



Giovanni Ascione



Esclusiva Italia

10.000

- 2,5 ha: Pallagrello Nero, Aglianico, Casavecchia
- 1 ha: Fiano, Asprinio, Pallagrello Bianco

Verticale Riserva Storica «Sabbie di Sopra il Bosco» ANNATE <b>PARI</b>	Rosso	Secco	annate 2008-10-12-14-16-R12
Verticale Riserva Storica «Sabbie di Sopra il Bosco» ANNATE <b>DISPARI</b>	Rosso	Secco	annate 2009-11-13-15-17-R12
2012 «Sabbie di Sopra il Bosco <b>R12</b> » Terre del Volturmo IGT	Rosso	Secco	quantità limitata

## L' ELEGANZA NEI GRANDI VINI DEL SUD

Nanni Cope' rappresenta una delle novità di maggior successo di questi ultimi anni in Italia, una vera e propria rivoluzione per i grandi rossi del Sud. **Nasce dalla passione viscerale per il vino di Giovanni Ascione**, prima manager di multinazionali, poi consulente strategico, infine vignaiolo a tempo pieno; passione che lo ha portato a viaggiare attraverso tutti i vigneti del mondo, ad incontrare alcuni tra i più grandi produttori e bere i loro vini, scrivendone in memorabili reportage.

In pochissimi anni, questa piccola azienda ha saputo imporsi con sorprendente naturalezza e divenire **un vero e proprio riferimento di stile, non solo in Campania**. L'impressionante successo, con l'inevitabile scarsità di bottiglie che ne consegue, l'ha vista affermarsi tanto in Italia, quanto in tutti i principali e più prestigiosi luoghi del vino mondiale.

Poi, dopo una bellissima avventura durata una dozzina di anni, Giovanni ha deciso di smettere e non produrre più altre annate di Nanni Cope'. L'ultima annata del rosso Sabbie di Sopra il Bosco è stata la 2017, l'ultima del bianco Polveri della Scarrupata la 2018. Vi si aggiungono piccole quantità dell'unica annata prodotta di R12.

L'ultimo atto è l'uscita di tre verticali celebrative in cassetta di legno e habillage unico, una per le annate pari, una per le annate dispari ed una per le quattro annate del bianco. Sono in tiratura molto limitata e provengono dalla riserva storica familiare.

Vert. Riserva Storica «Sabbie di Sopra il Bosco» Terre Volturmo IGT

Annate Pari 2008 - 2010 - 2012 - 2014 - 2016 - R12

Annate Pari 2009 - 2011 - 2013 - 2015 - 2017 - R12



«Sabbie di Sopra il Bosco R12» Terre Volturmo

🍷 Pallagrello Nero 90%, Aglianico 5%, Casavecchia 5%

🍷 40 anni (il Casavecchia proviene da ceppi a piede franco con un'età di circa un secolo e mezzo)

🍷 Fermentazione e macerazione in tini di acciaio; malolattica in tonneau da 500 litri; maturazione in tonneau nuovi (1/4) e usati (3/4) per quaranta mesi; affina poi in bottiglia per ulteriori quaranta mesi; non filtrato.

🍷 2.347, oltre a 115 magnum

🍷 Almeno 30 anni

🍷 La sua freschezza, unita alla dirompente sapidità ed alla setosità dei tannini, consiglia una temperatura di servizio non superiore ai 17°.

🍷 Prodotto in un'annata molto generosa, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo. È l'unica uscita di questo vino. La sublimazione del progetto Sabbie di Sopra il Bosco e, in generale, del progetto Nanni Cope'.

♥ L'eleganza, la persistenza e l'unicità del terroir.