



# MOLETTO®

## news

Marzo 2008

MOLETTO AZIENDA AGRICOLA - VIA MOLETTO 19 - 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV) - ITALY  
www.moletto.com moletto@moletto.com



**MOLETTO  
VI ATTENDE AL  
42° VINITALY,  
VERONA, 3-7 APRILE 2008**

**Vi aspettiamo allo stand G5,  
padiglione 4.** (articolo a pag.2)



**PROWEIN  
Dusseldorf**  
Moletto sarà presente al salone fieristico PROWEIN che si terrà a Düsseldorf (Germania) dal 16 al 18 marzo 2008, padiglione 3, stand 3B119.

16.-18.3.2008  
Düsseldorf, Germany  
Internationale Fachmesse  
Weine und Spirituosen

### \_sommario

_ MOLETTO VI ATTENDE AL 42° VINITALY, VERONA 3-7 APRILE 2008	2
_ ANCORA POCHI GIORNI .... ARRIVA LA NUOVA ANNATA DI RABOSO 2003	2
_ LA VENDEMMIA 2007, VINI BIANCHI BACIATI DALLA FORTUNA	2
_ VINI ALL'AEROPORTO MARCO POLO: E' STATO UN SUCCESSO!	3
_ UN CUORE PREZIOSO FRA TREVISO E VENEZIA: LA ZONA DOC LISON-PRAMAGGIORE	3
_ E' TEMPO DI BRUNCH	4
_ IL CATALOGO FOOD IN VERSIONE POCKET	4
_ LE RICETTE DI ANNA	4
_ MOLETTO NOTEBOOK	4

## PINOT BIANCO MOLETTO, VINO RAFFINATO PER INTENDITORI COSMOPOLITI

*Elegante e signorile, questo vino è perfetto per accompagnare le giornate primaverili, i piatti a base di erbe e di pesci tipici di questa stagione.*

La primavera s'annuncia con i suoi profumi, le sue note dolci, la sua fragranza. Qualità che si ritrovano tutte nel Pinot Bianco Moletto, vino bianco fra i più raffinati ed apprezzati. E' un vino elegante, di un bel colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli che si sposa benissimo con le tiepide giornate primaverili, con la natura non ancora del tutto sbocciata, con il ritornato desiderio di scampagnate, uscite all'aria aperta, déjeuner sur l'herbe. Il Pinot Bianco è amato a livello internazionale per il suo gusto pulito, netto e delicato.

Il vitigno è di origine francese, per la precisione giunge dall'area della Borgogna. Le sue origini sono antichissime e si perdono nella notte dei tempi. A voler essere sinceri, e del resto si tratta di un aspetto comune ad altri vitigni europei, specie per i più antichi, è probabile che la sua origine vada ricercata in quella viticoltura romana che le legioni repubblicane ed imperiali esportarono in ogni parte dell'Impero. Il Pinot bianco, per la precisione la famiglia dei Pinot, ha probabilmente queste origini, anche se la presenza del Pinot Bianco nella Marca Trevigiana e nella regione Veneto è piuttosto recente. Un'altra curiosità: il Pinot bianco, vitigno nobilissimo, deriverebbe da una mutazione genetica del Pinot nero, mutazione avvenuta ad opera di Madre Natura, quand'ancora le biotecnologie erano sconosciute.

Il vitigno del Pinot Bianco è esigentissimo, pretende terreni magri ed asciutti, rifiutando nel modo più categorico quelli profondi ed azotati.

Il Pinot Bianco Moletto ha trovato il suo habitat ideale nei terreni di proprietà aziendale in Belfiore di Pramaggiore, nel cuore della zona a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore".

Si tratta di terreni di origine sedimentaria alluvionale tendente all'argilloso, con presenza di concrezioni calcaree e di strati di aggregazione di carbonati.

La sua vinificazione avviene in acciaio a freddo con fermentazione a temperatura controllata di 18°C. Il trasferimento e l'affinamento in acciaio si prolunga per circa 4 mesi prima dell'imbottigliamento.

continua a pag. 2



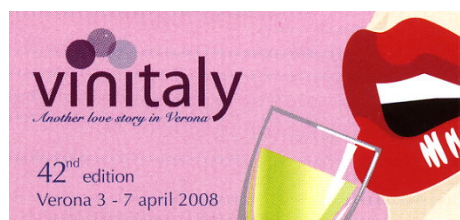
continua da pag 1

E' un vino dal colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Netto il suo profumo che si apre in armoniose dolci note fruttate. Il gusto è equilibrato in struttura, fragranza e sapidità. Va servito ad una temperatura di 12-14°C. E' preferibile assaporarlo quand'è giovane per cogliere la ricchezza dei suoi profumi. Ottimo come aperitivo e fuori pasto, accompagna in modo davvero signorile tutti i piatti di pesce con salse delicate, le minestre asciutte e in brodo, i risotti a base di verdure e di pesce. Pietanze che tornano protagoniste sulla tavola di primavera, dopo la grande stagione di carni rosse dell'inverno.

(A pag. 4 le proposte di abbinamento gastronomico da *Le ricette di Anna*)

## MOLETTO VI ATTENDE AL 42° VINITALY, VERONA, 3-7 APRILE 2008

Vi aspettiamo allo stand G5, padiglione 4.



«Saremo presenti anche quest'anno per accogliere amici, visitatori e nuovi ospiti a quello che ormai è diventato un mito: Vinitaly è la manifestazione di riferimento dell'universo enologico nazionale ed internazionale. Numero uno al mondo per dimensioni, questo salone è andato via via assumendo un rilievo sempre più importante anche sulla scena internazionale, aprendosi all'innovazione e imponendosi all'attenzione degli operatori non solo come fiera commerciale, ma anche come vero e proprio "evento" imperdibile. Un ruolo costruito in quarant'anni di attività, accompagnando lo sviluppo di un settore che è diventato il miglior ambasciatore del made in Italy nel mondo, il rappresentante d'eccellenza del sistema agroalimentare di qualità. Vinitaly, accanto alle iniziative tradizionali propone una serie di eventi innovativi, capaci di catturare il visitatore più esigente. Il programma infine coinvolge pure il centro storico di Verona. Nel palazzo della Gran Guardia, in piazza Bra, si svolge Vinitaly for You, l'enoteca serale con food e musica del vivo, dedicata agli appassionati del buon bere.

to un mito: Vinitaly è la manifestazione di riferimento dell'universo enologico nazionale ed internazionale. Numero uno al mondo per dimensioni, questo salone è andato via via assumendo un rilievo sempre più importante anche sulla scena internazionale, aprendosi all'innovazione e imponendosi all'attenzione degli operatori non solo come fiera commerciale, ma anche come vero e proprio "evento" imperdibile. Un ruolo costruito in quarant'anni di attività, accompagnando lo sviluppo di un settore che è diventato il miglior ambasciatore del made in Italy nel mondo, il rappresentante d'eccellenza del sistema agroalimentare di qualità. Vinitaly, accanto alle iniziative tradizionali propone una serie di eventi innovativi, capaci di catturare il visitatore più esigente. Il programma infine coinvolge pure il centro storico di Verona. Nel palazzo della Gran Guardia, in piazza Bra, si svolge Vinitaly for You, l'enoteca serale con food e musica del vivo, dedicata agli appassionati del buon bere.



MOLETTO Stand G5 pad. 4

## ANCORA POCCHI GIORNI .... ARRIVA LA NUOVA ANNATA DI RABOSO 2003

«C'è attesa per la nuova annata di Raboso Doc Piave 2003, una dei vini-gioiello nel carnet di Moletto. Prodotto nel territorio aziendale di Motta di Livenza, il Raboso è uno dei vini più tipici del Veneto, che sta conquistando un numero sempre maggiore di estimatori nel panorama internazionale. Colore rosso, lievemente granato, profumo vinoso, intenso, con note di marasca. Al gusto è asciutto, corposo e persistente.

E' l'accompagnatore ideale di grigliate, umidi e brasati di carni rosse e formaggi stagionati; gli è pure congeniale il ruolo di vino da meditazione. Ancora qualche giorno di pazienza, nel frattempo si possono preparare i bicchieri importanti dove versare l'edizione 2003 di un Raboso che ha parecchio da raccontare.



## LA VENDEMMIA 2007, VINI BIANCHI BACIATI DALLA FORTUNA

«Il bizzarro andamento climatico del 2007 ha influito in modo positivo in modo particolare sulle qualità precoci, privilegiando quelle a bacca bianca. L'azienda Moletto, su indicazione dell'enologo Giovanni Stival, aveva scelto di iniziare la vendemmia agli inizi di agosto 2007, suscitando qualche perplessità fra gli addetti del settore. Una scelta che invece si è rivelata più che azzeccata e la vendemmia 2007 sarà ricordata come una delle più anticipate degli ultimi settant'anni. «Del resto la raccolta precoce era indispensabile – sottolinea Giovanni Stival, enologo dell'azienda Moletto – considerato che l'andamento vegetativo era anticipato di un paio di settimane, anticipo dovuto alla precoce ripresa vegetativa subito dopo il mite inverno 2006. Inoltre una straordinaria escursione termica, con notti fresche e giornate calde e soleggiate hanno portato all'omogenea maturazione dei grappoli. Infine le uve sono state raccolte in un clima asciutto, dovuto alla fortunata assenza di pioggia, eventualità che ogni viticoltore ogni anno si augura. Risultato: tutte le varietà a bacca bianca Pinot Grigio e Bianco, Lison Classico e Sauvignon, Prosecco e le varietà base per gli spumanti Moletto, hanno sviluppato profumi eccezionali, grazie anche all'eccellente qualità delle uve, sanissime dal primo all'ultimo acino. Risultati ottimi pure per i vini rossi, che risultano essere ai massimi livelli, con un'esuberante carica di tannini morbidi dovuti all'ottimale maturità fenolica».

## \_VINI ALL'AEROPORTO MARCO POLO: E' STATO UN SUCCESSO!

\_I vini Moletto, presentati nell'apposito stand allestito dal progetto "ProVite" nella zona partenze dell'aeroporto Marco Polo di Venezia, hanno avuto un lusinghiero successo di pubblico.

Notevole l'interesse per la produzione Moletto presentata in degustazione con estrema professionalità da un team di sommeliers professionisti supportati anche dalla presenza di Chiara Stival.

Successo dimostrato anche dai dati elaborati dall'Enoteca DeCanto, dirimpettaia della stand, a conclusione del periodo di degustazione dei vini Moletto : sono stati richiesti *486 calici di Chardonnay, 317 di Lison Classico, 327 di Franconia, 217 di Cabernet Sauvignon Selecti*; erano questi i quattro vini in degustazione. Elevato anche il numero di bottiglie vendute. Numerosissime poi le richieste di informazioni e di documentazione.

A manifestare la loro curiosità e desiderio di conoscere i vini della zona Doc Lison-Pramaggiore sono stati sia i viaggiatori italiani, molti dei quali all'oscuro dell'esistenza di questa "Doc", sia quelli europei, in particolare spagnoli, francesi, tedeschi oltre a svedesi, norvegesi e danesi, sia quelli transoceanici. Grande soddisfazione dunque per lo staff Moletto, presente allo stand dal 5 al 28 ottobre 2007. L'aeroporto veneziano Marco Polo, con i suoi sette milioni di passeggeri all'anno, si è confermato uno straordinario palcoscenico internazionale.

Il progetto "Pro.Vite", cofinanziato dalla Comunità Europea e dalla Regione Veneto, è stato realizzato in collaborazione con Venezi@Opportunità, Provincia di Venezia e l'Agenzia Slovena Rod. Questa collaborazione transfrontaliera nel settore primario ha valorizzato il vino non solo come elemento caratterizzante un territorio, ma anche come fattore trainante per la promozione di altri settori.



### \_UN CUORE PREZIOSO FRA TREVISO E VENEZIA: LA ZONA DOC LISON-PRAMAGGIORE

\_Si tratta di una delle piccole "doc" ([www.lison-pramaggiore.it](http://www.lison-pramaggiore.it)) che caratterizzano la viticoltura italiana, **una gemma preziosa dalle caratteristiche assai interessanti**, ancora non molto conosciuta al di fuori dell'Italia nord-orientale.

Quest'area Doc comprende i territori di gran parte dei Comuni del Veneto Orientale, e si estende dai terreni vicino al mare fino ai confini con le province di Treviso e di Pordenone.

Essa prende il nome dal borgo di Lison e dal paese di Pramaggiore, aree di origine insieme a Bellfior, (dove si trovano i vigneti Moletto) della produzione enologica locale, in particolare del Lison Classico.

Una produzione già viva all'epoca dei Romani e sviluppatasi assai ai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia. Il terreno è particolarmente ricco di calcio e argilla calcarea e qui hanno trovato le condizioni ideali per radicarsi in particolare i vitigni di Lison Classico, il Pinot Bianco, lo Chardonnay, il Sauvignon, il Verduzzo, il Refosco dal peduncolo rosso, il Cabernet Sauvignon. Il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata è del 2 settembre 1985.

La zona è attraversata anche da una "Strada dei vini" ([www.stradavinilisonpramaggiore.it](http://www.stradavinilisonpramaggiore.it)) che si snoda attraverso tre itinerari. Due di essi conducono dalle principali spiagge: Caorle e Bibione fino alla zona classica, e il terzo invece la percorre collegando le città del vino. L'area già dai tempi antichi era attraversata da importanti vie romane, e su alcuni tratti di esse si viaggia ancor oggi. Si tratta della strada Postumia che univa Genova ad Aquileia e della Via Annia, che collegava Altino.



La zona di produzione dei vini D.O.C. LISON-PRAMAGGIORE



Gli itinerari della Strada dei Vini D.O.C. LISON-PRAMAGGIORE

## *E' tempo di BRUNCH*

Il breakfast domenicale, complici i ritmi allentati della giornata festiva, diventa il momento ideale per attardarsi in casa. Per osservare dalla finestra la Natura che si ammanta di verde e di nuovi colori, assaporando nel contempo qualcosa di dolce o di salato, accompagnato ad un vino leggero. Una sosta che può dilatarsi ben oltre l'orario del pranzo, trasformandosi così in brunch. Sulla tavola dolci, piatti salati come torte di verdura, sfogliatelle dolci o salate, succhi di frutta e naturalmente qualche ottima bottiglia di *elegante Chardonnay*, di *brioso Prosecco*. A seconda dell'atmosfera del brunch. Se di tono più formale, con numerose persone invitate, lo Chardonnay è di rigore. E' un vino elegantissimo, che s'accompagna perfettamente alle pietanze raffinate predisposte per un brunch di classe. Se invece il tono è più brioso, è quello di un'allegria riunione fra amici che insieme decidono come trascorrere la giornata domenicale, il vino Prosecco con le sue allegre bollicine è la scelta azzecata. Tenendo conto che tutte queste varietà: *Chardonnay, Prosecco, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Lison Classico*, sono i **vini privilegiati della vendemmia 2007**. La raccolta anticipata ha favorito in particolare lo sviluppo delle caratteristiche olfattive, regalando ai vini profumi davvero unici.

## IL CATALOGO FOOD IN VERSIONE POCKET

Gli olii, i mieli, gli olii aromatizzati, l'aceto balsamico di Modena: sono gli alimenti che vengono proposti dall'azienda Moletto, presentati nella **nuovissima edizione** del catalogo Food Pocket. Ciascun alimento è stato degustato personalmente da Giovanni Stival, l'enologo dell'azienda, che ha di conseguenza trascritto le sue note di degustazione. Il "naso" di Giovanni è fra i più affinati e raffinati che si conoscano: le sue indicazioni sono dunque preziose per la scelta dell'alimento che più soddisfa le proprie inclinazioni.



## le ricette di Anna

*Molti di voi sanno che pensare ai miei piatti è prima di tutto pensare al vino a cui andranno abbinati. La scelta degli ingredienti, di determinati accostamenti di sapori è sì stimolato dalla fantasia ma 'filtra' anche attraverso il consiglio e l'approvazione' dei miei figli enologi perché 'tra cucina e cantina' ci sia il perfetto connubio.*

*E' per questo che il primo semplice suggerimento di abbinamento, alla nuova annata particolarmente elegante del Pinot Bianco Moletto 2007, è, per gli appassionati, di freschissimi crudi di pesce tra i quali non devono mancare la dolcezza di scampi, mazzancolle ed ostriche.*

*Propongo in abbinamento anche la delicatezza della ricetta del primo piatto:*

### PASTA AI CALAMARI

**Dosi per 4 persone:** 320 gr di pasta 'formato Calamari' di Gragnano, 400 gr di calamari piccoli e freschissimi, 400 gr di pomodori ciliegino, 4 gambi di prezzemolo, 8 foglie di basilico, olio extra vergine di oliva Moletto, sale.

**Preparazione:** privare i calamari della loro pellicina esterna, togliere il sacchettino di nero e la pennetta dalla pancia, eliminare il becco e gli occhi dai tentacoli. Tagliare i calamari ad anelli di circa 1/2 cm e dividere i tentacoli se troppo grandi. In una padella scaldare bene un filo di olio extra vergine di oliva e scottarvi pochi alla volta i calamari per poi riunirli in un recipiente assieme al liquido di cottura formatosi. In un'altra padella larga con un fondo di olio extra vergine di oliva, scottare per circa 4 minuti i pomodorini tagliati a metà.

Cuocere quindi la pasta e saltarla a fuoco vivo nella padella con i pomodorini, aggiungere i calamari, il prezzemolo ed il basilico tritati finissimi. Mescolare bene e servire caldo.

### Vino consigliato:

PINOT BIANCO DOC Lison-Pramaggiore

*Le ricette di Anna sono consultabili sul nostro sito [www.moletto.com](http://www.moletto.com)*

## MOLETTO®\_notebook

Saremo presenti a:  
**VINITALY 2008**  
PAD 4 Stand G5

42a EDIZIONE  
**vinitaly**  
Another love story in Verona  
organized by VERONAPROMESSE  
VERONA  
3 - 7 APRILE 2008

### 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](mailto:moletto@moletto.com)

[www.moletto.com](http://www.moletto.com)