



AZIENDA AGRICOLA

# MOLETTO®\_news

Settembre 2010



**MOLETTO®**  
1960-2010  
CINQUANT'ANNI  
DI VINI DA RACCONTARE

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

È TEMPO DI *Novello*  
scopri a pag. 6 come prenotarlo



## LISON CLASSICO, UN VINO DA SCOPRIRE!

Questo grande vino, che spicca fra la produzione Moletto, è in degustazione all'aeroporto "Marco Polo" di Venezia dal 17 settembre al 13 ottobre. I viaggiatori in transito hanno la possibilità di apprezzare un vino capace di conquistare anche i palati più raffinati. Lison Classico Moletto ha partecipato al tour enogastronomico che dal Vinitaly di Verona è approdato allo scalo Marco Polo.

Nasce nei vigneti di proprietà Moletto in quel di Belfiore di Pramaggiore, nel cuore della denominazione di origine controllata "Lison Pramaggiore". I terreni di origine sedimentaria-alluvionale tendente all'argilloso-calcareo favoriscono una crescita controllata, allevata a cordone speronato. La vendemmia di questo Lison Classico ha avuto luogo nella quarta settimana di agosto 2009.

La vinificazione si è svolta in acciaio, a freddo con macerazione sulle vinacce. Quindi la fermentazione alcolica e successivamente quella malolattica. Affinamento in bottiglia.

Il risultato è sorprendente: un vino di colore giallo paglierino, con l'annata 2009 che rivela profumi intensi, caldi ed avvolgenti. Al palato è morbido, vellutato, elegante e persistente. Spiccano corposità e morbidezza, e l'armonia in bocca. Da scoprire!

Va servito ad una temperatura di 12-14°C, si accompagna ad antipasti magri della tradizione italiana, primi piatti leggeri e piatti a base di pesce.

Gradazione alcolica: 13,5%.

## METTIAMO IN LUCE UN GRANDE VINO

Il Consorzio volontario di tutela dei vini Doc Lison Pramaggiore nasce nel 1974 per promuovere i tre vini delle due Denominazioni di origine controllata allora esistenti: il Tocai di Lison, il Merlot ed il Cabernet di Pramaggiore. Compito primario del Consorzio è stato, da allora, difendere e promuovere la qualità dei vini Doc Lison-Pramaggiore. A seguito del nostro impegno di promozione e valorizzazione del vino nasce il progetto Tai-Lison supportato dal Ministero delle Politiche Agricole

e dalla Regione Veneto, il cui scopo è comunicare al mercato e ai consumatori la nuova denominazione dell'ormai ex Tocai.

Nell'area Lison-Pramaggiore il vecchio nome è stato, quindi, sostituito dai termini *Lison* e *Lison Classico* (per le uve provenienti dai vigneti che si trovano nel cuore della stessa Doc Lison-Pramaggiore), mentre per il resto del Veneto si deve utilizzare la denominazione *Tai*. Il progetto prevede una serie di azioni di comunicazione multidisciplinare per valorizzare e ridare giusta luce ad una pregiata produzione delle nostre terre.

Mauro Stival  
Presidente del Consorzio vini Doc Lison-Pramaggiore



## L'ORIGINE DEL NOME TAI

Si chiama TAI, nome nuovo per un vino antichissimo.. Molti ricorderanno come si chiamasse 'Tocai' un vitigno molto diffuso nel Nord Est Italiano. Solo che l'utilizzo del nome per designare il vino era diventato semplicemente "impossibile" dal punto di vista legale, dopo l'attribuzione esclusiva della denominazione al territorio ungherese di Tokay da parte dell'Unione Europea. Tutto ebbe inizio negli anni Novanta del secolo scorso, con l'Unione Europea che aveva lasciato del tempo ai produttori italiani affinché trovassero un nome diverso dall'esistente, al vino da vitigno Tocai.

"C'è voluta tutta la mia energia, dapprima come Vicepresidente del Veneto poi come Ministro – racconta Luca Zaia, attuale Governatore del Veneto - per portare al traguardo il 'Tai', termine già registrato che era stato messo a disposizione dagli industriali di Treviso, che a loro volta lo avevano ereditato da un grande della storia dell'enologia del Nord Est, Piero Pittaro. In occasione di Vinitaly 2007, abbiamo celebrato il "funerale" del Tocai. "E' morto il re, viva il re": infatti subito dopo abbiamo battezzato la prima bottiglia etichettata "TAI", testimoniando la rinascita di un vino splendido che non poteva, per questioni burocratiche, sparire dai bicchieri. D'ora in poi sarà TAI, quindi. Regione e governo hanno voluto accompagnare questo vino nell'arena dell'enologia perché tutti lo conoscessero, lo assaggiassero, lo apprezzassero e, ovviamente, lo acquistassero. Forse ancora oggi, in Italia e all'estero qualcuno osserva una bottiglia di TAI e si domanda cosa sia. Bisogna quindi promuoverlo, valorizzarlo, farlo conoscere e spiegare che TAI è il vino di sempre, antico nelle radici, nella tradizione, nel vitigno, con un nome diverso. Un vino tutto del nostro Veneto, che nessuno potrà copiarci".

## DALLA PARTE DELLA SICUREZZA

### La certificazione secondo gli Standard BRC e IFS.

E' un risultato importante e prestigioso per l'azienda Moletto: si tratta dell'*ottenimento della certificazione secondo gli Standard BRC e IFS*. Oggigiorno questo è un requisito fondamentale richiesto da molte catene di distribuzione al dettaglio europee. Sviluppate dal British Retailer Consortium (BRC) e dal BDH (IFS), gli Standard sono progettati per accertare la conformità dei fornitori relativamente ai requisiti di legalità e sicurezza degli alimenti. I requisiti principali degli standard riguardano l'adozione di un sistema HACCP, l'implementazione di un sistema qualità documentato ed il controllo di prodotti, processi, personale e condizioni ambientali dello stabilimento. Tali standard sono attualmente riconosciuti dalla maggior parte delle catene al dettaglio inglesi, tedesche, francesi e da un numero sempre maggiore di catene distributive europee. Dal 1° luglio 2008 è entrata in vigore la versione 5 dello standard BRC che prende il nome di Global Standard for Food Safety (GSFS). I requisiti inerenti tali standard vengono applicati a tutti gli operatori della filiera che vogliono implementare un efficace sistema di gestione della sicurezza alimentare andando a stimolare la gestione di quei punti della filiera che più frequentemente possono dare origine a problematiche igienico-sanitarie. Lo standard potrà coprire gli attori della filiera agroalimentare direttamente (produttori, distributori) e indirettamente interessati (produttori packaging, servizi di pulizia, derattizzazione, etc). Questa certificazione, che viene rilasciata da un organismo autonomo, fornisce al consumatore ulteriori garanzie circa la salubrità e la sicurezza alimentare dei prodotti che essi acquistano. Ricordiamo che Moletto è anche azienda certificata ISO 9001:2008, e ha l'abilitazione all'imbottigliamento di vini biologici. Ora l'ottenimento della certificazione secondo gli Standard BRC e IFS implementa ancor di più la qualità dei vini e degli altri prodotti Moletto.

## ENERGIA RINNOVABILE E PULITA DAL SOLE

Nel caso dell'azienda Moletto la luce e il calore del sole sono indispensabili per far crescere e maturare i grappoli ma fra brevissimo tempo serviranno anche per un altro aspetto, quello inerente le energie rinnovabili.

E' fresco di installazione, sul tetto degli immobili aziendali, l'impianto fotovoltaico integrato che sviluppa una potenza elettrica di 199,83 Kwp. Ogni anno verranno prodotti circa 200.000 kwh di energia solare pulita. I quali, calcolati per vent'anni di attività, si attestano su circa 3.900.000,00 kwh di energia pulita prodotta. Nello specifico si eviterà di immettere nell'atmosfera notevoli quantità di: CO<sub>2</sub> anidride carbonica 1.934.400,00 kg; SO<sub>2</sub> anidride solforosa 3.627,00 kg; NO ossido di azoto 2262 kg; polveri 117,00 kg. Petrolio risparmiato e olii combustibili risparmiati in vent'anni: 2.535,00 ton. Una scelta, questa dell'energia fotovoltaica, che si innesta perfettamente nelle strategie aziendali, miranti al rispetto ed alla salvaguardia dell'ambiente, alla tutela di quella Natura che da oltre cinquant'anni è il primo partner dell'azienda Moletto.



## LA VENDEMMIA 2010

**Madre Natura ancora non si lascia comandare a bacchetta dagli uomini!** Lo dimostra l'andamento della vendemmia 2010 che, dopo anni di inizi anticipati addirittura a metà agosto, stavolta ha visto le operazioni avviarsi fra gli ultimi giorni di agosto ed i primi di giorni di settembre.

Né più né meno di ciò che accadeva un paio di decenni fa.

E' l'andamento climatico ad aver influito sulla maturazione delle uve, che ad ogni modo si presentano con rese in mosto più che buone. La qualità è molto buona, uve sane con ottime gradazioni. Questo per quel che riguarda le varietà a bacca bianca. Bisognerà attendere invece per formulare una valutazione riguardo le varietà a bacca rossa.

*Mezzo secolo di vita, un'impronta che ha lasciato il segno nella storia della vitivinicoltura veneta. L'azienda Moletto festeggia il 50° anniversario di fondazione, avvenuta nel 1960.*

*Una vicenda, quella dell'azienda Moletto, che origina da un humus composto da rapporti con l'agricoltura e l'ambiente da tre generazioni.*

*L'amore per la terra e per i suoi frutti non nascono per caso. Da sempre la famiglia Stival ha avuto a che fare con l'agricoltura, sia pure in forme diverse. Il capostipite, Giovanni, si occupava di compravendita di terreni e di mediazioni agricole. Il figlio Mario decise di seguirne le orme. Aveva compiuto studi in parte classici, in parte enologici. Per diversi anni viaggiò in lungo e in largo per Veneto e Friuli; non c'era proprietà agricola, non c'era vigneto che egli non conoscesse. Finché un giorno, in modo del tutto inatteso, gli capitò tra le mani quella proprietà agraria che gli avrebbe cambiato la vita: settantacinque ettari in una ridente zona di Motta di Livenza, città della Marca Trevigiana, in area Doc Piave. Indeciso se venderla o tenerla, per qualche tempo continuò il suo mestiere di mediatore.*

*Il richiamo della terra si fece più forte e Mario decise di fermarsi, diventando vitivinicoltore a tempo pieno. Si lanciò con entusiasmo in quell'impresa che aveva il sapore di una stimolante avventura, anche se rischiosa. Era appunto il 1960.*

### **La terra del Moletto, un tesoro prezioso.**

*Il toponimo Moletto indica che là, in origine, vi era un bosco appartenente alla Podesteria di Motta, al tempo governata dalla Repubblica di Venezia. Il bosco del Moletto però non dava grande rendita alla Comunità. A partire dal 1450 se ne adoperarono i legni per la sistemazione delle abitazioni della città, disboscandone una grande estensione che nel 1522 fu affittata ad uso di campi di lavoro.*

*Questo disboscamento fece emergere una qualità*

*che si sarebbe rivelata preziosa negli anni a venire: il nuovo suolo coltivabile era ricco di quell'ideale preponderanza silicea, con componente argilloso-calcareo, che lo rendeva adatto in particolare alla coltivazione della vite.*

### **La svolta nel 1967.**

*Ristrutturata l'azienda, cambiata la conduzione ed eliminato il sistema della mezzadria, i vigneti del Moletto si estendevano all'inizio su una quindicina di ettari: 5 di varietà Verduzzo, 5 di Franconia (vincitore di innumerevoli premi, per il quale tra l'altro l'azienda è depositaria delle barbatelle), 2 di Raboso, 1 di Marzemina bianca e 2 di Prosecco.*

*Coinvolta totalmente nelle decisioni aziendali fu naturalmente la moglie del commendator Mario, la signora Anna Maria, che fin dagli esordi aveva collaborato appieno nella nuova attività del*

*marito. Anna Maria disegnò l'etichetta del primo vino in bottiglia. Con trepidazione il vino Franconia venne portato al concorso nazionale di Pramaggiore: vinse la medaglia d'oro! Fu la prima di una lunga serie! Dai settantacinque ettari iniziali nuove acquisizioni*

*vennero condotte di anno in anno, tanto che oggi la superficie dell'azienda si estende su un centinaio di ettari, parte dei quali nella zona d.o.c. Lison-Pramaggiore.*

*Nel tempo i figli entrano in azienda. Il primo è l'enologo Mauro Stival, che oggi si occupa di tutta la parte commerciale. Seguono Giovanni, enologo, 'naso creativo' nonché responsabile della cantina, e Chiara, a seguire il marketing e le pubbliche relazioni.*

*I risultati di questi cinquant'anni sono stati raggiunti con tenacia, sacrificio, passione. Essi sono tali grazie anche ai nostri distributori e collaboratori, alle loro premurose cure a servizio della clientela. Persone che per noi del Moletto sono amici preziosi. A voi tutti il nostro ringraziamento che sgorga dal cuore. Augurandoci di camminare assieme per molti e molti anni ancora!*

**ECCO I NOSTRI PRIMI,  
STRAORDINARI  
CINQUANT'ANNI**



**MOLETTO®**  
**1960-2010**  
CINQUANT'ANNI  
DI VINI DA RACCONTARE

## QUANTE SODDISFAZIONI DAI CONCORSI INTERNAZIONALI

Diversi vini rossi dell'azienda Moletto hanno ricevuto prestigiosi riconoscimenti a livello internazionale.

Al 18° *Concorso enologico internazionale Vinitaly 2010* Gran Menzione a Cabernet Sauvignon "Selecti" 2003 Igt Veneto Orientale; vino al quale è stata assegnata anche la Medaglia d'oro al 17° *Concours Mondial de Bruxelles 2010*.

*Decanter World Wine Awards 2010*: Medaglia di Bronzo a Merlot Barrique 2006 doc Piave e a Colmello Rosso 2003 Igt Veneto Orientale. Quest'ultimo conquista anche un Commended all'*International Wine Challenge di Londra 2010* e la Medaglia d'oro al 17° *Concours Mondial de Bruxelles 2010* e a *MUNDUSvini 2010*.

Qualche nota su questi vini premiati: sono tutte varietà a bacca rossa, la maggior parte di esse vendemmia 2003, un'annata che si caratterizzò per le particolari, oseremo dire straordinarie condizioni climatiche che hanno consentito alle uve rosse di esprimere al massimo le loro qualità. Regalando vini unici, perfetti per l'invecchiamento. Un'altra annotazione: spiccano i vitigni autoctoni come Franconia e Raboso, la cui peculiarità è resa possibile dalla composizione dei terreni dove sono coltivati i vigneti Moletto, oltre che dalla specificità del vitigno. I risultati sono vini intensi, di carattere, che il pubblico sta scoprendo con vivo interesse.

## SEMPRE PIU' RICCO IL MEDAGLIERE MOLETTA

Al *XII ENOCONEGLIANO 2010*, prestigioso concorso italiano a carattere regionale, che si svolge nella terra che ha dato i natali al Prosecco, sono stati premiati con **Diploma di Merito**: Colmello Rosso 2003 Igt Veneto Orientale, Franconia 2008 Igt Veneto Orientale, Merlot Barrique 2006 Doc Piave, Raboso 2004 Doc Piave, Sauvignon 2009 Igt Veneto Orientale. Ancora una volta dunque le varietà autoctone, con le loro peculiarità, hanno conquistato la giuria.

Questi vini saranno messi in degustazione dall'Associazione Dama Castellana durante la Festa dell'Uva, nel centro storico di Conegliano, venerdì 24, sabato 25 e domenica 26 settembre.

## WINE ENTHUSIAST Magazine, Aprile 2010

La rivista Wine Enthusiast, nel numero di aprile 2010, assegna ben 91 punti a CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2003 Igt V.O., 89 punti a RABOSO 2003 Doc Piave, 88 punti a COLMELLO ROSSO 2001 Igt Veneto Orientale, 86 punti a FRANCONIA 2007 Igt Veneto Orientale, fornendo nel contempo una lusinghiera recensione. Sono vini, come il Raboso e il Franconia che esaltano la tipicità, mentre Cabernet Sauvignon Selecti e Colmello Rosso 2001 si confermano essere delle straordinarie gemme in grado di donare emozioni intense ed eleganti agli estimatori.

### CABERNET SAUVIGNON Selecti 2003 Igt V. O.



**MEDAGLIA d'ORO**  
17° Concours Mondial de Bruxelles 2010  
**GRAN MENZIONE**  
Conc. Enologico Internazionale Vinitaly 2010

### COLMELLO ROSSO 2003 Igt V. O.



**MEDAGLIA d'ORO**  
17° Concours Mondial de Bruxelles 2010



**MEDAGLIA d'ORO**  
MUNDUSvini 2010



**MEDAGLIA di BRONZO**  
Decanter World Wine Awards Londra 2010



**COMMENDED**  
International Wine Challenge Londra 2010



**DIPLOMA di MERITO**  
XII Enoconegliano 2010

### MERLOT Affinato in barrique 2006 Doc Piave



**MEDAGLIA di BRONZO**  
Decanter World Wine Awards Londra 2010

**DIPLOMA di MERITO**  
XII Enoconegliano 2010

### RABOSO 2004 Doc Piave



**DIPLOMA di MERITO**  
XII Enoconegliano 2010

### FRANCONIA 2008 Igt V.O.



**DIPLOMA di MERITO**  
XII Enoconegliano 2010

### SAUVIGNON 2010 Igt V.O.



**DIPLOMA di MERITO**  
XII Enoconegliano 2010

## OBIETTIVO SU ... COLMELLO ROSSO 2003



*Un'annata splendida che sta riscuotendo consensi sempre maggiori. La riprova sono i premi che questo vino si è aggiudicato a livello mondiale, dal Concours Mondial de Bruxelles (Medaglia d'Oro) al Decanter World Wine Awards (Medaglia di Bronzo), all'International Wine Challenge di Londra (Commended), a MUNDUSVINI 2010 (Medaglia d'Oro).*

E' senza dubbio un vino importante, prediletto dagli intenditori raffinati, nel contempo sempre più apprezzato da coloro che esordiscono nell'accostarsi a vini di spessore. Colmello Rosso 2003 conquista con il suo bouquet eccelso, con il suo colore rosso rubino, con la morbidezza che gli consente di accompagnare diversi piatti di carne (gradazione alcolica: 14,5% vol.). Esso è il brillante risultato di una attenta selezione di uve Merlot (60%) e Franconia (40%). Un inciso: si noterà come sia presente quel Franconia autoctono che è

una gloria dell'azienda Moletto. I vigneti di questa varietà sono presenti sin dagli inizi della storia di Moletto, che festeggia i cinquant'anni di fondazione. Già allora il vigneto di Franconia c'era e il commendatore Mario Stival ebbe l'accorta, preveggenza idea di mantenerlo e valorizzarlo. Nel suo acume di vignaiolo egli comprese che quei grappoli a bacca rossa avrebbero avuto un grande futuro. Tornando a Colmello Rosso, dopo la vinificazione su vinacce in ambiente a temperatura controllata, questo vino ha riposato in carati, di non grande capienza, in rovere di Allier per quattro anni ai quali è seguito lo stazionamento in acciaio a temperatura controllata per diciotto mesi prima del trasferimento in bottiglia per il completamento dell'affinamento, volto al raggiungimento di equilibrio in profumi e struttura. Al bicchiere si presenta con un rosso rubino intenso. Inebria già al profumo, che rispecchia il calore che si ritroverà nel gusto. Il sapore è grandioso, morbido, pieno e caldo; ha l'austera e vigorosa eleganza classica dei vini nobili.

La sua sontuosità è lo specchio dell'annata 2003, che ha dato frutti eccezionali. La morbidezza è tale da consentire i più svariati abbinamenti di carne: carni rosse grigliate, arrostiti di carni rosse, stufati, stracotti, cacciagione e selvaggina.

Va servito ad una temperatura di 19-21°C.

## PASSITO 2004 SOLAMINIS ET AMICIS



*Il nettare da centellinare nelle sere d'autunno. Esordisce con lucente veste ambrata ed oleosa consistenza. Complesso ma delicato all'olfatto. Ad ampi profumi di albicocca, uva sultanina, fichi, nocciole su elegante fondo vanigliato, si intrecciano marcate sfumature mielate e tostate. Caldo ed avvolgente al palato esprime la medesima avvolgente complessità olfattiva di frutta secca. Dolcezza ed alcolicità sono tra loro in armonia. Di carezzevole e vellutata tannicità e persistenza. E' un vino da meditazione per eccellenza, da gustare da soli. Nel contempo rappresenta un'ottima apertura con foie gras d'oca. Si accompagna a formaggi saporiti ben maturi, solletica il palato con pecorino e miele di castagno fino al connubio con il cacao amaro.*

## RABOSO DOC PIAVE MOLETTO: VENDEMMIA 2004, CHE SORPRESA!



*Elegante, con un fugace tocco di giovinezza che rallegra l'invecchiamento in barrique.*

Misterioso, seducente, raffinato: è Raboso Doc Piave 2004 Moletto. L'annata ufficialmente è stata proposta ai consumatori solo da maggio e già i consensi positivi sono unanimi. Merito dell'essere, il Raboso Doc Piave 2004, il vitigno autoctono per eccellenza della Marca Trevigiana. La sua presenza è documentata in queste terre sin dal 1600. Vino nobilissimo, eccelso, capace di stupire per la sua modernità, l'eleganza, l'essere accostato senza timore ai piatti più elaborati. Le terre del fiume Piave s'identificano naturalmente nel Raboso Doc, con le loro ampie distese alluvionali, l'essere solcate oltre che dal fiume sacro

alla Patria, da numerosi altri ridenti corsi d'acqua, dall'essere caratterizzate da antiche tradizioni e radicate usanze.

Raboso Moletto è prodotto proprio nei vigneti che si estendono nell'area aziendale di Motta di Livenza, ove un tempo sorgeva l'antico bosco del Moletto. Che ha regalato, nei secoli or sono, a questi terreni la natura argilloso-calcareo che rappresenta per questo vitigno la sede ideale. I vigneti Moletto sono in parte giovani (11 anni) ed in parte risalgono al primo nucleo di impianti acquistati cinquant'anni fa dal commendatore Mario Stival. La vendemmia proposta da quest'annata è avvenuta la quarta settimana dell'ottobre 2004. Riguardo la vinificazione, la macerazione si è svolta a temperatura controllata per 30 giorni. Alla pressatura è seguita una sosta in inox fino al completamento della fermentazione malolattica. E' seguito il trasferimento in barriques esauste (225 litri, legno francese) per la maturazione prolungata per 48 mesi. In bottiglia dalla primavera di quest'anno. Veniamo alle caratteristiche. Il colore è rosso rubino, il profumo raffinato. Spiccano una intensa, nel contempo delicatissima nota di frutta rossa (ciliegia e marasca) ed una leggera nota di prugna accompagnate da un legno vellutato ed una radiosa vaniglia. Il connubio tra legno, vaniglia e frutta rossa è meraviglioso e rispettoso – nessuno predomina sull'altro. In bocca Raboso Doc Piave 2004 rispecchia le sensazioni preannunciate dal profumo: immediata la frutta rossa, seguita da un garbato legno e vaniglia. Prevala una lieve tannicità, dovuta alla 'finta' giovinezza che si accompagna ad un corpo maturo, caldo, di persistenza lunga, che soddisfa il palato.

Si sposa magnificamente con grigliate, umidi e brasati di carni rosse e formaggi stagionati.

## DEGUSTAZIONI DI PRIMAVERA

Tre appuntamenti hanno visto protagonisti i vini Moletto nello scorso mese di maggio.

A **Portogruaro** nella splendida cornice del centro storico, si è svolta la 6° edizione di "Terre dei Dogi". Nelle vie della città è stata presentata la produzione della Doc Lison Pramaggiore.

Simpatiche casette in legno hanno ospitato i singoli produttori che hanno presentato i loro vini.

Moletto ha proposto in degustazione: Chardonnay Doc Lison Pramaggiore 2009, Lison Classico doc Lison Pramaggiore 2009, Pinot Bianco Doc Lison Pramaggiore 2009, Cabernet Franc Doc Lison Pramaggiore 2009, Franconia Igt Veneto Orientale 2008 ed il plurimedagliato Cabernet Sauvignon Selecti 2003 Igt Veneto Orientale. Il tutto abbinato alle delizie gastronomiche create per l'occasione dal Ristorante Spessotto.

A **Roma** nella prestigiosa sede dell'Ais all'Hotel Rome Cavalieri Hilton, si è svolta "Il Piave mormora: alla scoperta della Marca Trevigiana". Diciotto produttori associati al Consorzio di tutela dei vini Doc Piave, fra i quali l'azienda Moletto, hanno proposto la loro produzione. Protagonista indiscusso il vino Raboso.

Molto partecipata è stata la tavola rotonda condotta da Daniela Scrobogna che ha condotto i presenti attraverso un viaggio virtuale nella terra del Raboso.

Molto buono l'afflusso dei visitatori che al banco Moletto hanno degustato la nuova annata di Raboso Doc Piave 2004; ancora, Merlot selezione barrique 2006 Doc Piave, Pinot Grigio 2009 Doc Piave, Franconia Igt Veneto Orientale 2008 e la nuova annata 2003 di Colmello Rosso.

A **Londra** allo stand Decanter's Unsigned Talent Tasting, durante il London International Wine Fair che si è svolto all'ExCell sono stati presentati Merlot Selezione Barrique 2006 Doc Piave e Colmello Rosso 2003 Igt Veneto Orientale, entrambi premiati al concorso Decanter World Wine Awards 2010. Inoltre allo stand Uvive, Moletto era presente con Lison Classico 2009 a rappresentare la Doc Lison Pramaggiore.

## L'AUTUNNO É ALLE PORTE: É TEMPO DI *Novello*

E' prossima la scadenza del 6 Novembre, tradizionale data che segna l'ingresso nel mercato del vino Novello Moletto.

Di antica origine, nato un po' ovunque come primo spontaneo frutto della vinificazione, il vino Novello ottiene unanime riconoscimento con i "Beaujolais" di Francia. In Italia esso diviene tradizione in molte regioni, e così pure anche al Moletto.

Sono uve Merlot particolarmente eccellenti e sane, di questa vendemmia 2010, ad essere vinificate secondo la tecnica della macerazione carbonica - per fermentazione di grappoli d'uva interi - per dare vita al Novello Moletto, apprezzato per il suo carattere soffice, rotondo, fruttato... da vero neonato!

Vi conquisterà il suo rosso rubino diafano e vivo, la delicatezza del profumo, piacevole e caratteristico, nelle note di frutta di sottobosco. E l'assaggio sarà un percorso alla scoperta di gradevolissimi aromi "novelli".

**Moletto vi dà la possibilità di PRENOTARLO FIN D'ORA.**

**A chi ordinerà il vino Novello Moletto 2010 ENTRO e non oltre il 31 OTTOBRE 2010 si vedrà riservata la fornitura richiesta e beneficerà di uno SCONTO.**

Gli ordini sono da inviare via e-mail all'indirizzo [ordini@moletto.com](mailto:ordini@moletto.com) oppure via fax al n. **0422 861041**.

Telefonando allo **0422-860576** potrete ricevere ulteriori informazioni sulle modalità di consegna/spedizione.

**Info: Tel. 0422-860576 dal lunedì al venerdì (ore 09,00 - 11,00 e ore 13,30 - 17,30).**



## Le ricette di Anna

Le Ricette di Anna sono consultabili sul nostro sito [www.moletto.com](http://www.moletto.com) alla pagina <http://www.moletto.com/it/index.htm>

## \_sommario

_ LISON CLASSICO, UN VINO DA SCOPRIRE!	1
_ METTIAMO IN LUCE UN GRANDE VINO	1
_ L'ORIGINE DEL NOME TAI	2
_ DALLA PARTE DELLA SICUREZZA	2
_ ENERGIA RINNOVABILE E PULITA DAL SOLE	2
_ LA VENDEMMIA 2010	2
_ ECCO I NOSTRI PRIMI, STRAORDINARI CINQUANT'ANNI	3
_ QUANTE SODDISFAZIONI DAI CONCORSI INTERNAZIONALI	4
_ SEMPRE PIU' RICCO IL MEDAGLIERE MOLETTA	4
_ WINE ENTHUSIAST Magazine, Aprile 2010	4
_ OBIETTIVO SU COLMELLO ROSSO 2003	5
_ RABOSO DOC PIAVE MOLETTA: VENDEMMIA 2004, CHE SORPRESA!	5
_ PASSITO 2004 SOLAMINIS ET AMICIS	5
_ DEGUSTAZIONI DI PRIMAVERA	6
_ L'AUTUNNO E' ALLE PORTE: E' TEMPO DI NOVELLO	6

### 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](http://www.twitter.com/Vini_Moletto)
-  **Flickr**  
[http://www.flickr.com/photos/azienda\\_agricola\\_moletto/sets](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>

### MOLETTA NEWS

Aut. Trib. TV, n.45 del 27.11.2006 - Stampato in proprio  
Direttore Responsabile: Annalisa Fregonese  
**MOLETTA Società Agricola s.s.**  
via Moletto 19 31045 Motta di Livenza Treviso ITALY  
Tel.0039 0422 860576 Fax 0039 0422 861041  
e-mail: [moletto@moletto.com](mailto:moletto@moletto.com) [www.moletto.com](http://www.moletto.com)