



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO®

An aerial photograph of a vast vineyard in a rural landscape. A light-colored road or path runs diagonally across the center of the image, separating different sections of the vineyard. In the background, there are rolling green hills, scattered houses, and a small town. The foreground shows neat rows of grapevines. The text is overlaid on the image in white.

NEL SOLCO DI UNA TRADIZIONE

La nostra storia

Dove – oltre cinque secoli fa – sorgeva un bosco governato dalla Serenissima, oggi prospera una straordinaria realtà vitivinicola, grazie ad una particolare e fortunata conformazione di quel terreno ed alla lungimirante tenacia di chi ha saputo assecondarne la vocazione viticola affiancandola ad una costante attenzione alle più moderne tecnologie enologiche nel rispetto dei metodi tradizionali. L'azienda Moletto prende il nome proprio dal bosco che su quel prezioso terreno sorgeva, fino all'inizio del XVI secolo, un terreno posto a Motta di Livenza, all'estremo limite orientale della provincia di Treviso, ricco di preponderanza argillosa e calcarea che ne ha decretato la secolare tradizione viticola.

*Siete sempre i benvenuti al Moletto, luogo
di storia e tradizione,*

STEEPED IN TRADITION

Our History

In the place where, more than five centuries ago, there was woodland belonging to the Venetian Republic, today there is a flourishing wine estate. A winery whose success is not only due to the fortuitous composition of its soil, but also to the foresight and unflagging determination of those who have endeavoured to tap its winemaking potential with the aid of the most modern enological technologies, but without forgetting traditional winemaking methods.

Moletto Winery is named after the woodland that, until the early 16th century, dominated the area where this fertile land is now located. The estate is situated at the eastern edge of the province of Treviso, in Motta di Livenza, an area rich in the clayey and chalky soils that have characterized the centuries-old winemaking tradition in this part of Italy.

Sie sind immer herzlich willkommen im Weingut Moletto,

*You are always welcome at Moletto Winery, a place of tradition and history, where wine is culture and friendship.
einem Ort mit Geschichte und Tradition, wo der Wein Kultur
und Freundschaft bedeutet.*

AUF DEN SPUREN EINER TRADITION

Unsere Geschichte

Dort, wo – vor über 5 Jahrhunderten – Wald war, der von der Serenissima verwaltet wurde, entsteht eine Weinbaurealität, dank einer besonders guten Bodenbeschaffenheit, verbunden mit Ausdauer und Weitsicht desjenigen, der die Eignung zum Weinbau dieses Gebietes erkannt hatte, und beides Hand in Hand mit moderner Weinbautechnik und Tradition, gehen lies.

Die Kellerei Moletto erhält ihren Namen von dem Wald, der sich auf diesem wertvollen Boden, bis Anfang des 16. Jahrhunderts, befand. Dieses Gebiet befindet sich bei Motta di Livenza, an der äußersten östlichen Grenze der Provinz Treviso, mit reichen Lehm- und Kalkablagerungen, die diese Jahrhunderte alte Weinbautradition begründet haben.



dove il vino è cultura e amicizia.



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO®



IL VOLTO DI UN'AZIENDA *A family winery*

A fianco del fondatore, comm. Mario Stival, vera 'anima storica' del Moletto, la moglie Anna, i figli enologi: Mauro, responsabile delle relazioni commerciali dell'azienda nel mondo, e Giovanni, che possiamo definire, l'instancabile e brillante 'creativo' nell'arte enologica, e la figlia Chiara responsabile della comunicazione aziendale.

*Moletto ... eine authentisch Geschichte von Menschen und deren Arbeit,
Moletto ... a genuine story of people and hard work, of passion, expertise and enthusiasm.
Leidenschaft, Können und Enthusiasmus.*

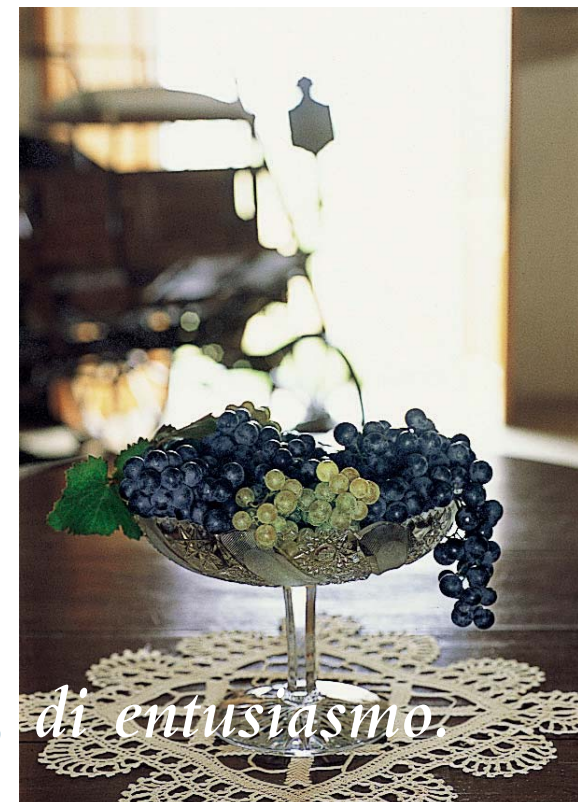
THE IMAGE OF A COMPANY *A family winery*

At the side of the founder, Commendatore Mario Stival, the true historic soul of Moletto, are his wife Mrs Anna and his sons both oenologists: Mauro responsible for the administration of the business as well as customer relations both in Italy and abroad, and Giovanni, that can be described without doubt as 'l'instancabile creativo', the 'indefatigable creative one' in the art of winemaking and the daughter Chiara, the image and communication consultant for the winery.

DAS WESEN EINER FIRMA *Ein familienbetrieb*

An der Seite des Gründers Comm. Mario Stival, 'historische Seele' des Moletto, seine Frau Anna, die Söhne, beide Önologen: Mauro, verantwortlich für den Verkauf, weltweit und Giovanni, der Unermüdliche und brillante 'Kreative' der Önologiekunst und die Tochter Chiara, verantwortlich für Public Relations.

*Moletto... storia autentica di uomini e lavoro,
di passioni e competenze, di entusiasmo.*



TERRE VOCATE

Motta e Belfiore

Terre vocate al vino e di millenaria tradizione enoica, quelle della azienda Moletto: in Motta di Livenza e in Belfiore di Pramaggiore.

I terreni Moletto ricadono nelle province di Treviso e di Venezia, nelle aree rispettivamente Prosecco DOC Treviso, Piave DOC, Lison-Pramaggiore DOC, Venezia DOC e nell'area di produzione Lison DOCG.

SOIL MADE FOR WINE

Motta and Belfiore

With a millennium of winemaking tradition, the vineyards of Moletto Winery in Motta di Livenza and Belfiore di Pramaggiore are lands made for wine.

The vineyards of Moletto are located in the Treviso and Venezia provinces.

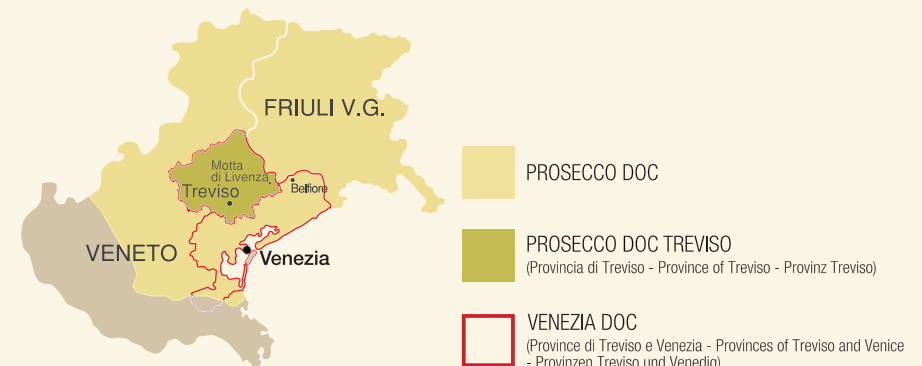
In the respective areas, the following appellations are approved: Prosecco DOC Treviso, Piave DOC, Lison-Pramaggiore DOC, Venezia DOC and Lison DOCG.

PRÄDESTINIERT ANBAUGEBIETE

Motta und Belfiore

Böden, mit tausendjähriger Weinbautradition, welche die Kellerei Moletto sowohl im Anbaugbiet Motta di Livenza als auch in Belfiore di Pramaggiore besitzt.

Die Anbaugbiere liegen in den Provinzen Treviso und Venedig, mit den Herkunftsbezeichnungen Prosecco DOC Treviso, Piave DOC, Lison-Pramaggiore DOC, Venezia DOC und Lison DOCG.





I TESORI DELLE VIGNE

Vigneti selezionati sono allevati a Sylvoz, a doppio capovolto e a cordone speronato, per produzioni limitate, e attentamente scrutati nei loro segreti bisogni o per coglierne i confortanti segnali di salute. E la maturazione e la raccolta dei grappoli premia le fatiche di un anno intero e segna l'inizio di una nuova annata di sfide volte alla qualità e alla ricerca della perfezione.

Die Qualität der Trauben, das Ergebnis langjähriger,

The quality of the grapes, fruit of a wealth of experience which is often jealously guarded.

oft streng gehüteter, Erfahrungen.

THE TREASURES OF THE VINES

Selected vines are grown using Sylvoz, two-tier flatbow and cordon with spurs training systems for limited production and meticulously studied in order to understand their secret needs or to recognize the reassuring signs of well-being.

And the ripening and harvesting of the grapes is the reward for a hard year's work and marks the beginning of a new year of challenges and a renewed search for quality and perfection.

DIE SCHÄTZE DER WEINBERGE

In den Weinbergen werden vorwiegend die Erziehungsarten Sylvoz, doppelte Lauberziehung und Kordonerziehung angewandt; es werden begrenzte Mengen produziert und es wird besonderer Wert auf den Gesundheitszustand der Reben gelegt, die ständigen Kontrollen unterliegen.

Das Reifen und die Ernte sind der Preis für die Arbeit eines ganzen Jahres und sind der Beginn eines neuen Jahrgangs und neuer Herausforderungen in Bezug auf Qualität und Perfektion.

*La qualità delle uve, frutto di conoscenze
spesso gelosamente conservate.*



I 'RITI' DELLA NATURA E DELL'UOMO

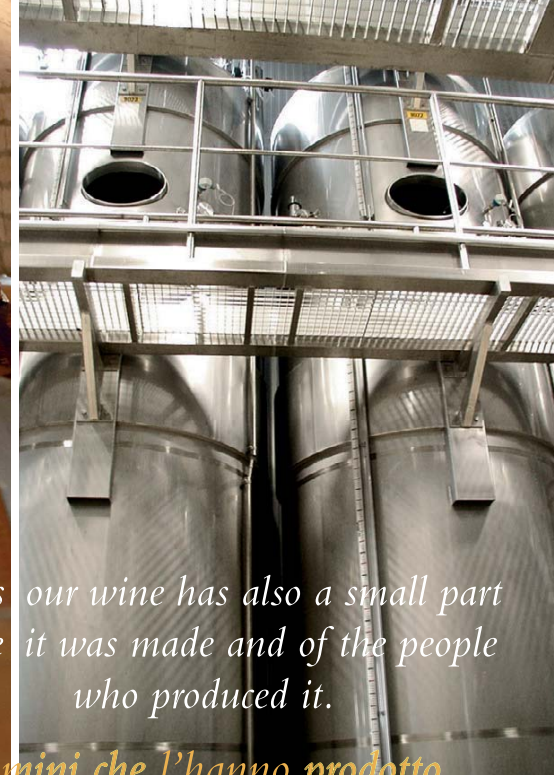
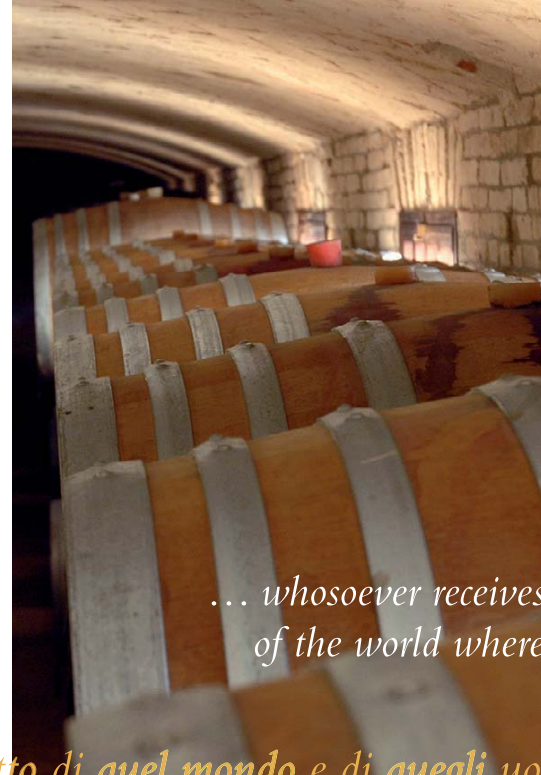
La ricerca della qualità

In cantina: tecnologia d'avanguardia e tradizione.

Nella lavorazione del vino, ci sono gesti che l'uomo ripete da secoli, acquisiti e interiorizzati, ma non per questo meccanici o casuali. Ogni passo, ogni decisione segue un calendario di 'riti' scanditi dalla natura e dai suoi processi: la pigiatura, i travasi, il riposo nelle botti... Ogni gesto dettato da una naturale ricerca della qualità e della più raffinata totalità ed intensità di sapori per offrire al consumatore prodotti dalle qualità ineccepibili.

...chi porta con sé il nostro vino, porta via anche un pezzetto di quel mondo e di quegli uomini che l'hanno prodotto.

... wer unseren Wein mitnimmt, nimmt auch ein Stückchen des Landes und der Menschen mit, die zu seiner Entstehung beigetragen haben.



... whosoever receives our wine has also a small part of the world where it was made and of the people who produced it.

THE 'RITES' OF NATURE AND MAN

The search for quality

In the wine cellar, avant-garde technology is combined with the best in wine-making tradition.

When producing wine, there are acts which have been repeated for centuries, acquired and assimilated but which have become neither automatic nor casual. Every step, every decision follows a calendar of 'rites' influenced by the course of nature: the pressing, the racking, the ageing in barrels...


Everything we do is the result of a natural approach in the search for quality and fullness of a good wine to offer the consumer products of exceptional standard.

DIE 'RITEN' DER NATUR UND DES MENSCHEN

Die Suche nach Qualität

In der Kellerei: Neueste Technologie und Tradition.

In der Verarbeitung des Weines gibt es Handgriffe die der Mensch seit Jahrhunderten wiederholt, die er sich angeeignet, ja verinnerlicht hat, was jedoch nicht bedeutet, dass diese mechanisch oder zufällig angewandt werden. Jeder Schritt, jede Entscheidung folgt einem Kalender von 'Riten', diktiert von der Natur und ihren Entwicklungsprozessen: Das Pressen, das Umfüllen, das Ruhen in den Fässern ... Jeder Handgriff wird von der natürlichen Suche nach Qualität, nach absolutem und intensiven Geschmack diktiert, um so dem Verbraucher ein immer besseres Produkt anbieten zu können.



*They are the fruit of our labours:
of our eyes, smell and attentive palates...
in other words: the fruit of our passion
and professionalism.*

*Das Ergebnis von Kompetenz, ein
Zusammenspiel von Auge, Nase und
Gaumen ... im Einklang mit unserer
Leidenschaft und Professionalität.*

The Wines

I VINI

Unsere Weine



*Frutto della competenza di occhi,
olfatti e palati attenti...
in sintesi della nostra passione
e professionalità.*

Weissweine

I BIANCHI

White Wines



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO[®]

CHARDONNAY

DOC Lison-Pramaggiore

14°C
57°F

0,75 l



Vino dal colore giallo paglierino, vivo e brillante. Ha bouquet sottile ma ben pronunciato sia nelle note fruttate che nelle piacevoli note floreali. Di gusto pieno, ricco e persistente; di grande eleganza. Sposa antipasti magri all'italiana, crostacei, pesci di mare e di acqua dolce sia in bianco, sia salsati.

Pale yellow, lively and brilliant in colour. It has a subtle bouquet but well-pronounced in its ripe fruity and pleasant floral tones. Wine of great elegance with a full, rich, lasting taste. Ideally served with light Italian hors d'oeuvres, shellfish, salt water and freshwater fish with or without sauces.

In der Farbe von leuchtendem Strohgelb, mit einem feinen aber ausgeprägten fruchtigen und blumigen Bouquet; im Geschmack vollmundig und lang im Abgang, elegant. Ideal zu leichten italienischen Vorspeisen, Krustentieren, Fischgerichten, auch mit Sosse.

LISON CLASSICO

DOCG Lison

14°C
57°F

0,75 l



Da uve Tai ha colore giallo paglierino e bouquet delicato, lievemente aromatico che si apre in note fruttate e floreali. Morbido all'assaggio, vellutato, persistente ed elegante. Si accompagna ad antipasti magri e piatti a base di pesce.

From Tai grapes its straw-yellow color introduces the delicate, slightly aromatic bouquet that blossoms into fruity and floral sensations. Soft on the palate, velvety, lasting and elegant. Ideally served with light antipasti, light first courses and fish dishes.

Aus Tai Trauben, von strohgelber Farbe, mit einem delikaten Bouquet, leicht aromatisch, mit blumigen und fruchtigen Duftnoten. Im Geschmack weich, samtig, elegant, lang im Abgang. Ideal zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.

PINOT BIANCO

IGT Veneto Orientale

14°C
57°F

0,75 l



È vino di notevole finezza, di colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Netto il suo profumo che si apre in armoniose note fruttate. Gusto equilibrato in struttura, fragranza e sapidità. Si abbina perfettamente ad antipasti magri, primi piatti a base di verdure e di pesce e a pietanze delicate.

A wine of noteworthy refinement, straw yellow with faint green reflections. Its perfume is clean, opening into harmonious fruity tones. The taste is structurally balanced, fragrant and agreeable. Ideally served with light hors d'oeuvres, pasta, vegetable or fish risottos.

Ein Wein von grosser Feinheit, strohgelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Duft harmonisch und fruchtig; im Geschmack ausgeprägt und von ausgewogener Struktur. Ideal zu leichten Gerichten im allgemeinen, wie Vorspeisen, Gemüse- und Fischgerichten.

PINOT GRIGIO

DOC Venezia

14°C
57°F

0,75 l



Di colore giallo paglierino lievemente ramato, ha intensi ed ampi sentori fruttati e di fiori d'acacia. Equilibrato al gusto, secco, fresco, croccante; di pieno carattere. Si accompagna ad antipasti elaborati, minestre, carni lessate, pesci in salsa.

Straw-yellow with light copper tint, it is intense and very fruity and floral of acacia flowers. Harmonious to the taste, dry, fresh, crispy, full of character. Ideally served with rich hors d'oeuvres, soups, boiled meats, fish in sauces.

Von strohgelber Farbe mit einem leichten Kupferton, mit Duftnoten von Akazienblüte und intensiver Frucht; ausgewogen im Geschmack, trocken, frisch, krisp, ausgeprägt. Ideal zu würzigen Vorspeisen, Suppen, gekochtem Fleisch, Fischgerichten mit Sosse.

SAUVIGNON

IGT Veneto Orientale

14°C
57°F

0,75 l



Il colore giallo paglierino, il profumo prorompente e tipico nel sentore di peperone, salvia e sambuco introducono l'assaggio di questo vino dalla grande personalità, che al palato è freschezza e sapidità, elegante ed avvolgente struttura, corposità ed aromaticità. Sposa piatti di pesce e crostacei, formaggi teneri, minestre e risotti.

Its straw yellow color and bursting and characteristic bouquet of peppers, sage and sambuco prepare the way for tasting this full and aromatic wine of outstanding personality that, on the palate has a fresh agreeable, elegant and enveloping structure. Ideally served with fish, shellfish, soft cheeses and soups.

Von strohgelber Farbe, mit typischen Duftnoten von Paprika, Salbei und Holunder; im Geschmack kommt seine grosse Persönlichkeit zum Ausdruck, frisch, süffig, mit einer eleganten und umhüllenden Struktur, gutem Körper und Aroma. Ideal zu Fisch und Krustentieren, Suppen, Risotti und weichen Käsesorten.

COLMELLO BIANCO

IGT Veneto Orientale

14-16°C
57-61°F

0,75 l



La fermentazione con lieviti selezionati e la maturazione in carati donano a questo vino, da uve Pinot Bianco e Tai, grande struttura, eleganza e longevità. Di colore giallo paglierino, ha profumo delicato ma complesso. Al palato è corposo, caldo, vellutato. Si esalta accompagnato a pietanze dai gusti caldi e decisi sia a base di pesce che di carni bianche. Un gran bel bere anche su zuppe, paste e risotti, sino ai formaggi di media stagionatura.

From Pinot Bianco and Tai grapes, this wine of great structure, elegance and longevity. Straw yellow in colour it has a delicate and complex bouquet. Balanced taste, full, warm and velvety.

Ideally served with hot and distinctive fish and white meat dishes. A great drink with soups, pasta and risotto, as well as with medium mature cheeses.

Ein Wein aus Pinot Bianco- und Tai-Reben; von strohgelber Farbe, mit einem delikaten aber komplexen Duft. Im Geschmack von gutem Körper, warm, samtig, elegant; ein Wein von guter Struktur und Langlebigkeit. Ideal zu Gerichten mit ausgeprägten Geschmacksnoten (helle Fleisch- und Fischgerichte), Suppen, Pasta- und Risottogerichten und mittelreifen Käsesorten.

Rotweine

I ROSSI

Red Wines



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO

CABERNET

IGT Veneto Orientale

18-20°C
64-68°F

0,75 l



Rosso rubino carico e brillante è vino dal profumo ricco, complesso ed intenso nell'elegantissimo sentore erbaceo. Di sapore pieno, croccante ed armonico, si accompagna ad arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione e selvaggina, carni alla brace, salumi cotti.

Bright, deep ruby-red in color, its bouquet is rich and complex with an intense elegant herby scent. It has a full, crisp and harmonious flavor. Ideally served with white or red roast meat, barbecued meat, wild fowl and game, cooked Italian salame.

Von intensivem leuchtenden Rubinrot; im Duft voll, komplex mit einer elegant grasigen Note. Im Geschmack vollmundig, krisp und harmonisch. Ideal zu Braten, gegrilltem Fleisch, Wildbret, gekochten Wurstwaren.

FRANCONIA

IGT Veneto Orientale

18°C
64°F

0,75 l



Da uve Franconia, da sempre coltivate nel territorio del Moletto, è raro autotono di colore rosso rubino vivace e brillante. Caratteristico il bouquet: da note di frutta a bacca rossa (ribes, ciliegia) a note speziate. Di gusto pieno, franco, secco e rotondo. Si esalta abbinato ad antipasti a base di carne, primi piatti speziati, spiedi e arrostiti di carni bianche.

Bright ruby-red in color it has a characteristic bouquet from red berries (currant, cherry) to spicy tones. Full, forthright, dry and well-rounded on the palate. Ideally served with meat hors d'oeuvres, pastas in spicy sauces, grilled or roast white meats.

Von leuchtendem Rubinrot, mit einem charakteristischen Bouquet von roten Früchten (Johannisbeere, Kirsche) bis hin zu Gewürznoten. Im Geschmack rund, vollmundig und trocken. Ideal zu würzigen Vorspeisen und Braten aus hellen Fleischsorten.

MERLOT

DOC Piave

20°C
68°F

0,75 l



Di colore rosso rubino impenetrabile ha profumo pieno e vinoso; gradevolmente intenso il sentore di frutta matura. Vino vigoroso e di notevole carattere, asciutto al palato sino a rotondo. Si abbina a carni arrosto bianche e rosse, pollame, cacciagione e selvaggina.

Impenetrable ruby red in colour it has a full, vinous aroma and pleasingly intense tones of ripe fruit. A vigorous wine of notable character; dry and round on the taste. Ideally served with red or white roast meats, poultry; when fully aged is perfect with wild fowl or game.

Von dunklem Rubinrot, voll und weinig im Duft mit einer angenehmen Note von reifen Früchten.

Im Geschmack kräftig, charaktervoll, trocken und rund. Ideal zu Braten, Geflügel und Wildbret.

MERLOT

Riserva

DOC Piave

19-21°C
66-70°F

0,75 l



Un profumo vinoso, intenso, ampio e composito per questo vino rosso rubino intenso che tende al granato con l'invecchiamento. Di gusto pieno e caldo, delicatamente speziato e aromatico, di bella struttura in sottofondo vellutato. Sposa arrostiti di carni rosse, cacciagione e selvaggina.

A vinous, intense, composed and generous bouquet in this wine, intense ruby red in colour (turning garnet red with age). Full and warm on the palate, delicately spicy and aromatic, with remarkable character on velvety undertones. Ideal with red roast meats, game and wild fowl.

Weinig im Duft, intensiv, voll. In der Farbe von intensivem Rubinrot, tendiert mit zunehmender Lagerung ins Granatrot. Im Geschmack vollmundig und warm, leicht würzig, aromatisch und samtig, von guter Struktur. Ideal zu Braten und Wildbret.

MALBECH

IGT Veneto Orientale

20°C
68°F

0,75 l



Di colore rosso rubino è gradevolmente vinoso e avvolgente nella freschezza dei suoi profumi. Di sapore asciutto, sapido e di buon corpo: armonico. Sposa risotti con carni e funghi, intingoli stufati e griglia di carni bianche, pollame nobile.

Ruby-red in colour, pleasantly vinous, and enveloping in its fresh perfumes. It has dry, agreeable, good body, harmonious taste. Ideally served with meat or mushroom risottos, rich stews, grilled white meats, prime poultry.

Von rubinroter Farbe, angenehm weinig, umhüllend mit frischen Duftnoten. Im Geschmack trocken, würzig, mit gutem Körper, harmonisch. Ideal zu Risottogerichten mit Fleisch und Pilzen, Schmorbraten mit Sosse, gegrilltem hellem Fleisch und Wildbret.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

IGT Veneto Orientale

18-20°C
64-68°F

0,75 l



Di colore rosso rubino intenso con luminosi riflessi violacei è vino dal profumo vinoso, caldo ed intenso nelle note di frutta rossa di bosco. All'assaggio spiccano le note fruttate di mora e lampone; pieno ed asciutto, sapido e piacevole nella elegante tannicità. Ideale con carni rosse, insaccati, selvaggina e formaggi maturi, saporiti fino ad erborinati.

Deep ruby red with luminous violet reflections in colour it has vinous and warm bouquet with intense red berry hints, fruity taste of blackberry and raspberry; full and dry, pleasingly pungent in its elegant tannicity. Perfect with red meats, dressed pork products, game and strong, aged cheeses, including herb cheeses.

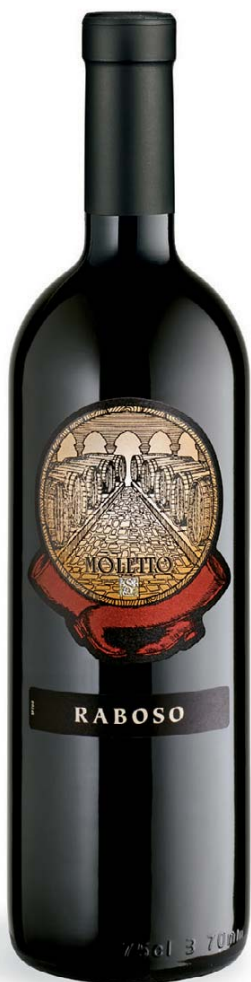
Von intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen; im Duft weinig, warm, mit einem intensiven Bouquet von Waldfrüchten, erinnert im Geschmack an Brombeere und Himbeere, vollmundig, trocken und süffig mit eleganten Tanninen. Ideal zu Fleischgerichten, Wurstwaren, Wildbret und reifen, würzigen Käsesorten.

RABOSO

DOC Piave

18-20°C
64-68°F

0,75 l



È vino dal colore rosso rubino, dal profumo vinoso, intenso, con sentore di marasca, dal sapore asciutto, corposo e persistente. Ha tannino elegante su gradevolissimo fondo acidulo. I tempi del suo affinamento ingentiliscono la tipica rusticità di questo vino da vitigno autoctono per eccellenza della Marca Trevigiana. Si accompagna a grigliate, umidi e brasati di carni rosse e formaggi stagionati.

A ruby-red wine. It has a vinous, intense bouquet, with cherry scents; dry, full and lasting flavor. Elegantly tannic backed by a pleasing acidic flavour. As it ages, the characteristic rustic edge of this wine, made from vines native to the Treviso district, becomes smoother. A perfect accompaniment to grilled, stewed and braised red meats and mature cheeses.

Von intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen; im Duft wenig, warm, mit einem intensiven Bouquet von Waldfrüchten, erinnert im Geschmack an Brombeere und Himbeere, vollmundig, trocken und süffig mit eleganten Tanninen. Ideal zu Fleischgerichten, Wurstwaren, Wildbret und reifen, würzigen Käsesorten.

CABERNET SAUVIGNON

SELECTI

IGT Veneto Orientale

22°C
72°F

0,75 l



Di intenso e profondo colore rosso si apre in inebriante bouquet dal ricco speziato del rovere, dall'armonioso aroma di vaniglia, dal sapido sentore di cuoio. All'assaggio si impone nella ricchezza del suo corpo, dei caldi aromi di marasca e di prugna, del tannino vellutato e avvolgente in armoniosità. Si accompagna a carni rosse sia arroste che grigliate, e a formaggi stagionati. È anche vino da meditazione.

Wine with a wonderful deep, intense red hue which blossoms into a heady, rich bouquet with the spiciness of oak, the harmonious aroma of vanilla and an agreeable scent of leather. On tasting reveals richness, full-bodied, warm aromas of cherries and prunes, velvety tannin and an enveloping harmony. Ideal accompaniment to grilled red meats and mature cheeses. It is also a wine for meditation.

Von intensivem dunklen Rot; öffnet sich ein berauschendes Bouquet von typischen Eichenholztönen und Duftnoten nach Vanille und Leder. Im Geschmack von gutem Körper und warmen Aromen von Sauerkirsche und Pflaume, mit weichen und harmonischen Tanninen. Ideal zu gebratenem und gegrilltem Fleisch.

COLMELLO ROSSO

IGT Veneto Orientale

19-21°C
66-70°F

0,75 l



1,5 l



3 l 5 l



Selezionate uve Merlot e Franconia danno vita a questo vino, di austera e vigorosa eleganza, equilibrato in profumi e struttura.

Di colore rosso rubino intenso, vinoso, ampio e complesso al naso, di gusto pieno, caldo e vellutato.

La morbidezza è tale da consentire i più svariati abbinamenti di carne: carni rosse grigliate, arrostiti di carni rosse, stufati, stracotti, cacciagione e selvaggina.

From selected Merlot and Franconia grapes, this wine of classical vigorous elegance, with balanced bouquet and structure. Intense ruby red in colour, it is vinous, generous and complex to the nose. Full, warm and velvety on the palate. Because of its soft mellow flavour it can be served with any kind of meat dish.

Das brillante Ergebnis einer akkuraten Auswahl von Merlot- und Franconiatrauben geben diesem Wein seine strenge und markige Eleganz, ausgewogen in Duft und Struktur. Intensiv rubinrot in der Farbe, weinig, mannigfaltig und komplex in der Nase, vollmundig, warm und samtig im Geschmack. Seine Weichheit macht ihn zu einem idealen Begleiter zu gegrilltem Fleisch, Braten, Schmorgerichten und Wildbret.

Perlweine

I FRIZZANTI

Semi-Sparkling Wines



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO[®]

PROSECCO

DOC

Treviso

Frizzante

9-10°C
49-50°F

0,75 l
0,187 l



In questo vino si trovano esaltati i caratteri tipici del Prosecco Doc: il colore giallo paglierino pallido, il bouquet fine ma ben dichiarato, il sapore gradevolmente aromatico, lievemente morbido e al contempo croccante e fruttato. Da gustare sia come aperitivo sia come fine pasto. Bene anche con antipasti e primi piatti dai sapori delicati.

This wine highlights all the fine characteristics of a Prosecco Doc—light straw-yellow color, fine but well-defined bouquet, pleasantly aromatic flavor, slightly soft but at the same time crisp and fruity. Great with antipasti and delicately flavoured starters. Ideally served either as an aperitif or at the end of a meal. Perfect to set the mood.

In diesem Wein finden sich die typischen Charakteristika des Prosecco Doc: Von heller strohgelber Farbe, mit einem feinen aber ausgeprägten Bouquet und einem angenehm aromatischen Geschmack, weich und gleichzeitig krisp und fruchtig. Ein idealer Aperitiv oder am Ende eines Menüs; ein idealer Begleiter auch zu leichten delikaten Vorspeisen.

RABOSO

IGT Veneto Orientale

Frizzante

12°C
54°F

0,75 l



Nette le caratteristiche tipiche del vino Raboso: il colore rosso rubino, il bouquet fruttato di frutta di sottobosco, che si esalta nel sapore amabile, asciutto ed armonico. Vino brioso, con grande personalità da accostare a pasticceria secca e frutta fresca di sottobosco (fragole, more, lamponi). Ottimo come fine pasto.

It offers all the characteristics typical of a Raboso wine—ruby-red color and fruity, with a touch of wild berries bouquet that blossoms into its semi-sweet, dry and harmonious flavor. A lively, well-balanced wine with great personality. Ideally served with biscuits light pastries or with fresh wild berries (strawberries, blackberries, raspberries). Excellent to end a meal.

Typische und ausgeprägte Charakteristika des Raboso: von rubinroter Farbe, mit einem Bouquet von Waldbeeren und einem lieblichen, trockenen und harmonischen Geschmack. Dieser Wein von grosser Persönlichkeit ist ein idealer Begleiter zu trockenem Gebäck und frischen Beeren (Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren) und ein optimaler Abschluss nach einem Menü.

Sekt

GLI SPUMANTI

Sparkling Wines



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO[®]

PROSECCO

DOC

Treviso

Extra Dry

9-10°C

48-50°F

0,75 l



Ottenuto secondo le regole della lavorazione charmat, questo vino tipico della terra trevigiana, ha fine perlage, colore giallo paglierino, netto, raffinato profumo aromatico e fresco elegante sapore fruttato. Ottimo come aperitivo. È vino spumante per tutte le occasioni.

Produced using traditional long charmat technique, this wine typical of the Treviso district has fine perlage, a pale straw color, sharp, refined, aromatic bouquet and fresh elegant fruity taste. Excellent as an aperitif. The perfect spumante for any occasion.

Schaumweinbereitung nach der Charmat Methode, hat dieser typische Wein des Gebietes um Treviso, eine feine Perlage mit strohgelben Reflexen; ausgeprägt und aromatisch im Duft; frisch, elegant und fruchtig im Geschmack. Ausgezeichnet als Aperitiv und ein Sekt für alle Gelegenheiten.

VERDUZZO

Demi Sec

VSQ

9-10°C
48-50°F

0,75 l



Brillanti riflessi dorati su fondo paglierino e l'intensa e gradevole fragranza del bouquet introducono la degustazione di questo vino amabile con uno straordinario equilibrio in freschezza e sapidità. Vino elegante da pasticceria e da fuori pasto.

Bright golden highlights on a straw-yellow background and its intense and pleasing bouquet preface the tasting of this semi-sweet wine with an extraordinary fresh savoury balance. An elegant wine to accompany pastries or to enjoy on its own.

Von strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen, mit einem intensiven und angenehmen Duft; im Geschmack lieblich, ausgewogen, frisch und süffig. Ein eleganter Wein zu Gebäck und für alle Gelegenheiten.

MOLETTO DEMI SEC

Millesimato

VSQ

8-10°C
46-50°F

0,75 l

con astuccio



Da uve Pinot Bianco, spumantizzate con metodo charmat lungo, questo vino, dal colore paglierino brillante, dal bouquet sottile con armoniosa componente fruttata e dal sapore dapprima dolce quindi asciutto. Spuma rapida e perlage minuto e lungo. Vino elegante da chiusura. Sposa la pasticceria.

Produced from Pinot Bianco grapes, using the 'long charmat' method, this wine has brilliant pale yellow colour, very delicate, harmonious fruity bouquet. Sweet taste at the beginning, then dry. Frothy and long fine-beaded effervescence. Ideally served with all types of pastries or to end a meal.

Aus der Rebsorte Pinot Bianco nach der langen Charmat Methode spumantisiert. Von leuchtend strohgelber Farbe, mit einem feinen, harmonischen und fruchtigen Bouquet; im Geschmack anfangs süß dann trocken, mit einer feinen, langanhaltenden Perlage. Ein idealer Abschluss nach einem Menü, passend besonders zu Gebäck.

MOLETTO BRUT

Millesimato

VSQ

8-10°C
46-50°F

0,75 l

con astuccio



1,5 l

con astuccio



Ottenuto dalla spumantizzazione con metodo charmat lungo di uve Pinot Bianco, ha colore oro pallido vivace e brillante, bouquet fine con nota fruttata che sfuma nel tempo. Sapore secco, senza asperità e cedimenti. Spuma rapida e perlage minuto e continuo, notevole l'armonia. Vino di estrema eleganza da aperitivo, da tutto pasto, da chiusura.

Produced from Pinot Bianco grapes using the 'long charmat' method, has lively, brilliant, pale gold colour, fine bouquet with a light fruity scent that gradually fades. Beautifully balanced on the palate, dry and lasting. Frothy and long fine-beaded effervescence, notably harmonious. An elegant aperitif as well as an excellent ending to a meal. A perfect accompaniment to any meal!

Aus der Rebsorte Pinot Bianco, wird dieser Sekt nach der langen Charmat Methode spumantisiert, von heller leuchtender goldgelber Farbe, mit einem feinen fruchtigen Bouquet. Im Geschmack trocken, langanhaltend, mit feiner Perlage und Harmonie. Ein eleganter Aperitiv, ein idealer Begleiter zu einem kompletten Menü und ein idealer Abschluss.

DOLCE AMORE

Spumante

9-10°C
48-50°F

0,75 l



Spumante dolce da uve moscato e glera.

Molto elegante, è vino ideale per festeggiare, da gustare solo o in abbinamento a pasticceria.

Il suo profumo raffinato introduce l'assaggio che si apre con l'impeto quasi provocatorio del moscato per poi chiudere in delicatezza donando perfetta armonia in bocca.

A sweet, elegant, sparkling wine, made from Moscato and Glera grapes, ideal for celebrations, to enjoy on its own or with dessert. The subtle aroma suggests the flavors to follow, which start with pronounced, Moscato character, leading to a delicate, balanced, harmony on the palate.

Sekt aus Muskateller- und Gleratrauben.

Ein sehr eleganter, idealer Wein zum Feiern, der alleine oder zusammen mit Konditoreiwaren genossen werden kann.

Sein raffinierter Duft ist die Einführung zu einem Gaumengenuss, der mit der nahezu provokanten Wucht des Muskatellers beginnt, um dann mit einer Zartheit abzuschließen, die im Mund eine perfekte Harmonie zurücklässt.

GLISY Spumante

9-10°C
48-50°F

0,75 l



Uno spumante versatile ideale sia come aperitivo sia da tutto pasto. Perfetto anche con la pasticceria. Di colore paglierino, spicca per i profumi fruttati e floreali che ritornano anche all'assaggio. Morbido, equilibrato e fresco, per una nota lievemente acidula. Una bollicina delicata particolarmente piacevole.

A versatile sparkling wine, suitable for a wide range of use. Ideal both as an aperitif or to accompany the whole meal, also perfect with dessert. Straw yellow in color, it stands out for its fruity and floral aromas that carry through in the mouth. Soft, balanced and fresh, with bright acidity, and delicate, pleasant perlage.

Ein Schaumwein, ideal für viele Gelegenheiten: als Aperitiv, zu einem kompletten Menü und zu süßen Backwaren. Von strohgelber Farbe, mit fruchtigen und blumigen Duftnoten, die sich auch am Gaumen wieder finden. Weich, ausgewogen und frisch mit einer leichten Säure. Ein delikater, besonders angenehmer Spumante.

GLISY PINK Spumante

9-10°C
48-50°F

0,75 l



Da uve Tai Rosso questo vino dai riflessi brillanti, dal profumo delicatamente fruttato. Fragrante all'assaggio, morbido, di buon equilibrio, asciutto e fruttato. Eccellente come aperitivo, si sposa alla cucina di pesce, a primi piatti leggeri, a salumi e prosciutti della tradizione italiana anche particolarmente saporiti.

Made from Red Tai grapes, this wine is bright-hued with a delicate fruity bouquet. Fragrant to the taste, it is well-balanced, smooth, dry and fruity. Enjoy as an aperitif, excellent with fish dishes, light starters, traditional Italian hams and sliced cold meats even those particularly strong flavoured.

Aus der Rebsorte 'Tai Rosso' hergestellt, mit leuchtenden Reflexen und einem delikaten fruchtigen Duft; angenehm weich im Geschmack, ausgewogen, trocken und fruchtig. Ausgezeichnet als Aperitiv, zu Fischgerichten, leichten Vorspeisen, zu, auch sehr würzigen, italienischen Schinken und Salami.

Die Besonderen

I PECULIARI

The Specials



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO[®]

ROSATO

IGT Veneto Orientale

16°C
60°F

0,75 l



Da uve Tai Rosso è rosato intenso, vivo e brillante; ha bouquet vinoso, delicatamente fruttato e sapore asciutto senza eccessi, gradevolmente aromatico, armonico. Si sposa a minestre, zuppe e risotti di pesce e qualsiasi pietanza delicata.

From Tai Rosso grapes this intense rosé wine, lively and brilliant that has vinous, delicately fruity bouquet, pleasingly aromatic, harmonious and not-overly dry taste. Perfect with antipasti, soups, consommés, fish risotto and any other light dishes.

Aus Tai Rosso trauben; leuchtend roséfarben; im Duft weinig, angenehm fruchtig und im Geschmack trocken, angenehm aromatisch und harmonisch. Ideal zu Suppen, Fischsuppen, zu Fisch-Risotti und anderen leichten Gerichten.

TORCOLO

IGT Veneto Orientale

12-14°C
54-58°F

0,75 l



Da selezionati grappoli di uva Verduzzo, lasciati appassire sulla pianta fino alla fine di tutte le vendemmie, questo vino dal colore giallo dorato e profumo intenso, fruttato con ampio bouquet aromatico che ricorda la frutta secca (noci, nocciole). Ha sapore gentilmente dolce, sapido, pieno, vigoroso, leggermente tannico. Eccellente con pasticceria in genere e formaggi stagionati.

Best Verduzzo grapes left to shrivel until the end of the harvest offer you this wine with golden yellow colour, intense, fruity fragrance with a generous aromatic nutty bouquet (reminiscent walnuts and hazelnuts). Moderately sweet, savoury, full, vigorous and mildly tannic. Ideally served with all kinds of pastries and mature cheeses.

Aus ausgewählten Verduzzotrauben, die auf der Rebe getrocknet und als letzte Rebsorte geerntet werden. In der Farbe goldgelb, mit einem intensiven, fruchtigen und aromatischen Bouquet das an Trockenobst erinnert (Wal- und Haselnuss). Im Geschmack leicht süß, süffig, vollmundig, kräftig mit leichten Tanninen. Ausgezeichnet zu Gebäck und reifen Käsesorten.

Solamini et Amicis

PASSITO

IGT Veneto

16°C
60°F

0,375 l

con astuccio



Giallo ambra, al profumo si presenta complesso ma delicato nelle note di frutta secca su elegante fondo vanigliato. Caldo ed avvolgente al palato, di carezzevole e vellutata tannicità e persistenza.

È vino da 'meditazione' da bersi per sé solo. Accompagnarlo con pasticceria secca, 'tentarlo' su formaggi saporiti ben maturi ed erborinati, fino al connubio con il cacao amaro.

Amber-colored. Its complex, yet delicate, aroma is resplendent with dried fruit on an elegant vanilla background. Warm and enveloping, on the palate, it offers a caressingly velvety tannic, lingering aftertaste.

A meditation wine to be savored on its own. Perfect pairing with full-flavored, aged cheeses or superb accompaniment to dark chocolate.

Bernsteinfarben, komplex im Duft mit Trockenobstnoten und einem eleganten Vanilleton. Warm und umhüllend am Gaumen, samtweichen Tanninen, lang im Abgang.

Ein ‚Meditationswein‘, passend zu trockenem Gebäck, zu reifem und würzigem Käse, bis hin zu Bitterschokolade.

COME RAGGIUNGERCI:

AUTO: Autostrada A4 VE-TS, uscita al casello di Cessalto. Dirigersi verso Motta di Livenza per raggiungere la Strada Regionale Postumia (SR53). Proseguire in direzione Oderzo. Percorso 1km imboccare incrocio sulla destra (via Dei Rori), per poi girare, dopo pochi metri, a sinistra per immettersi in via Moletto. Proseguire su strada sterrata seguendo la segnaletica aziendale.

TRENO: Linea Venezia-Mestre/Trieste stazione di Portogruaro, coincidenza linea Portogruaro-Treviso scendere alla stazione di Motta di Livenza. Oppure linea Venezia-Mestre/Treviso, cambio treno linea Treviso-Portogruaro scendere alla stazione di Motta di Livenza.

AEREO: fare scalo all'aeroporto 'Marco Polo' di Venezia o all'aeroporto 'A. Canova' di Treviso.

HOW TO GET TO THE WINERY:

BY CAR: A4 VE-TS highway to the Cessalto exit. Follow directions for Motta di Livenza until you reach the Postumia regional road (SR53). Continue towards Oderzo. After 1 km, turn right at the intersection (Via Dei Rori), then turn left immediately after a few yards onto Via Moletto. Take this unpaved road following the indications to the winery.

BY TRAIN: Venice-Mestre/Trieste line to the station of Portogruaro. Change for the Portogruaro-Treviso line and get off at the Motta di Livenza station. Alternatively, take the Venice-Mestre/Treviso line, change for the Treviso-Portogruaro line and get off at the Motta di Livenza station.

BY PLANE: to the Venice 'Marco Polo' Airport or Treviso 'A. Canova' Airport.

WIE SIE UNS ERREICHEN:

AUTO: Autobahn A4 Venedig-Triest, Ausfahrt Cessalto. Richtung Motta di Livenza bis zur Landstrasse "Postumia" (SR53), von dort Richtung Oderzo, nach ca. 1 km rechts abbiegen und gleich wieder links in die Via Moletto die nach kurzer Zeit in einen Kiessweg übergeht auf dem Sie der Firmenbeschilderung folgen.

ZUG: Verbindung Venezia-Mestre/Trieste, Umsteigen am Bahnhof Portogruaro zur Weiterfahrt Portogruaro-Treviso, aussteigen am Bahnhof Motta di Livenza oder Verbindung Venezia-Mestre/Treviso, Umsteigen Treviso-Portogruaro, aussteigen am Bahnhof Motta di Livenza.

FLUGZEUG: Flughafen Venedig ,Marco Polo' oder Treviso ,A. Canova'.



