

MARCHIOPOLO È UN BRAND CHE COMMERCIALIZZA UNA SELEZIONE DI VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ. PRODOTTI SULLA BASE DI UN SEVERO DISCIPLINARE

## Un marchio e la sua Regola



Cinque bottiglie Marchiopoło: da sinistra Amarone, Moscato di Baselice, Perricone, Salina Bianco e Pignola. A destra, la cantina di Aglianico in collezione da quest'anno.



MARCHIOPOLO



Un'etichetta filiforme dove c'è spazio solo per l'anno di produzione, il nome del vino e la scritta Marchiopoło, *brand* ribadito al centro, a seconda del contenuto della bottiglia, da un sigillo giallo o rosso in ceralacca, lo stesso materiale che ricopre il tappo. Si presentano così, originali, eleganti ed essenziali, le bottiglie Marchiopoło, progetto commerciale nato due anni fa per volontà di Giovanni Marchiorello, imprenditore di Bassano del Grappa con la passione per il vino. «Proponiamo prodotti provenienti dalla vinificazione di uve autoctone, o comunque caratterizzati da una forte identità con il territorio, e nati in base a la "Regola", un insieme di norme che costituisce il contratto tra Marchiopoło e i produttori», sottolinea il fondatore dell'azienda che ha come clienti enoteche, ristoranti, gastronomie, che così possono disporre di vini di qualità anche con ordini ridotti. «Ma più che un semplice intermediatore, Marchiopoło vuole essere una sorta di interprete delle potenzialità produttive del territorio vitivinicolo, per trasmetterle al consumatore».

[www.marchiopoło.it](http://www.marchiopoło.it)

## Collezione limitata

Il marchio nasce come un gioco di parole che, prendendo spunto dal cognome dell'ideatore, Marchiorello, e dalla sua passione per il gioco del polo, evoca poi il grande viaggiatore veneziano Marco Polo. «Perché il vino racconta la storia e la cultura dei popoli», sottolinea Marchiorello, al centro nella

foto, affiancato a destra dall'enologo Fabrizio Zardini e a sinistra da Vittorio Capovilla, che fornisce i distillati. Per ora, la "collezione" Marchiopoło conta poco più di una dozzina tra bianchi, rossi e distillati: dall'Amarone al Pignola, dal Negroamaro del Salento alla Malvasia delle Lipari, dal Nero d'Avola all'Eau de Vie de Biere.

