



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO®_news

Dicembre 2010

MOLETTO BRUT 2008 SPUMANTE D'ECCEZIONE PER BRINDARE ALLA FESTA

Suntuoso. Sfavillante. Brioso e festoso. E' Moletto Brut 2008, lo spumante charmat lungo per brindare alle feste natalizie, al 2011 che s'annuncia.

Il suo riposo in autoclave è eccezionale rispetto ad uno charmat lungo di tradizione, che viene inteso essere in genere tra i sei e i 12 mesi. Moletto Brut 2008 invece di mesi in autoclave ne ha trascorsi venti, acquisendo una strepitosa, inarrivabile finezza. Le bollicine rotolano in bocca, solleticano il palato senza mai essere invadenti o prepotenti. Moletto Brut 2008 ha riposato giorno dopo giorno, settimana dopo settimana, mese dopo mese. Evolvendo piano piano, protagonista di una trasformazione lenta, costante, importante, significativa. Che ci dona oggi questo Brut capace di stupire. E' luminoso nel suo oro tenue, con il perlage piccolo. Che sembra quasi riflettere le stellate notti invernali, quando nella freddissima aria rarefatta, a milioni gli astri punteggiano il cielo. Soffuso d'un'aura misteriosa, Moletto Brut 2008 si manifesta in tutta la sua magnificenza al naso, al palato. Regala sensazioni eccelse e felici, con il suo perlage minuto e brioso. Elegante e concentrato all'olfatto con sentore raffinato. Prodotto con uve 100% Pinot Bianco allevate nei vigneti in Belfiore di Pramaggiore, nel cuore della doc "Lison-Pramaggiore". Una bollicina complessa già dal naso. Apre con note di frutta matura, appassita - albicocca e uva sultanina - emergono poi toni freschi di mela. La complessità olfatto-degustativa di questo metodo charmat è dovuta anche alla sua lunghissima permanenza sui lieviti. Tanta è la percezione di morbidezza al palato, e tanto nette ed avvolgenti sono le sensazioni della sua sapidità e del calore dovuto ad una alcolicità importante. Finissima la sua bollicina che avvala, conferma una volta di più la sua lunga permanenza in autoclave: è la nota caratteristica, il sigillo che identifica Moletto Brut 2008. E' elegante, mai frivolo. Brillante, mai eccessivo. Un vino splendido, racchiuso in un packaging perfetto per ogni occasione di festa. Le sue bollicine - come il cappellino eccentrico di una donna bellissima - rendono Metodo Brut 2008 lo spumante capace di sostenere con successo ogni occasione. Dal party mondano al convivio formale, dal ritrovo fra amici al brindisi alla festa più cool del momento. E' il vino perfetto da stappare quando si è riuniti davanti ad un camino che scoppietta allegro, sulle tavole imbandite, al ritorno con gli amici da una pièce teatrale o da un cinema cult.

Cin cin amici, brindate con Moletto Brut 2008!

_sommario

_ FRESCHIE DI STAMPA	2
_ RABOSO DOC PIAVE MOLETTO: L'ECCELLENZA	2
_ FRANCONIA, COMMENDED A VIENNA	3
_ ... ecco GLISY!	3
_ SPRITZONE, NUOVI FORMATI PER L'APERITIVO PIU' COOL	3
_ SPRITZONE, LO DISTRIBUISCE BISCALDI	3
_ VENDEMMIA 2010, ECCOCI AI ROSSI	4
_ WINE ENTHUSIAST, 88 PUNTI AD ANNOZERO	4
_ Auguri!	4
_ MOLETTO NOTEBOOK	4



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

_Le ricette di Anna
Le Ricette di Anna sono consultabili sul nostro sito
www.moletto.com
alla pagina <http://www.moletto.com/it/index.htm>

FRESCHES DI STAMPA

Sono le Guide 2011, che stanno arrivando nelle librerie e nei negozi specializzati. Guide che contengono ottime recensioni dei vini Moletto.

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI D'ITALIA 2011 LUCA MARONI

E' un autentico cult nel mondo dell'enologia, immanicabile per chi vuol essere aggiornato sull'andamento del settore. I vini Moletto degustati da Luca Maroni hanno ottenuto lusinghiere valutazioni. Commento produttore: *fra i bianchi sono il Lison Classico 2009, morbidosissimo, il Pinot Grigio 2009, armoniosamente avvolgente, da subito a farsi notare. Di levatura nel complesso superiore il Sauvignon 2009: fra i migliori non solo della regione vista la sua rotonda suadanza, la sua ricca trama costitutiva. Estratti di concentrazione eccellente nel dolce Solamini et Amicis Passito: un vino-frutto di fittezza davvero maestosa. Di gran nitidezza e fragranza le bollicine, con il Demi Sec Moletto 2009 di viscosità briosamente avvertita. Sostanzialmente migliorati i rossi, non solo in massa. Il Cabernet Franc Lison Pramaggiore 2009 spicca per forza e intensità di aroma, il Refosco dal Peduncolo Rosso 2008 mostra gran polpa e avvolge mentoso. Il Raboso 2004 è il vino migliore della seduta.* (vedi articolo a parte). *Un bicchiere che cresce in consistenza in modo decisamente avvertito quello Moletto, bene.*

I punteggi espressi: Raboso 2004, 87 punti; Sauvignon 2009, 87; Solamini et Amicis Passito 2004, 86; Refosco dal peduncolo rosso 2008, 85; Cabernet Franc Lison Pramaggiore 2009, 85; Lison Classico 2009, 84; Pinot Grigio 2009, 84; Franconia 2008, 84; Chardonnay Lison Pramaggiore 2009, 83 punti; Colmello Rosso 2003, 83; Merlot Piave Barrique 2006, 83; Verduzzo Demisec, 83; Pinot Bianco Lison Pramaggiore 2009, 82; Demi Sec Moletto 2009, 81; Brut Anno Zero, 80; Prosecco Extra Dry, 80.

DUEMILAVINI 2011

Tra le Guide italiane più autorevoli ed affermate, Duemilavini sottolinea nella sua recensione, la costante crescita di Moletto. *«Azienda familiare nata negli anni Sessanta, oggi è diventata una delle più rinomate di tutto il Veneto. Moletto conferma uno standard qualitativo di livello pure presentando un'ampia e variegata gamma di vini, spaziando dai bianchi ai rossi alle bollicine, tutti vinificati con vitigni tipici di queste zone. Sottolineiamo con piacere, quest'anno, il Solamini et Amicis Passito, da uve Sauvignon in purezza, dagli intriganti e insoliti aromi. Si beve quello che si è percepito, è cremoso ed equilibrato, lungo su note di caramello. Su bei livelli il resto della produzione».* Eccoci ai prestigiosi **4 grappoli** assegnati appunto a **SOLAMINI ET AMICIS PASSITO 2004, FRANCONIA 2008** "Rubino. Disposto su note di sottobosco, fiori, frutta, spezie e terra bagnata, china, grafite e felce. Palato morbido e garbato", **COLMELLO ROSSO 2003** "Fulgido granato. Intenso di confettura e spezie, note minerali e balsamiche, corteccia e humus, rabarbaro e mirto. Palato strutturato ed equilibrato da tannini arrotondati e buona acidità". Ancora un'importante affermazione per **RABOSO 2004** al quale sono stati conferiti **3 grappoli** "Granato. Sentori speziati e balsamici a cornice di frutti neri in confettura, grafite, cacao e tabacco. Morbido e carnoso, ben equilibrato e fine. Eco ammandorlata". Chiude in bellezza con **3 grappoli** BRUT ANNOZERO; **3 grappoli** a SAUVIGNON 2009, PINOT GRIGIO 2009, MERLOT

BARRIQUE 2006, DEMI SEC MILLESIMATO 2009.

Duemilavini sottolinea le varietà autoctone, come Franconia e Raboso. Vini che tengono alta la bandiera della tipicità in un mondo, anche quello enogastronomico, sempre più globalizzato.



RABOSO DOC PIAVE 2004 MOLETTA: L'ECCELLENZA

Luca Maroni, nella sua guida 2011, l'ha definito il "vino migliore della seduta". *La sua polpa maestosa, la sua morbidezza mentosamente sontuosa. La varietà ai suoi massimi di concentrazione e suadente potenza, complimenti! E continua: Un vino rosso dal manto estrattivo veramente eccezionale. Una viscosità, una concentrazione estrattiva che segnala superiore, maestoso rigore viticolo ed enologico operativo. Di adeguata potenza il grado, capace di supportare con potenza tale eccezionale ammontare. Buona la nitidezza enologica esecutiva, possenti le spezie, fiammeggianti mentolo, zafferano e vaniglia sulla polpa sontuosa di base. E che suadanza il gusto, qual armoniosa morbidezza in glicerina a stondare, avvolgere, ammantare. Un vino di eccezionale persistenza espressiva.* Parole gratificanti che sottolineano l'eccellente presenza di Raboso 2004 fra i vini Moletto. Vino nobilissimo, eccelso, antico perché la sua presenza è documentata sin dal 1600, capace di stupire per la sua modernità, l'eleganza, l'essere accostato senza timore ai piatti più elaborati. 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 o sono, a questi terreni la natura argilloso-calcareo che rappresenta per questo vitigno la sede ideale. Rosso rubino il colore, come quelle gemme che sfavillavano indosso dalle nobildonne della Serenissima Repubblica di Venezia. Raffinato il profumo: 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.

FRANCONIA, COMMENDED A VIENNA

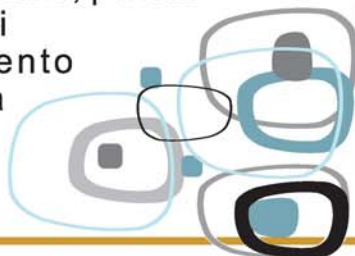


Franconia Moletto, vino-simbolo dell'azienda, è stato assegnato del titolo di "COMMENDED" all'International Wine Challenge Vienna 2010, nella categoria "Blaufrankish".

Nella storia di Moletto, il primo vigneto acquistato cinquant'anni or sono dal commendator Mario, fu proprio di viti che producevano Franconia. Varietà all'epoca in pratica sconosciuta nella zona, tanto che i primi esperti interpellati supposero, se pure fra molti dubbi, di classificarlo proprio come Blaufrankish. In realtà, grazie alle particolarità dei terreni Moletto che contraddistinguono questa microzona, questo vitigno si è evoluto con caratteristiche differenti, sia pur simili, al Blaufrankish. Tant'è che l'azienda Moletto è depositaria delle barbatelle del vitigno Franconia. Il premio conquistato a Vienna, nella terra dei Blaufrankish è motivo di grande soddisfazione. Franconia Moletto si distingue per il suo rosso rubino vivace, il caratteristico bouquet con note di frutta rossa, il sapore pieno, franco, secco e rotondo. Un vino che esalta la tipicità e che ben accompagna piatti a base di carne, paste asciutte dai condimenti speziati, spiedi, arrostiti, pesci piuttosto saporiti. *"Ci tengo a sottolineare la grande qualità e l'originalità dei vostri vini, specialmente del Franconia"* è l'entusiasta commento del professor Alain Carbonneau, professore di Viticoltura all'Università di Montpellier (Francia) espresso quando ha visitato l'azienda Moletto.

...ecco GLISY

È l'ultimo nato in casa Moletto. Il suo nome è facile, Glisy. È un vino bianco, frizzante, fresco e giovane. La sua contenuta gradazione alcolica lo rende particolarmente adatto ai consumatori più giovani. Un vino esso stesso giovane, fresco, "easy to drink", fruttato e profumato, per tutti i gusti ed i palati. Accattivante le sua bottiglia declinata nei toni dell'azzurro, perfetto in ogni momento della giornata.



SPRITZONE, NUOVI FORMATI PER L'APERITIVO PIU' COOL

Il nostro spritz è disponibile ora anche nei formati da 187 ml, 250 ml, 1 litro.

Piace sempre di più, si fa largo, non solo fra i giovani. Cresce il pubblico entusiasta di SpritzOne. I giovani, beninteso, ma non solo. Piace in famiglia, per la sua bassa gradazione alcolica che lo rende perfetto per offrire uno spritz piacevolissimo, stuzzicante, elegante, mai banale. Capace di lasciare la mente "libera", lucida per rimettersi alla guida, ritornare al lavoro ed alle proprie occupazioni. Piace alle signore, per quella sua bottiglia modaiola, il colore brioso, le bollicine che rallegrano. I nuovi formati lo rendono ancora più friendly. Nella **bottiglia da 187 ml, un piccolo bijoux**, è scanzonato per coloro che, se pure da soli, non vogliono rinunciare a trattarsi bene. Il formato

250 ml è perfetto per uno spritz tête-à-tête, capace di favorire interessanti evoluzioni dell'incontro. Infine la **bottiglia da un litro, così pratica con il suo tappo a vite!** Da tenere



sempre pronta nel frigo di casa, per non essere sguarniti quando gli amici arrivano all'improvviso. Con SpritzOne la bella figura è assicurata. Senza contare che il formato da un litro è l'ideale per la miscita nei bar e nei catering.

SPRITZONE, LO DISTRIBUISCE BISCALDI

Con una serata ufficiale di presentazione, svoltasi il 26 di ottobre scorso, è stato formalizzato l'affidamento della distribuzione di SpritzOne al Gruppo Biscaldi di Genova. Fondata nel 1969 da Luigi Biscaldi, l'azienda oggi vanta un portfolio di marchi esclusivi. Con la caratteristica di aver saputo individuare, nel corso della sua storia, prodotti a tutta prima sconosciuti che poi sono diventati marchi di successo, autentici status-symbol. SpritzOne è piaciuto subito ed il Gruppo Biscaldi ha voluto che diventasse un'altra delle sue scommesse vincenti. Incaricando, in occasione della presentazione, l'artista Andrea Costa, di realizzare un'opera ispirata a SpritzOne. Un quadro dai colori accesi che ben s'intona al carattere del nostro aperitivo, con spiccate sottolineature di pop-art, modernismo e tanta grinta.

www.biscaldi.com



VENDEMMIA 2010, ECCOCI AI ROSSI

Terminata la raccolta nei vigneti, e passati alla seconda fase delle operazioni in cantina, si possono formulare le prime conclusioni. Le rese per ettaro sono state inferiori, per alcune varietà anche di molto inferiori rispetto alle annate precedenti. Vi sono note positive, come le concentrazioni, che ad esempio in Carmenère raggiungono livelli spettacolari.

I rossi sono concentrati, assai profumati, morbidi.

Il 2010 è l'annata delle varietà a bacca bianca. Nelle news di Settembre avevamo accennato alla sanità delle uve e alle ottime gradazioni in campo.

Ora che la vinificazione è quasi completata, il risultato è davvero di grande soddisfazione: bianchi molto profumati, piacevoli, corposi, pieni, sapidi, di buona struttura.

WINEENTHUSIAST

88 PUNTI AD ANNOZERO

Ben 88 i punti che i critici di Wine Enthusiast, nell'edizione di dicembre 2010 della rivista, hanno assegnato a questo vino.

Gli States applaudono alla conclusione della sfolgorante carriera di Metodo Classico Brut Annozero. Spumante eccezionale, la sua grazia è stata colta dagli estimatori, tanto che questa bottiglia è esaurita. Annozero chiude in bellezza, questi 88 punti gratificano l'averlo voluto e creato. Un punteggio che saluta con ottimi auspici il suo successore. *Annozero* infatti passa il testimone ad *Announo*; la sua uscita è programmata nel 2011.



Auguri!

Mario con Annamaria Stival insieme ai figli Chiara, Mauro, Giovanni e a tutto lo staff dell'azienda Moletto augura a tutti un sereno Natale ed un 2011 di salute, lavoro, soddisfazioni. Con la Pace che si faccia strada nel mondo, portando con sé benessere e serenità.



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO

La famiglia Stival vi attende al Panevin, il falò della tradizione che sarà incendiato la sera di mercoledì 5 gennaio nei pressi dell'azienda Moletto. Anche quest'anno verrà perpetuata la tradizione iniziata da Mario Stival, che da decenni chiama intorno al Panevin gli amici per salutare il passaggio dei Re Magi con una festa contraddistinta dalla proverbiale ospitalità Moletto.

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_notebook

- Saremo presenti a:
ITALIAN WINE WEEK - VINO 2011
NEW YORK 24-26 Gennaio 2011
- Saremo presenti al **45° VINITALY 2011**
VERONA 7 -11 Aprile 2011
Pad. 4 G 5



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: moletto@moletto.com www.moletto.com