

VIA CARLO A. DALLA CHIESA 70
47015 MODIGLIANA
(FORLÌ-CESENA)
TEL. 339 3392575
Info@luvass.it

UVE

SANGIOVESE

PREZZO MEDIO

7,50 EURO

PRODUZIONE

6.000 BOTTIGLIE

ABBINAMENTO

GALLETTO ALLA BRACE

169

Cucco Rosso, è buonissimo veramente. Una sventagliata di freschi profumi di ciliegia e amarena, liquirizia e violetta, prelude a un sorso pieno di succo, in bell'equilibrio, con un tannino che friziona appena e un lungo epilogo salato. Non un "animale" da degustazione tecnica, asettica, alla cieca, alla sorda, in doppio cieco con scarto della mediana e punteggiaggio in centodecimi con quattro decimali. No. Un rosso da mettere sulla tavola imbandita fresco il giusto, e dal quale farsi fare compagnia discettando amabilmente se – e la politica non c'entra un bel niente – nel vino il nero valga davvero più del rosso.

