



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO® _news

Marzo 2011

MOLETTO SOCIETÀ AGRICOLA s.s.
VIA MOLETTO 19 - 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV) - ITALY
Tel. 0039 0422 860576 Fax 0039 0422 861041
www.moletto.com info@moletto.com

NUMERO SPECIALE

45° EDIZIONE

vinality
Another love story in Verona



The World
we Love

Verona 7-11 Aprile 2011

Siamo
al padiglione

4

stand G5

Ritornano a pagina 4, Le ricette di Anna



TIPICITA', IL VALORE AGGIUNTO

La ricchezza della tipicità. Incarnata da vini intriganti e curiosi, come Franconia, Malbec, Lison Classico, Raboso, Refosco, Prosecco. Alcune di queste varietà – il Franconia e il Malbec - sono allevate in minuscole "enclave" del Veneto.

Il Franconia è di esclusivo appannaggio dell'azienda Moletto, che ne è depositaria delle viti madri.

Le varietà tipiche sono capaci di regalare emozioni intense, consentono di sperimentare nuove declinazioni della vista, dell'olfatto, del gusto. Potremmo aggiungerne anche un altro, di senso: lo stimolo della fantasia, solcando con l'immaginazione una terra operosa e generosa, attraversata da due grandi fiumi, la Piave e la Livenza, ricca di fascino, storia ed arte. Che è riuscita a passare attraverso momenti storici terribili, che infersero ferite mortali alla vitivinicoltura. Le varietà tipiche si sono salvate dalle distruzioni avvenute durante la Grande Guerra, nel 1915-18. Quando, durante l'anno occupazione austroungarica, moltissimi vigneti furono tagliati e trasformati in legna da ardere. Prima, a decimare le viti, provvidero tre grandi malattie: la fillossera, la peronospora e l'oidio. I vitigni tipici, forse anche grazie alla loro rusticità, resistettero. Giungendo fino a noi per solleticare nuove curiosità ed emozioni. Prendiamo il Franconia. Quando il commendator Mario Stival acquistò la proprietà Moletto, vi trovò già piantato un bellissimo vigneto, di una varietà però insolita, che non aveva eguali nel circondario. Dopo accurate ricerche gli studiosi affermarono che si trattava del Franconia, noto anche come Blaufrankisch. Come non immergersi in un caleidoscopio di percezioni, osservando il suo intenso colore rosso rubino, aspirando le sue note di frutta rossa, assaporando la sua marasca molto matura, la vinosità sorprendentemente giovane, la sua avvolgente morbidezza!



Tutto questo è più di un calice di Franconia 2009. L'origine della varietà Malbec è invece più definita.

Si tratta di quelle barbatelle che i francesi mandarono – a migliaia – nel Nord Italia, dove i vigneti erano stati decimati dalle malattie. Questo vitigno sembra avere trovato il suo habitat ideale nel mottense, dove viene coltivato con orgoglio.

Nella cantina Moletto la produzione di questo vino è contenuta per ottenerne una spiccata ed interessante personalità, in cui spiccano una particolare nota tropicale ed un finale asciutto.

Aggiungiamo Carmenère, prodotto da viti ventennali, che donano una concentrazione quasi sfacciata a questo vino dall'elegante tipicità; derivante dall'antichissima "Vitis biturica", citata da Plinio il Vecchio nel 71 d.C.. Eppoi Lison Classico 2009, gloria della Doc Lison Pramaggiore, che dalla vendemmia 2010 si frgerà della Docg: vino elegante, dal gusto morbido e vellutato, che spicca per l'armonia. Ancora, Prosecco Moletto, declinato in "frizzante" ed "extra dry", derivante dall'antico vitigno che i Romani chiamavano "Pucinum", indiscusso esponente dell'enologia trevigiana nel mondo.

Potremo proseguire a lungo, crediamo a questo punto che la cosa migliore sia una vostra visita al nostro stand al Salone Vinality. Insieme potremmo andare alla ricerca della tipicità nei nostri vini. Ricordiamolo sempre: in una società globalizzata, ciò che è tipico, originale, prodotto in quantità limitate è ciò che fa la differenza.



_sommario

_ VINITALY, ECCO L'ITINERARIO PER SCOPRIRE LA NOSTRA PRODUZIONE 2
_ DUE NUOVE DOCG: LA MODERNA TUTELA DELLA RICCHEZZA ANTICA 2
_ COLMELLO BIANCO 2006, CHE RIVELAZIONE! 4

_ I NUOVI FORMATI DI SPRITZONE 4
_ È TUTTO NUOVO IL SITO WEB 4
_ LE RICETTE DI ANNA 4

VINITALY, ECCO L'ITINERARIO PER SCOPRIRE LA NOSTRA PRODUZIONE

Internazionali e tipici del luogo. Sono i vini Moletto e queste varietà sono tutt'altro che in antitesi fra loro. Sempre più l'intenditore appassionato, come il Pinot Grigio, lo Chardonnay. Voglia di bollicine briose ed eleganti? Accostatevi a Prosecco Moletto, degustate Moletto Brut 2008, Moletto D. Un piccolo scrigno di spiccata personalità: senza dubbio Raboso 2004. Qualcosa di stuzzicante e non ancora visto? Moletto Glisy Frizzante, la b

<p>PINOT GRIGIO 2010 DOC Piave</p>  <p>Fruttato ed al tempo corposo e sapido. Un vino deciso!</p>	<p>CHARDONNAY 2010 DOC Lison-Pramaggiore</p>  <p>Scoprite già al naso la nota fruttata. Percepite anche all'assaggio le note marcate e bilanciate di mela, pera, banana, fino al chewing-gum. Il tutto in un corpo lievemente acidulo e giustamente sapido.</p>	<p>PINOT BIANCO 2010 DOC Lison-Pramaggiore</p>  <p>Il vitigno prediletto dall'enologo Giovanni Stival. Il Pinot Bianco 2010 si conferma un cesto di frutta matura estiva. Completo, radioso - <i>pare un sole</i> - e complesso. Da non perdere!</p>	<p>SAUVIGNON 2010 Igt Veneto Orientale</p>  <p>Molto profumato, ma raffinato. Equilibrato in corposità, morbidezza e rotondità.</p>
<p>PROSECCO Frizzante DOC Treviso</p>  <p>Spudorata la frutta percepita. Una bollicina piacevolissima, facile da bere.</p>	<p>PROSECCO Extra Dry DOC Treviso</p>  <p>La tipicità emerge netta. Profumi raffinati in un corpo armonico accompagnato da bollicine vellutate.</p>	<p>GLISY Frizzante Igt Veneto</p>  <p>Il frizzante per l'estate! Profumato, accattivante, di medio corpo. Un frizzante veramente <i>easy</i> dalla alcolicità contenuta.</p>	<p>Moletto DEMISEC 2009 Millesimato VSQ</p>  <p>Ancora uve Pinot Bianco interpretate in uno spumante in cui la frutta emerge. La sua amabilità è in connubio con l'acidità che lo rende piacevole, mai stucchevole.</p>
<p>MERLOT 2009 Doc Piave</p>  <p>Grandioso. Inusuale la nota tropicale, vinoso, (freschezza) in un corpo dall'alcolicità e tannicità avvolgenti (calore). Percezioni che invitano al riassaggio.</p>	<p>CABERNET 2009 Doc Lison-Pramaggiore</p>  <p>Concentrazione quasi sfacciata per questo vino da oramai trentennali viti Carmenère, avere in produttività, generose nel donare elegante personalità e riconoscibile tipicità.</p>	<p>MERLOT 2006 Affinato in barrique Doc Piave</p>  <p>Spettacolare. L'annata 2006 non era stata una annata da rossi. La volontà di bassa produzione per ettaro e la accurata scelta del clone in fase di impianto ci hanno premiati. Concludendo: ci possono essere risultati buoni, se non ottimi, anche in annate difficili. Affinato in barrique per 24 mesi.</p>	<p>RABOSO 2004 Doc Piave</p>  <p>Raffinato e rispettoso il connubio tra la frutta rossa, un legno garbato e la vaniglia: nessuno predomina sull'altro. Si percepisce una lieve tannicità, dovuta alla "finta" giovinezza, che si accompagna ad un corpo maturo, caldo, di persistenza lunga, che soddisfa il palato. Da uve Raboso Veronese in purezza, ha riposato in barrique esauite per 48 mesi.</p>

_in primo piano

DUE NUOVE DOCG: LA MODERNA TUTELA DELLA RICCHEZZA ANTICA

La ricchezza vinicola locale rappresentata dalle varietà tipiche è avvalorata e tutelata dall'istituzione, nel Veneto Orientale, di due nuove Docg e di una nuova Doc.

Nel dettaglio si tratta di Docg "Piave Malanotte", Docg "Lison" e della nuova Doc "Venezia".

Il 2011 si apre con questa straordinaria novità, considerato che gli attesi decreti di riconoscimento, emessi dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali il 22 dicembre 2010, sono stati pubblicati nella Gazzetta Ufficiale del 7 gennaio 2011. Perché questi provvedimenti sono importanti? Perché vengono tutelate delle produzioni che fanno della tipicità la loro bandiera, e in tal modo copiarle e contraffarle sarà ancora più difficile. Questo a baluardo del duro lavoro dei vitivinicoltori ed a tutela del consumatore attento, che vuol essere certo dell'origine e della qualità di ciò che acquista. Sono state inoltre apportate le relative modifiche ai disciplinari Doc "Piave" e "Lison Pramaggiore" adeguandoli alle novità che andremo a descrivere. Le nuove Doc e Docg e le modifiche sono utilizzabili per le produzioni della recentissima vendemmia 2010.



Venite a farci visita al nostro stand al Vinitaly, il salone internazionale più importante al mondo dedicato al vino!
Vi aspettiamo con alcune novità che non mancheranno di solleticare i vostri sensi!

avvezzo a muoversi a livello globale, ricerca la peculiarità. Che i vini Moletto offrono in abbondanza, accanto a varietà dal gusto internazionale, emisec 2009. Ricerca di profumi insoliti, di note vigorose ed avvolgenti? Franconia 2009, Malbech 2009, Refosco 2009 appagano questo desiderio. ollicina per la prossima estate, da provare. **Non mancate, vi aspettiamo al 45° Vinitaly, Verona 7-11 aprile, Padiglione 4, stand G5.**

LISON CLASSICO 2009
DOC Lison-Pramaggiore



Il bianco ambasciatore della doc Lison-Pramaggiore. Quest'annata rivela profumi intensi, caldi ed avvolgenti. Spiccano corposità e morbidezza, e l'armonia in bocca. **Da scoprire!**

COLMELLO BIANCO 2006
Igt Veneto Orientale



Insolito.
Un vino di struttura che vi si aprirà in un ventaglio di sfumature...tutte da ricercare!

MALVASIA Extra Dry
VSAQ



Insolito. Originale la spumantizzazione di uve Malvasia Istriana.
Una bollicina corposa e densa, con quel lieve retrogusto acidulo - di pulizia- che la rende perfetta in abbinamento alla pastosità dei formaggi.

Moletto BRUT 2008
Millesimato VSQ



Stupendo! Da non perdere!
Incredibilmente fruttato e corposo. Sprigiona una strepitosa giovinezza, nonostante la permanenza in autoclave per 19 mesi. A conferma che uve (100% Pinot Bianco) e metodo (uno Charmat lunghissimo) fanno di ogni 'millesimo', un campione.

VERDUZZO Demisec
VSQ



Lo spumante dolce con grinta!
Perfetto in accompagnamento a pasticceria.

MALBECH 2009
Igt Veneto Orientale



Inusuale questo vino da vitigno tipico del territorio Mottense. Sapido e di buon corpo, armonico, si distingue per la sua netta nota tropicale, percepibile già al naso. **Finale asciutto.**

REFOSCO 2009
dal Peduncolo Rosso Igt Veneto Orientale



Un'annata di grande soddisfazione!
Osservatene il colore impenetrabile. Un vino denso e fruttato - frutta rossa, ciliegia e lampone -, giustamente tannico ed avvolgente.

FRANCONIA 2009
Igt Veneto Orientale



Il portabandiera di Moletto. Soffermatevi a percepire il tannino dolce e la equilibrata acidità, che è una sua nota caratteristica. E' questa una annata degna di nota, per corposità, avvolgenza e calore. **Un autoctono che si fa internazionale!**
Un'occasione per chi non lo conosce, e non solo!

COLMELLO ROSSO 2003
Igt Veneto Orientale



Oramai un campione internazionale!
Grandioso, morbido. Inebria già al profumo, rispecchiante il calore che si ritroverà nel gusto. La sua sontuosità è lo specchio dell'annata 2003 che ha dato frutti eccezionali.

CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2003 Igt Veneto Orientale



E' il campione che continua a conquistare premi in tutti i concorsi internazionali.
Una concentrazione monumentale per un assaggio che si rivelerà armonioso, imponente ed avvolgente.

COLMELLO ROSSO 2000
EDIZIONE SPECIALE Igt Veneto Orientale



Vellutato, elegante, di grande classe, perfetto per suscitare in ciascuno l'emozione del suo esprimersi dopo il lungo riposo in carati. Un vino da meditazione e soprattutto un'esperienza degustativa da concedersi assolutamente.

- Percorso BIANCHI TRANQUILLI
- Percorso BOLLICINE
- Percorso ROSSI TRANQUILLI
- Percorso ROSSI affinati in BARRIQUE

- INTERNAZIONALE
- TIPOICO
- DA SCOPRIRE
- DA NON PERDERE
- AFFINATO IN BARRIQUE
- INSOLITO
- INTERPRETAZIONI delle UVE PINOT BIANCO

segue a pag. 4

La Docg "Lison"

Essa si riferisce al vino ottenuto in sostanza dal vitigno Tai nella zona di Lison-Pramaggiore. Insiste nell'area del portogruarese ai confini del Veneto con la vicina regione Friuli. Vale la pena ricordare che "Tai" è il nome risultato al termine di una lunghissima disputa, culminata con la sentenza della Corte Europea del maggio 2005 in base alla quale l'Ungheria è l'unica nazione titolata ad utilizzare la dicitura Tocai. Le uve allevate nell'ambito territoriale della Doc Lison-Pramaggiore si declinano in un vino che in Veneto è storico. L'area di elezione è nella più antica e vocata zona di produzione che comprende le seguenti frazioni: Lison, Pradipozzo e Summaga in Comune di Portogruaro; Belfiore, Blessaglia e Salvarolo in Comune di Pramaggiore; Carline e Loncon in Comune di Annone Veneto e parte del territorio dei Comuni di Cinto Caomaggiore e San Stino di Livenza. Nell'area Lison-Pramaggiore il vecchio nome è stato sostituito dai termini Lison e Lison Classico (per le uve provenienti dai vigneti che si trovano nel cuore della area Lison-Pramaggiore) mentre per il resto del Veneto si deve utilizzare la denominazione Tai. A questo proposito ricordiamo che Moletto Lison Classico vendemmia 2010, si fregerà della nuova Docg.



_le ricette di Anna**CJALSONS ALLA ZUCCA**

I cjalsons sono dei ravioli tipici della Carnia (Friuli-Venezia Giulia) che ho reinterpretato per ottenere un primo piatto delicato ma con personalità, perfetto in abbinamento con Moletto Colmello Bianco.

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta: 500 gr di patate, 250 gr farina 00, 1 uovo, un pizzico di sale
Per il ripieno: 500 gr di zucca, 30 gr di ricotta affumicata, 30 gr di parmigiano
Per il condimento: burro freschissimo e parmigiano grattugiato.

Preparazione: Preparare per primo il ripieno. Cuocere la zucca in forno o in forno a microonde. Frullarla poi con la ricotta ed il parmigiano in modo da ottenere un composto omogeneo.

Preparare quindi la pasta lessando le patate, ben lavate, con la buccia. Pelarle, passarle al passapatate e lasciarle raffreddare, quindi impastarle con la farina e con l'uovo. Tirare la pasta con il mattarello fino ad uno spessore di mezzo centimetro. Tagliare dei dischi di circa 6 cm di diametro. Porre al centro di ciascuno un cucchiaino di ripieno. Ripiegare i dischi e chiuderli premendo delicatamente i bordi. A questo punto cuocere i cjalsons in acqua bollente salata, per alcuni minuti. Attendere che vengano a galla e raccogliergli con la schiumarola. Disporli in piatti bollenti, versare generosamente il burro fuso, meglio se nocciola, e cospargere di parmigiano.

Perfetti con **Moletto COLMELLO BIANCO 2006**.

_il vino**COLMELLO BIANCO 2006, CHE RIVELAZIONE!**

Colmello Bianco nasce da un'idea di Giovanni Stival, che ha sapientemente creato un uvaggio di Pinot bianco e Tai con un risultato sorprendente e piacevole. All'uvaggio segue una breve macerazione a temperatura controllata, una soffice pressatura e la fermentazione in barrique con lieviti selezionati. Quindi il travaso in barrique e la sosta sulle fini fecce per circa 4 mesi. Dopo la naturale decantazione, il trasferimento in barrique per 16 mesi per la maturazione. L'affinamento si completa nei mesi che seguono l'imbottigliamento.



Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è vinoso; delicato il sentore di vaniglia ben miscelato ai profumi di tostatura del legno, frutto della vinificazione e maturazione in carati. Grande struttura e longevità. Equilibrato all'assaggio, corposo, caldo, vellutato. Lieve la nota acidula. Si apre in tutte le sue sfumature nell'arco della degustazione: spiccano le note di cacao, cannella, noce moscata.

Si esalta accompagnato a pietanze dai gusti caldi e decisi sia di pesce che di carni bianche. Un ottimo bicchiere anche con zuppe, paste asciutte e risotti, splendido compagno di formaggi mediamente stagionati.

I NUOVI FORMATI DI SPRITZONE

Venite a vederli al Vinitaly.

Anche quest'anno, sicuramente SpritzOne sarà al centro dell'attenzione.

Ricordando che esso è distribuito in esclusiva in Italia dal Gruppo Biscaldi di Genova, il nostro spritz pronto sarà protagonista in diversi momenti della giornata al nostro stand al Vinitaly (pad 4 stand G5).

Quattro i formati: 187 ml, 250 ml, 750 ml ed infine la comoda bottiglia da un litro.

Non fatevi scappare l'occasione di conoscerlo!

**DA APRILE, È TUTTO NUOVO IL SITO WEB**

Moletto ha un nuovo sito web, entrate a vederlo! Cliccate su www.moletto.com per scoprirlo tutto rinnovato, ricco di informazioni e dettagli. Con tante schede sui nostri vini, non mancano le pagine di storia, le curiosità, le ultime news. Immutata la possibilità di ordinare on-line i vini e gli altri prodotti Moletto. Tutto a portata di mouse, cliccate e vedrete!

SEGUICI ANCHE SU:**Facebook**

<http://www.facebook.com/pages/SpritzOne-Moletto/125670707452084>
<http://www.facebook.com/people/Spritzzone-Moletto/1568530564>

**MySpace**

<http://www.myspace.com/spritzzone-moletto>

**Twitter**

http://www.twitter.com/Vini_Moletto

**Flickr**

http://www.flickr.com/photos/azienda_agricola_moletto/sets

**YouTube**

<http://www.youtube.com/user/ViniMoletto>

**Dailymotion**

<http://spritzzone1.myvirgilio.it>
<http://dailymotion.virgilio.it/spritzzone1>

**Vimeo**

<http://vimeo.com/moletto>

MOLETTO NEWS

Aut. Trib. TV, n.45 del 27.11.2006 - Stampato in proprio
Direttore Responsabile: Annalisa Fregonese
MOLETTO Società Agricola s.s.
via Moletto 19 - 31045 Motta di Livenza Treviso ITALY
Tel.0039 0422 860576 Fax 0039 0422 861041
e-mail: info@moletto.com www.moletto.com

_in primo piano (segue da pag. 3)**La Docg "Piave Malanotte"**

La zona interessata è la medesima della Doc Piave, quella che si estende dai confini nordorientali della provincia di Treviso con il Friuli fino alla foce del Piave, a Cortellazzo; dalle colline di Conegliano e del Montello fino al primo entroterra della città di Venezia. Protagonista è un vino la cui designazione è "Malanotte del Piave", vino di particolare pregio derivante dal vitigno autoctono Raboso. L'obbligo di inserire l'appassimento delle uve per parte del raccolto (massimo 30%) è il tratto saliente che differenzia il Malanotte del Piave Docg dal tradizionale Raboso del Piave Doc.

La nuova Doc "Venezia"

La nuova Doc "Venezia" comprende l'intero territorio delle province di Treviso e di Venezia. "La nuova Doc "Venezia", - ha sottolineato l'assessore regionale all'Agricoltura Franco Manzato - può far leva su un nome straordinario..... Questa operazione punta a qualificare e valorizzare l'enologia della regione Veneto e il suo territorio. "La nuova Doc "Venezia" è riservata ai vini delle tipologie Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Chardonnay, Pinot grigio, Rosso (Merlot per almeno il 50%); Bianco (Verduzzo e Glera per almeno il 50%; solo in versione spumante e frizzante) e Rosato (da Raboso veronese per almeno il 70%; anche in versione spumante e frizzante).