



Presentati a Roma in anteprima i Vini Placido Volpone

Da Massimo Tommasini - 10/03/2018 29 0

Condividi su Facebook Tweet su Twitter G+ Mi piace 1 Tweet

Entusiasmo e grande successo all'Aleph Rome Hotel, recentemente riaperto dopo un accurato e radicale restauro, per la presentazione in anteprima dei vini dell'azienda vinicola **Placido Volpone**.



Michele Placido, attore di fama internazionale, ha voluto raccontare com'è nato questo avvincente progetto che vede due famiglie e due generazioni a confronto, non solo i padri Michele Placido e Domenico Volpone, ma anche i figli Violante, Michelangelo, Brenno e Gabriele Placido; Antonia, Rocco, Michele, Camilla e Gerardo Volpone, in un progetto sospeso tra tradizione e innovazione.

Una stretta di mano tra due famiglie, una stretta di mano tra uomini e il loro territorio d'origine, tra la terra e i suoi mirabili frutti; una promessa d'amicizia e di valorizzazione del territorio che ha preso corpo oggi.

Vini Placido Volpone: basta una stretta di mano

È la stessa stretta di mano suggerita dal logo dell'azienda che suggella graficamente, come una firma, l'unione di queste due famiglie - Placido e Volpone - che lavorano insieme per la riscoperta e la valorizzazione delle risorse del territorio della **Puglia**, tra il **Tavoliere** e il **Gargano**, attraverso la vinificazione di un vitigno tradizionale da poco riscoperto: quello del Nero di Troia, senza dimenticare l'Aglianico e la Falanghina.



Da qui l'investimento in un prodotto, che storicamente in Italia è sinonimo di cultura, come il **vino**, e la decisione di "condividerlo", non più solo tra le famiglie ma destinandolo a varcare i confini del territorio.

Vini Placido Volpone, innovazione e trasparenza



La Placido Volpone è la prima azienda vitivinicola al mondo certificata Blockchain, un'innovazione tecnologica, sviluppata da EY Italia in collaborazione con EZLAB Srl, in grado di garantire attraverso un QR code univoco la tracciabilità della filiera di produzione e della trasformazione dei prodotti agricoli, consentendo di certificarne la qualità e la

territorialità, la provenienza e la filiera, assicurando così la massima trasparenza e autenticità al consumatore.

Nei prossimi mesi, inoltre, la soluzione sarà resa ancora più innovativa con l'introduzione di un'**etichetta anticounterfeiting** a supporto dei processi di verifica dell'autenticità del prodotto sui mercati internazionali, volta a contrastare le perdite nel settore che oggi ammontano a 10 milioni di euro.

Un'ulteriore valorizzazione del prodotto **Made in Italy** e della garanzia di qualità della Placido Volpone.

TAGS Aglianico Falanghina Michele Placido Nero di Troia Placido Volpone Rosato Tavoliere delle Puglie Gargano vino Violante Placido

CONDIVIDI Facebook Twitter G+ Mi piace 1 Tweet

Articolo precedente

Pescaglia, antico borgo delle Lucchesia sulle alpi Apuane

POPOLARI



110 e Lode: quando è la mortadella di Prato ad alzare...
12/01/2018



Moliterno, il piccolo borgo del Canestrato lucano e dei sei Musei
24/10/2017



La polpetta per tutti i gusti: Bolpetta rinnova (in parte) menù...
09/10/2017



In Italia cresce il business del bambù, che sbarca nella GDO
22/12/2017

Carica altro

HOT NEWS



Eventi a Bologna e in Emilia
A Bologna ritornano le Salsamentarie, e quest'anno profumano di ragu



Prosegue Fiori d'inverno la rassegna del Radicchio Rosso trevigiano



Attualità
Va al gastronomo Davide Paolini il Premio Nazionale Galvanina al Giornalismo...



Attualità
Ultimo appuntamento del concorso Vino del Tribuno a Bertinoro

< >