



A Z I E N D A A G R I C O L A
MOLETTO®



IL VOLTO DI UN'AZIENDA

Nel Solco di una Tradizione

Nell'estremo limite orientale della provincia di Treviso dove – oltre cinque secoli fa – sorgeva un bosco governato dalla Serenissima prospera una straordinaria realtà vitivinicola per merito di una particolare e fortunata conformazione di quel terreno – ricco di componenti argilloso calcaree – e della 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 agricola Moletto, fondata nel 1960 da Mario Stival, supportato dalla moglie Anna, e, dagli anni Ottanta, dall'impegno a livello produttivo e commerciale dei figli Mauro, Giovanni e Chiara, disloca la sua presenza nei terreni ubicati a Motta di Livenza, zona di eccellenza dei DOC Piave, e in quelli a Pramaggiore, area di produzione dei DOC Lison-Pramaggiore.

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

THE IMAGE OF A COMPANY

Steeped in Tradition

At the eastern edge of the province of Treviso where, more than five centuries ago, there was woodland governed by Venetian Republic, today there is a flourishing wine estate. It was thanks to the particular and fortuitous composition of the soils – rich in clayey and chalky ingredients – but also to the foresight and unflagging determination of the man who endeavoured to tap its winemaking potential, with the aid of the most modern enological technologies – but without detriment to traditional methods – that this transformation actually occurred. The Moletto Winery was founded in 1960 by Mario Stival, initially assisted by his wife, and then, from the eighties on, also by his children who dedicate their efforts to the company's production, sales and marketing sectors. The winery encompasses the land located in Motta di Livenza, part of the excellent DOC Piave wine area, as well as land in the DOC Lison-Pramaggiore production area.

DAS WESEN EINER FIRMA

Auf den Spuren einer Tradition

An der äußersten östlichen Grenze der Provinz Treviso, wo vor 5 Jahrhunderten ein Wald war der von der Serenissima verwaltet wurde, entsteht eine Weinbaurealität, geschaffen aufgrund besonders guter Böden mit reichen Lehm- und Kalkablagerungen, 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 Azienda Agricola Moletto wurde 1960 von Mario Stival mit Unterstützung seiner Frau Anna gegründet. Seit den 80er Jahren unterstützen ihn in Verkauf und Produktion seine Söhne Mauro und Giovanni und seine Tochter Chiara. Die Anbaugebiete befinden sich in Motta di Livenza mit der Herkunftsbezeichnung DOC-Piave und in Pramaggiore mit der Herkunftsbezeichnung DOC-Lison-Pramaggiore.



*Moletto ... eine authentische
Geschichte von Menschen und deren Arbeit,*

*Moletto ... a genuine story of people and hard work, of passion, expertise and enthusiasm.
Leidenschaft, Können und Enthusiasmus.*

competenze, di entusiasmo.

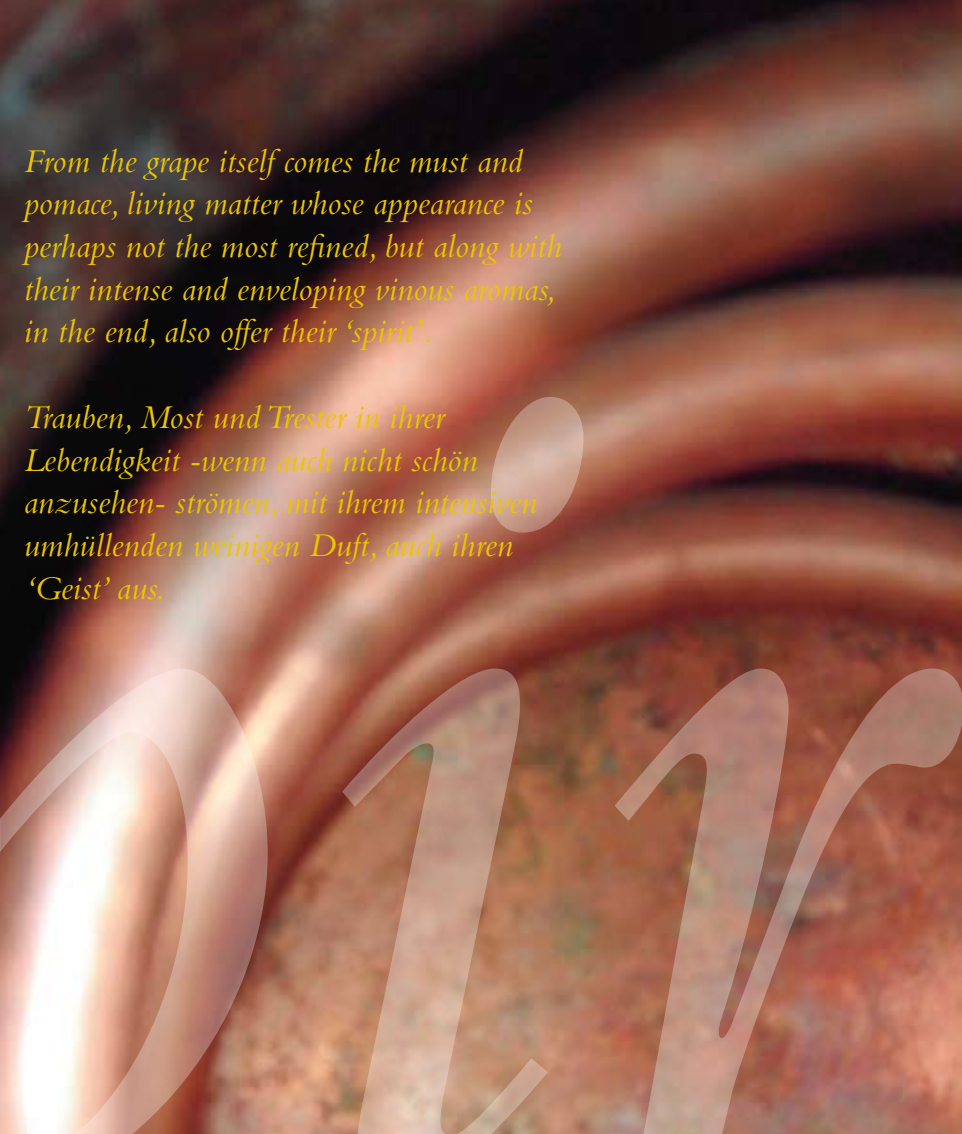


AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO®



From the grape itself comes the must and pomace, living matter whose appearance is perhaps not the most refined, but along with their intense and enveloping vinous aromas, in the end, also offer their 'spirit'.

Trauben, Most und Trester in ihrer Lebendigkeit -wenn auch nicht schön anzusehen- strömen, mit ihrem intensiven umhüllenden weinigen Duft, auch ihren 'Geist' aus.



Spirits

I DISTILLATI

Die Destillate

*Dall'uva, il mosto e la vinaccia,
materie ancora vive, di aspetto forse non gentile,
ma esalanti intenso ed avvolgente profumo vinoso,
offrono alla fine anche il loro 'spirito'.*

GRAPPA DI
CABERNET

GRAPPA DI
RINIS

GRAPPA DI
VERDU77

1775

Traubenaquavit und Grappa
ACQUAVITE DI UVA E GRAPPA
Immature brandy and Grappa

Frutto di mosti freschi, l'Acquavite di Uva, e vinacce selezionate, la Grappa, elaborati con maestria con la semplicità delle tecniche della tradizione, deliziano suggestivi momenti con coinvolgenti ed affascinanti emozioni.

Our Acquavite di Uva, the fruit of fresh musts, and Grappa, made from selected pomaces – both masterfully processed with all the simplicity of time-honored techniques – provide a warm, sophisticated setting for your special moments.

Das Ergebnis frischen Mostes und ausgesuchten Tresters sind Traubenaquavit und Grappa, verarbeitet mit Können und Einfachheit traditioneller Techniken, erfreuen sie in suggestiven Momenten mit intensiven und interessanten Emotionen.



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO®

ACQUAVITE DI UVA

Uve Prosecco e Riesling pigiate soffice-mente, fermentate a temperatura control-ata, vengono distillate sottovuoto. Cri-stallina e perfettamente incolore, regala eleganti ed armoniosamente intensi pro-fumi fruttati e floreali, raffinata e deliziosa espressione delle caratteristiche varieta-li: sentori di mela e pera e di fiori bianchi. Morbida all'assaggio, grazie ad una ama-bilità residua, all'assenza di tannicità e ad una moderata alcolicità. Va gustata molto fredda. Ideale come fine pasto.

Prosecco and Riesling grapes, gently crushed and fermented at a controlled temperature, are then vacuum distilled. Crystal clear and perfectly colorless, it offers an elegantly intense and harmonious bouquet of fruit and floral overtones characteristic of its grape varieties. It is smooth on the palate, thanks to its hint of sweetness, lack of tannicity and moderate alcohol content. Serve chilled. An ideal after-dinner drink.

Prosecco- und Rieslingtrauben werden sanft gepreßt, temperaturkontrolliert vergoren und unter Vakuum destilliert. Kristallklar, absolut transparent; im Duft elegant, harmonisch, fruchtig und blumig, mit den rebsortentypischen Charakteristika. Weich im Geschmack, lieblich, keine Tannine und mit einem ausgewogenen Alkoholgehalt. Sehr kalt servieren; ein idealer Abschluß zu einem Menü.

38% vol
70 cl



GRAPPA

È il risultato di una sapiente distillazione di vinacce da uve selezionate. Incolore e brillante si propone equilibrata nei profumi con richiami più decisi di frutta rossa, di prugna, di ciliegia, di lampone, fino ad un elegante sentore erbaceo. Al gusto si scopre piacevolmente struttu-rata, rivelando morbidezza accompagnata da una lieve nota di tannicità. Va servita fresca; ottima per la correzione.

The result of skilfull distillation of selected grape pomaces. Colorless and crystal clear, its bouquet blends the clearly distinguishable overtones of summer fruits – plum, cherry and raspberry – with an elegantly grassy flavor. It is pleasingly structured and smooth on the palate with a slight tannic edge. Serve chilled; excellent with espresso.

Dies ist das Ergebnis einer akkuraten Destillation ausgesuchten Tresters. Kristallklar und leuchtend, ausgewogen im Duft erinnert dieser Grappa an Pflaume, Kirsche, Himbeere bis hin zu einer elegant grasigen Note. Von angenehmer Struktur, weich mit einem leichten Tanningeschmack. Gekühlt servieren; eignet sich ausgezeichnet zu 'Cafè corretto'.

40% vol
70 cl



Die Rebsortenreinen Grappas
LE MONOVITIGNO
Single-vine Grappas

Risultato di una accurata lavorazione artigianale di vinacce selezionate, LE MONOVITIGNO MOLETTO sono preziose grappe dal gusto raffinato e dai profumi unici; prodotti esclusivi di elegante ed equilibrata finezza.

MONOVITIGNO MOLETTO are single-vine grappas rigorously produced with traditional copper stills. They have refined flavor and unique bouquet – select distilled products of elegant, balanced refinement.

Das Ergebnis einer akkuraten manuellen Verarbeitung ausgesuchten Tresters.

DIE REBSORTENREINEN GRAPPAS VON MOLETTO sind wertvolle Grappas mit einem feinen Geschmack und einzigartien Duft; exklusive Produkte, elegant und von ausgewogener Feinheit.



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO[®]

GRAPPA DI CABERNET

336

Lievemente ambrata, esprime massima armonia dall'olfatto al retrogusto. Dominano le note di frutta secca e spezie con intensi profumi di mandorla e pepe. Grappa fine, complessa, rotonda e persistente.

Delicately amber hued, it offers full harmoniousness from bouquet to aftertaste. The hints of dried fruit and spices predominate with intense aromas of almond and pepper. A grappa that is refined, complex, round and lingering.

Leicht bernsteinfarben, mit einem Höchstmaß an Harmonie in Duft und Geschmack; besonders ausgeprägte Duftnoten nach Trockenfrüchten und Gewürzen sowie ein intensiver Mandel- und Pfefferduft. Fein, komplex, rund und langanhaltend im Geschmack.

45% vol
50 cl



GRAPPA DI MERLOT

146

La lunga macerazione delle vinacce è bene espressa dal carattere potente e deciso: secca al gusto, per un palato che cerca la pulizia, armonica e lievemente tannica. Incolore e cristallina.

The long maceration of the pomace is clearly evident in this grappa's strong, decisive character – dry to the taste, for those palates looking for a clean, harmonious and slightly tannic taste. Crystal clear.

Die lange Mazeration des Tresters kommt in diesem starken und eindeutigen Charakter zum Ausdruck: trocken im Geschmack, sauber, harmonisch, leichte Tannine, kristallklar.

42% vol
50 cl



GRAPPA DI PINOT BIANCO 193



40% vol
50 cl

Brillante e luminosa, esprime in un generoso equilibrio tutta la gentilezza e la grazia varietale rivelando complessi ed intensi profumi di frutta estiva dolce e matura, che ritornano all'assaggio su delicate note floreali.

Bright and luminous, its full varietal delicacy and grace is expressed in its generous balance, revealing a complex and intense bouquet of sweet, ripe summer fruit that also emerges on the tongue in subtle floral hints.

Leuchtend und strahlend, von großer Ausgewogenheit, mit den typischen, eleganten Charakteristika dieser Rebsorte. Intensive und komplexe Duftnoten nach süßen und reifen Sommerfrüchten mit blumigen Geschmacksnoten.

GRAPPA DI TOCAI 235



40% vol
50 cl

Di colore giallo dorato, concede profumo delicato ma schietto nelle note fruttate e floreali: la mandorla, la frutta secca, il fieno, la camomilla. All'assaggio si rivela importante e corposa con netto richiamo alle caratteristiche varietali. Armonica ed equilibrata si chiude in retrogusto fine.

Golden yellow in color, it has a delicate, yet straightforward bouquet with a hint of fruity and floral accents: almond, dried fruits and nuts, hay and camomile. To the taste it has decided body with distinct varietal characteristics. Harmonious and balanced with a refined aftertaste.

Von goldgelber Farbe, fein im Duft, mit fruchtigen und blumigen Noten: erinnert an Mandel, getrocknete Früchte, Heu und Kamille. Im Geschmack vollmundig mit den typischen Charakteristika dieser Rebsorte. Harmonisch, ausgewogen und fein im Abgang.

GRAPPA DI VERDUZZO

256



45% vol
50 cl

Luminosa nella sua tonalità ambrato chiara, offre al naso immediate sensazioni dolci di frutta secca, timbrate da un deciso aroma di miele di castagno. Avvolgente e rotonda, si offre al palato con copiosa morbidezza e lievissima tannicità. Completa e arricchisce la degustazione una piacevole sapidità.

Luminously light amber in color, its bouquet offers an immediate sensation of dried fruit stamped with a clear aroma of chestnut honey. Its round, enveloping taste is abundantly plush with the slightest tannic hint. Completing and enriching the taste is a pleasant savoriness.

Leuchtend in seinem hellen bernsteinfarbenen Ton, erinnert er im Duft unmittelbar an die Süße von Trockenfrüchten, mit einer besonderen Note von Kastanienblütenhonig. Umhüllend und rund im Geschmack, intensiv, verbunden mit weichen und sehr leichten Tanninen.

GRAPPA DI ARNEIS

014



43% vol
50 cl

Ricchi ed ampi profumi introducono l'avvolgente esperienza degustativa di questa limpida grappa, rotonda e gentilmente asciutta, in cui spiccano note fruttate e floreali.

Rich, full scents introduce the complete taste experience of this clear grappa that has a round and delicately dry flavor with fruity and floral overtones.

Einen ersten Eindruck vermittelt dieser klare Grappa, der rund und angenehm trocken ist, mit seinen fruchtigen und blumigen Noten.

GRAPPA DI BARBERA

019

Caldi profumi di frutta rossa e spezie ritornano all'assaggio in questo distillato intenso e corposo, persistente ed armonico e perfettamente incolore.



43% vol
50 cl

The warm scents of red fruit and spices emerge in the taste of this intense, full-bodied grappa that is crystal clear in color and lingering and harmonious on the palate.

Angenehme Düfte von roten Früchten und Gewürzen treten in diesem intensiven, gut strukturierten Destillat besonders hervor, lang und harmonisch im Abgang, kristallklar.

GRAPPA DI MOSCATO

153

Fragranti intensi profumi richiamano netti i tratti varietali. Una equilibrata aromaticità ritorna al gusto in una piacevole percezione di ampie note floreali e fruttate. Grappa perfettamente incolore.



43% vol
50 cl

Its fragrant, intense scents give a clear indication of its varietal origins. To the taste it offers a balanced aroma with a pleasingly generous sense of flowers and fruit. Crystal clear in color.

Intensive, frische Duftnoten, typisch für diese Rebsorte, mit einem ausgewogenen Aroma finden sich in einem blumigen und fruchtigen Geschmack wieder; kristallklar in der Farbe.

GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO

160



43% vol
50 cl

Di colore paglierino è caratteristica nella sua ricchezza olfattiva. Armonica e ben strutturata al palato, si scopre ricca nelle note floreali, fruttate e speziate, e finemente tannica.

Light straw color, it has a characteristically rich nose. With a harmonious and well-structured taste, it offers rich floral, fruity and spicy hints, with a delicately tannic sensation.

Von strohgelber Farbe, mit typischen organoleptischen Eigenschaften. Harmonisch und gut strukturiert, reich an einer Vielfalt von Duftnoten: blumig, fruchtig, würzig mit, sehr feinen Tanninen.

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 'San Giuseppe' 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 'San Giuseppe' 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 ,San Giuseppe'.





AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO[®]

Via Moletto, 19 31045 Motta di Livenza (Treviso) Italia – Tel. +39.0422.860576 Fax +39.0422.861041
moletto@moletto.com www.moletto.com