



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO[®]_news

Marzo 2010



MOLETTO[®]
1960-2010
CINQUANTANNI
DI VINI DA RACCONTARE

MOLETTO AZIENDA AGRICOLA
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

vinality



TRAGUARDO RAGGIUNTO, TUTTO IL PROSECCO E' TUTELATO

Se pure il percorso per giungere a questo risultato è stato complesso, esso si è concluso nel più brillante dei modi.

Dal 1° agosto 2009 la Doc Prosecco e le due Docg storiche sono protette come Dop nel registro comunitario. E' un risultato di straordinaria valenza che tutela un vino straordinario, ambasciatore del Veneto nel mondo. Un nome, quello del Prosecco, che in troppi hanno usato in modo improprio, con gravissimi danni a coloro che producono vini di qualità. Il riconoscimento ottenuto dal Prosecco è una grande vittoria per la tutela e la valorizzazione di un vino che è simbolo del Made in Italy di qualità. Si è dunque conclusa con successo la complessa procedura di rivisitazione delle zone di produzione del Prosecco. Grazie a questa decisione è stata assicurata la garanzia delle Docg alla viticoltura storica, mentre tutte le altre aree di produzione rientrano nella Doc. E' una copertura totale che garantisce il futuro del Prosecco, grande vino italiano che purtroppo, a causa delle sue straordinarie caratteristiche, subisce la concorrenza sleale di chi tenta di commercializzare prodotti scadenti sotto il suo nome.

Questo traguardo raggiunto è un ulteriore invito a degustare Prosecco Moletto Doc.

Briose bollicine che rotolano, minutissime, in bocca, lasciando una straordinaria sensazione di vivacità. Bouquet fine e ben dichiarato, sapore aromatico, un poco morbido nel contempo croccante e fruttato. Da sorseggiare sia come aperitivo sia come fine pasto, bene con antipasti e primi piatti dai sapori delicati. Proposto in due versioni: spumante e frizzante.

Per brindare con vivacità alle gioie della vita.

_sommario

- _ VINITALY, UN PERCORSO PER SOLLETTICARE I VOSTRI CINQUE SENSI
- _ ECCO TERRITORI TUTTI DA SCOPRIRE
- _ TRADIZIONI VINICOLE MILLENARIE NELLA DOC PIAVE
- _ VINI DI SPICCATA PERSONALITA' NELLA DOC LISON-PRAMAGGIORE
- _ SPRITZONE, PER CELEBRARE IL RITO DELL'APERITIVO
- _ IN CROCIERA CON SPRITZONE
- _ UVIX VODKA, PER CONCLUDERE IN BELLEZZA
- _ MOLETTO NOTEBOOK

- 2
- 2
- 2
- 3
- 4
- 4
- 4
- 4

PORTAMI CON TE A VINITALY

Presentandovi con la nostra newsletter al nostro stand (pad. 4, G5), riceverete un simpatico omaggio!

VINITALY, UN PERCORSO PER SOLLETICARE I VOSTRI CINQUE SENSI

Le bollicine briose e minutissime che rallegrano la vista: sono quelle di Prosecco, di Anno Zero e degli altri spumanti Moletto. Il colore che appaga gli occhi: la capsula intorno a tappi che racchiudono tesori preziosi, come Colmello Rosso 2003. L'olfatto si sorprende intorno alle note di frutta matura a polpa bianca, s'appaga con la freschezza e la sapidità di Franconia, con il calore generato dal lungo affinamento di Raboso doc Piave 2003. E l'udito si rinfranca nella cadenza dalla generosità di Madre Natura sapientemente messa a frutto dall'opera dell'uomo nelle cantine Moletto. Emozioni che non nascono per caso, che affiorano è stato perfetto. Facile il distacco dell'acino. Le gradazioni in campo erano così eccezionali da sembrare quasi anomale. Il risultato sta affiorando: le gradazioni sono elevate, al palato si presentano sapidi, di grande soddisfazione. I vini rossi sono profumati, con tannini dolci di ottima struttura. Colorazioni intense. Tutto questo e molto altro lo potrete sperimentare al nostro stand al Vinitaly, G5 Padiglione 4, dall'8 al 12 aprile.

PINOT GRIGIO 2009
DOC Piave



Fruttato strepitoso. **Osservate il colore di quest'annata:** rispecchia la maturazione bilanciata delle uve che si manifesta nei netti tipici riflessi ramati.

CHARDONNAY 2009
DOC Lison-Pramaggiore



Bouquet sottile fruttato e floreale. Marcata, all'assaggio, la nota di mela.

PINOT BIANCO 2009
DOC Lison-Pramaggiore



Il vitigno prediletto dall'enologo Giovanni Stival. Il Pinot Bianco 2009 è un cesto di frutta matura estiva. Completo, radioso - *pare un sole* - e complesso. **Da non perdere!**

SAUVIGNON 2009
Igt Veneto Orientale



Profumato, spicca la nota di frutta esotica che tende all'agrumato; **scoprite l'intrigante, raffinato profumo di cedro.** All'assaggio si rivela grasso, corposo, lievemente tannico, caldo.

PROSECCO Frizzante
DOC



Spudorata la frutta percepita. Una **bollicina piacevolissima**, facile da bere.

PROSECCO Extra Dry
DOC



La **tipicità emerge netta.** Profumi raffinati in un corpo armonico accompagnato da bollicine vellutate.

Moletto DEMISEC 2009
Millesimato VSQ



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.

VERDUZZO Demisec
VSQ



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

CABERNET 2008
Doc Lison-Pramaggiore



Concentrazione quasi sfacciata per questo vino da oramai trentennali viti **Carmenère**, avere in produttività, generose nel donare elegante personalità e riconoscibile tipicità.

MERLOT 2006
Affinato in barrique Doc Piave



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.

COLMELO ROSSO 2003
Igt Veneto Orientale



E' alla sua prima uscita. Grandioso, morbido. Inebria già al profumo, rispecchiante il calore che si ritroverà nel gusto. La sua suntuosità 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.

ECCO TERRITORI TUTTI DA SCOPRIRE I vigneti Moletto si estendono in due aree Doc tutte da visitare: la Piave e la Lison-Pramaggiore. Sono ric

TRADIZIONI VINICOLE MILLENARIE NELLA DOC PIAVE

E' fra le Doc più ampie dell'area settentrionale, estendendosi su una vasta pianura. Essa è attraversata interamente dal fiume Piave, tra le province di Treviso e Venezia. La tradizione vinicola qui ha radici millenarie e la coltivazione della vite fu razionalizzata nel Novecento, grazie anche all'apporto degli studiosi della Scuola Enologica di Conegliano, la prima ad essere fondata in Italia nel 1876. L'area presenta una varietà di terreni e microclimi, è caratterizzata dalle numerose sorgenti d'acqua profonda che irrorano il terreno e che contribuiscono alla salubrità dei vigneti. Particolarmente felice è qui la coltivazione della vite. La doc "Vini del Piave" o "Piave" con la specificazione dei seguenti vitigni: Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Raboso, Verduzzo, Chardonnay, è riservata ai vini ottenuti nell'ambito aziendale da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 95% dai corrispondenti vitigni.



Venite a farci visita al nostro stand al Vinitaly, il salone internazionale più importante al mondo dedicato al vino! Moletto vi aspetta con un intrigante percorso che appagherà i vostri sensi.

È quello solare di SpritzOne, è quello intenso di Raboso doc Piave 2003 e Franconia 2008. Il tatto s'attarda nell'accarezzare bottiglie sinuose, nel togliere l'etichetta di Prosecco extra dry 2009, di morbida prugna di Malbec 2007, di fragrante ed elegante erbaceo di Cabernet Franc Lison Pramaggiore 2008. Il gusto conversazione positiva che i vini Moletto hanno il pregio di suscitare. Aggiungiamo un **sesto senso**, quello delle emozioni. Stimolate da queste gemme nate dalle loro radici in una vendemmia 2009 da record, in particolare per le uve a bacca rossa. I nuovi vini arrivano da uve delle quali l'indice di maturazione è di gradazione piuttosto elevata e di struttura, preannunciando così delle eccellenze. I bianchi sono profumati, con maggiore corpo rispetto al 2008. Le rosse sono intense, splendide, violacee li caratterizzano. Alcune varietà già dicono di essere perfette per l'invecchiamento.

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!**

MALVASIA Extra Dry
VSAQ



Insolito. **Originale la spumantizzazione di uve Malvasia Istriana.** In forma di bollicine è facile da abbinare e piacevole da bersi.

Moletto BRUT 2009
Millesimato VSQ



Un metodo Charnat lungo, insolito per la permanenza **in autoclave per 19 mesi**, con una resistenza quasi impensabile data la materia prima: uve Pinot Bianco al 100%.

METODO CLASSICO ANNOZERO vsQ



Raffinato il suo minuscolo perlage. Naso elegante e concentrato per il progressivo aprirsi a note di frutta secca di noce dolce e nocciola. In bocca è raffinato ma potente, imponente, largo e di struttura tale da risultare avvolgente nella totalità del percorso degustativo.dalle tanto amate uve Pinot Bianco.

REFOSCO 2008
dal Peduncolo Rosso Igt Veneto Orientale



Tipica la frutta rossa, la ciliegia, il lampone. Un'annata per un **gradevole rosso**, non impegnativo e facile da bere.

MERLOT 2007
Doc Piave



Morbida prugna per questo vino **vigoroso e di carattere.** L'interpretazione Moletto di un vitigno internazionale.

FRANCONIA 2008
Igt Veneto Orientale



Il portabandiera di Moletto. Marasca molto matura, vinosità netta. Corposità e tannicità equilibrate. Un vino che da sempre ci dà soddisfazione. **Solletica la curiosità di chi non lo conosce e non solo!**

MALBECH 2007
Igt Veneto Orientale



Inusuale questo vino da vitigno tipico del territorio Mottense. Profumato di frutta di bosco e di viola, è morbido ed avvolgente all'assaggio nelle note fruttate con finale speziato.

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 assolutamente da concedersi.**

RABOSO 2003
Doc Piave



Spiccano al naso marasca, prugna matura, confettura rossa e cacao avvolte da una elegante nota vanigliata. L'elegante tannicità e la **gradevole acidità** si fondono in perfetto equilibrio colmate da dolcezza dovuta alla notevole alcolicità. Caldo, pieno e persistente di ciliegiosa nota sotto spirito. 48 mesi in barriques esauste.

Percorso BIANCHI TRANQUILLI
 Percorso ROSSI TRANQUILLI
 Percorso BOLLICINE
 Percorso ROSSI Affinati in BARRIQUE

INTERNAZIONALE
 DA NON PERDERE!
 DA SCOPRIRE
 TIPICO
 AFFINATO IN BARRIQUE
 INSOLITO
 INTERPRETAZIONI delle UVE PINOT BIANCO

che di fascino, di storia, di tradizioni e naturalmente di splendidi vini. Un motivo in più per venire a farci visita nelle nostre cantine a Motta di Livenza.



VINI DI SPICCATATA PERSONALITA' NELLA DOC LISON-PRAMAGGIORE
La maggior parte del territorio di questa Doc ricade in provincia di Venezia, comprendendo inoltre zone in provincia di Treviso ed alcune aree in provincia di Pordenone. La Doc Lison-Pramaggiore è ben nota per l'elevata qualità dei vini bianchi. La natura dei terreni argilloso-calcareo conferisce notevole stoffa ai vini qui prodotti. La vasta gamma dei vini bianchi si distingue per la particolare fragranza e la piacevole freschezza. I rossi sono vini di rara struttura che dona loro una piacevole sensazione di morbidezza e calore. La denominazione "Lison-Pramaggiore" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dalle corrispondenti varietà di vitigno: Lison e Lison Classico, Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio, Riesling Italico, Sauvignon, Verduzzo, Merlot, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso.

SPRITZONE, PER CELEBRARE IL RITO DELL'APERITIVO

E' amatissimo dai giovani, ricercato nei party più esclusivi, semplicemente sorseggiato in compagnia e nei momenti di amicizia: è SpritzOne, solare ed accattivante aperitivo pronto. E' antico il rituale, nato proprio in Veneto, di vivere l'ora prima del pranzo e della cena in compagnia degli amici, sorseggiando una bevanda a base di vino Prosecco corretta da una punta di amaro.

SpritzOne incarna questa tradizione in chiave moderna. Giovanni Stival ha reinventato lo spritz guardando ad una consuetudine che, dopo aver conquistato l'Italia, ora ha un crescente numero di appassionati anche oltrefrontiera. Piacevolissimo è il tocco di SpritzOne, che conquista per il suo accattivante agrumato tropicale, per dolcezza e sapidità bilanciate nel suo garbato finale amarognolo. E' leggero – la sua gradazione alcolica è di soli 6,8% – appositamente pensato per coloro che si concedono una pausa a metà giornata lavorativa o che, prima di cena, debbono comunque ancora mettersi alla guida. Il suo completamento ideale è la fetta d'arancia ma, a seconda dei gusti, sposa benissimo quella di limone, oppure un'oliva e qualche cubetto di ghiaccio. La sua freschezza è la base ideale per diversi cocktail, che già hanno conquistato un folto numero di estimatori. Da provare in abbinamento ai classici salatini, alle patatine chips, oppure con i "cicheti" ed i "goeosessi" veneti: la fritturina croccante di pesce e di verdure, bocconcini di tramezzini, pizzette mignon, cubetti di Grana, di mortadella, di salame. Ancora una volta la genialità veneta, grazie a SpritzOne, si fa strada nel mondo.



IN CROCIERA CON SPRITZONE

Sarà SpritzOne ad allietare il momento aperitivo a bordo della nave della compagnia Grimaldi Lines diretta a Barcellona per celebrare la Giornata mondiale del Libro. Ogni 23 aprile, proprio in occasione della Giornata mondiale del Libro, Barcellona si riempie di rose e libri. Le Ramblas si riempiono di bancarelle con i libri, le librerie sono aperte fino a notte fonda e nella città si susseguono centinaia di eventi, spettacoli, reading con scrittori e poeti. Per questa occasione la rivista Leggere:tutti e la Grimaldi Lines hanno organizzato la crociera intitolata 'Una Nave di libri per Barcellona'. Durante la navigazione si terranno presentazioni, spettacoli, reading e proiezioni di film per rendere piacevole la trasferta via mare, complice anche la freschezza e l'originalità di SpritzOne.

MOLETTO_notebook

- Saremo presenti a
IL PIAVE MORMORA: ALLA SCOPERTA DELLA MARCA TREVIGIANA
ROMA 10 MAGGIO 2010 Hotel Rome Cavalieri
Banchi d'Assaggio dalle 16,00 alle 21,30
Info : http://www.bibenda.it/attivita_singola.php?id=881

UVIX VODKA, PER CONCLUDERE IN BELLEZZA

E' fresca, accattivante. Ha un look moderno che veste un cuore appassionato. E' UVIX Vodka, piacevole interpretazione di una bevanda di grande tradizione, una vodka tutta italiana. La sua bottiglia di vetro satinato, si inserisce perfettamente in qualsiasi ambientazione, dalla festa informale fra amici fino al carrello dei liquori di un convivio raffinato. L'olfatto, appena stappata la bottiglia, percepisce note freschissime e gradevoli. "E' una vodka estremamente gradevole – hanno scritto di Uvix negli States – che fonde perfettamente la vampata alcolica con la complessità della composizione. Ciò la rende una vera protagonista, sia che venga servita liscia, on the rocks o in un cocktail".

La filosofia che sta alla base di Uvix è la seguente: la volontà di distinguersi con stile ha portato a pensare ad una vodka da uve, ad una accurata attenzione al processo produttivo, all'ideazione di una veste grafica per offrire un prodotto raffinato. Le uve selezionate sono quelle a bacca bianca, raccolte a perfetta maturazione. Uvix è il risultato di una distillazione in sette fasi, che si distingue per l'equilibrio in purezza e profumi.

Brillante e cristallina, seduce già nel calice con il suo sinuoso ondeggiare. Franco e fine l'ampio, variegato bouquet olfattivo. Apre con note di frutta matura: spiccano mela, pera, banana ed ananas che poggiano sulla freschezza di una piacevole scia di fragoline avvolta da vellutate note vanigliate. Netto e pulito l'ingresso in bocca; leggermente morbida, piacevolmente alcolica, persistente, chiude ricca di ritorni freschi e profumati.

Ecco alcuni suggerimenti, tutti da provare. L'aggiunta di una parte di succo d'uva bianca a tre parti di Uvix dà come risultato un "Michelangelo", risultato semplicemente divino per tutti coloro che amano i Martini cocktails. Il mix di una parte di Uvix, quattro parti di Limoncello e succo di mirtillo è l'ideale suggerimento agli appassionati di cocktail fruttati.



MOLETTO NEWS

Aut. Trib. TV, n.45 del 27.11.2006 - Stampato in proprio
Direttore Responsabile: Annalisa Fregonese
MOLETTO Azienda Agricola
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