



**AG**  
Alto di Gamma

- **Yachting**  
Ottantotto metri di lusso Perini Navi
- **Viaggiare**  
Affari e benessere Hong Kong è trendy

IL SOLE 24 ORE

AUDI Q7 / L'INTEGRALE EXTRALARGE

## Coppo, 100 anni nel bicchiere



La storia enologica della famiglia Coppo si intreccia con quella della città di Canelli; ne segue le orme per oltre un secolo e si consolida. Nasce nel segno del moscato, quando Piero Coppo inizia a produrre, ai primi del Novecento, gli spumanti dolci. Da questi ai vini brut a base pinot il passo è ovvio, come confrontarsi con i grandi rossi del Monferrato e di Langa. L'azienda diviene solida e lo testimonia la lunga teoria di cantine che penetrano nella collina. A Piero segue il figlio Luigi. Amplia l'azienda, la dota di tutto per competere nel difficile dopoguerra e lascia ai propri figli, Piero, Gianni, Paolo e Roberto, oltre ai vigneti una filosofia di vita e di produzione da cui nascono i vini di oggi. Nel 1984 nasce il Pomorosso, barbera in barrique, la bandiera dell'orgoglio piemontese di questo vitigno. I 4 fratelli si cimentano poi coi vitigni che stanno formando il gusto di un mercato internazionale: chardonnay e cabernet entrano nella sfida di Canelli. Resta il moscato, diventa protagonista la freisa, che interpretano, col Mondaccione, in modo molto personale. Nuova cantina e onerosi investimenti, restauri e recuperi ambientali caratterizzano gli ultimi anni, sotto la guida di Massimiliano, figlio di Piero.