



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 PARI	Bianco	Secco	annate 2008-10-12-14-16-R12
Verticale Riserva Storica «Sabbie di Sopra il Bosco» ANNATE DISPARI	Bianco	Secco	annate 2009-11-13-15-17-R12
Verticale Riserva Storica «Polveri della Scarrupata»	Bianco	Secco	annate 2015-16-17-18
2018 « Polveri della Scarrupata » Terre del Volturno IGT	Bianco	Secco	max 12 bt a cliente
2012 « Sabbie di Sopra il Bosco R12 » Terre del Volturno IGT	Rosso	Secco	quantità limitata
2012 « Sabbie di Sopra il Bosco R12 » Terre del Volturno IGT Magnum	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 « Polveri della Scarrupata » Terre Volturno IGT

Annate 2015 – 2016 – 2017 – 2018

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

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

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



« Polveri della Scarrupata » Terre Volturno

🍇 Fiano 85%, Asprinio 12%, Pallagrello Bianco 3%

🍷 5 anni (Asprinio e Pallagrello Bianco provengono da ceppi a piede franco con un'età di circa un secolo)

🍷 Fermentazione in tonneau da 500 litri, Clayver da 400 litri e barrique usati; maturazione negli stessi contenitori per circa tredici mesi.

🍷 6.370 (annata 2018, oltre a 70 magnum)

🍷 Almeno 20 anni

➡️ Destinato a grandi evoluzioni in bottiglia. Grande versatilità negli abbinamenti, grazie a doti di potenza e struttura, ma anche di notevole freschezza acida. Si consiglia una temperatura di servizio non inferiore a 12°.

🍷 È un vino bianco con un'anima rossista, pur mantenendo l'eleganza e la bevibilità che hanno sempre caratterizzato i vini di Nanni Cope'. Interpreta la forza del Fiano in maniera nuova, attraverso tutta la profondità minerale apportata dalle vecchie piante di Asprinio.

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



« Sabbie di Sopra il Bosco R12 » Terre Volturno

🍇 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.