



# MOLETTO®

## news

Dicembre 2008

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

## VELLUTATE BOLLICINE, EMBLEMA D'ALTO RANGO DI PROSECCO MOLETTO

*Bollicine vellutate solleticano il palato, anticipando la festa con la loro briosità.*

Prosecco Moletto spumante extra dry è la bottiglia ideale da stappare nei momenti di festa, quando l'atmosfera giocosa, allegra e spensierata vuol essere sottolineata da un vino che sappia stare al gioco, importante, capace al tempo stesso di dialogare con i giovani. Prosecco Moletto spumante Extra Dry ha questo carattere: ama gli amici e la compagnia, i party informali e le serate in famiglia, abile nondimeno nel sostenere una cena importante, accompagnando in modo impeccabile aperitivi e primi piatti dai sapori delicati. Un carattere simile non nasce per caso. Arriva dopo una tradizione lunghissima, dopo un attento lavoro dapprima nella vigna quindi in cantina, sotto l'attenta sorveglianza di Giovanni Stival.

Questo Prosecco di pianura è una declinazione particolare del prosecco di collina: l'originalità consiste nell'aver un punto di acidità più basso, che gli permette di poter essere degustato anche più volte nell'arco di una giornata, senza timore di contraccolpi. Il che lo rende eccellente per i giorni di festa, quando brindisi e cin-cin si possono più volte susseguire: vuoi come aperitivo, a pranzo, come piacevole intermezzo con della piccola pasticceria o appetizer nel pomeriggio, come vino che accompagna delicati primi piatti ad un elegante dinner serale.

Il Prosecco Moletto spumante extra dry è un vino decisamente cool, consigliato come vino da tutto pasto, da aperitivo e fuori pasto. Ben 86 i punti che gli assegna la "Buying Guide" di Wine Enthusiast, prestigiosa rivista americana che ha dedicato al Prosecco uno strepitoso servizio firmato da Monica Lerner.

Le tecniche di coltivazione e di vendemmia, le analisi svolte dapprima nel vigneto, consentono di ottenere un vino del quale l'azienda Moletto è orgogliosa. Esso è bilanciato, dal gradevole e tipico bouquet con note di pera, mela, banana, un sentore fruttato piacevolissimo e mai stucchevole. Giustamente amabile, va fiero di un perlage finissimo e vellutato. Queste bollicine finissime, vellutate, che appena appena indugiano al palato per rotolare lievi in gola, sono il frutto di una permanenza in autoclave di almeno 5 mesi. *In cantina*, è un antico adagio fatto proprio da Giovanni Stival, *non bisogna mai avere fretta*. Le settimane che trascorrono tranquille lasciano al Prosecco in autoclave tutto il tempo per bilanciare ed esaltare il suo bouquet, per fissare l'equilibrio tra amabilità ed acidità, per far sì che le bollicine diventino sempre più lievi e, appunto, vellutate, piacevolissime, da sorbire con estremo piacere perché non disturbano il palato pur solleticandolo. E' una qualità rara, che sta diventando l'emblema dei vini spumanti Moletto.



### \_sommario

_ VENDEMMIA 2008: VINI CHE FARANNO STORIA	2
_ CARMENÈRE, UN NOME NUOVO PER UN VINO ANTICO	2
_ MEDAGLIA D'ARGENTO A FRANCONIA MOLETTO	2
_ WINE ENTHUSIAST (USA) DICEMBRE 2008	2
_ VENEZIA WINE AWARDS 2008	2
_ E' TEMPO DI GUIDE	3
_ NEL SOL LEVANTE, CON IL FASCINO ITALIANO	4
_ I DONI MOLETTO NELLA SLITTA DI BABBO NATALE	4
_ WEIN-PLUS.COM: MOLETTO NEL PORTALE DI RIFERIMENTO DEI VINI TEDESCHI	4
_ MOLETTO NOTEBOOK	4

### Auguri!

Mario con Annamaria Stival, insieme ai figli Chiara, Mauro, Giovanni e a tutto lo staff dell'azienda Moletto augurano a tutti un sereno Natale ed un 2009 foriero di soddisfazioni, auspicando che tutti nel mondo ricerchino la Pace, portatrice di benessere e di civiltà. Aspettano gli amici al "Panevin" la stupenda fiaccola della tradizione veneta che verrà accesa la sera del 5 gennaio, all'azienda Moletto. Tenendo fede ad una consuetudine avviata decenni or sono da Mario Stival, la sera del "Panevin" gli spazi Moletto ospitano una bella festa, con il fuoco che rischiarando la notte saluta il passaggio dei Re Magi, in viaggio verso la capanna di Gesù Bambino.

**\_VENDEMMIA 2008: VINI CHE FARANNO STORIA**

È, il 2008, un anno bisestile.

“Anno bisest, anno sensa sèst”, dicevano i vecchi contadini veneti, accennando alle bizzarrie che sovente si manifestavano quando l’anno presentava 29 giorni a febbraio.

La vendemmia 2008 contraddice in pieno questo detto.

Oppure la si può prendere come una bizzarria in positivo, nel senso che la vendemmia è stata semplicemente eccezionale. Senza tema di smentite, raramente si è avuto un così buon connubio di giornate soleggiate, spruzzate qua e là da una lieve pioggia, che hanno permesso alle uve di maturare sane. Vendemmiare, quest’anno, è stata davvero una gioia per gli occhi e per l’olfatto: lo dicevano i lavoratori dell’azienda Moletto, quando la sera rientravano dopo una giornata trascorsa a raccogliere grappoli. «*Che uva bella, che grappoli sani*» era il loro commento più ricorrente. Questi ottimi risultati si sono riflessi nel lavoro in cantina.

**Vini Bianchi:** sono profumatissimi, oseremmo dire stratosferici. Le gradazioni sono elevate, al palato si presentano sapidi, di grande soddisfazione. A differenza di altre annate sono più vellutati, connotati da una leggera astringenza.

**Vini Rossi:** essendo più tardiva la vendemmia di questi ultimi, le operazioni in cantina sono tuttora in corso. Le prime uscite dicono che essi sono profumati ma non eccessivamente tannici, con ottima struttura, fregiandosi di colorazioni intense, splendide, addirittura violacee. Alcune varietà si stanno manifestando perfette per l’invecchiamento, un evento quest’ultimo che non avviene tutti gli anni.

**\_CARMENÈRE,****UN NOME NUOVO PER UN VINO ANTICO**

C’è un’antica varietà bordolese, giunta nel Nordest italiano nell’Ottocento, insieme al Cabernet Franc, subito confusa con quest’ultimo. A farla, la confusione, non sono stati i viticoltori, che hanno da sempre distinto quest’uva, chiamata “Cabernet franc italiano”. Il caos, piuttosto, è stato causato dalle normative, che ne hanno a lungo vietato non solo l’utilizzo per ricavare vini che ne dichiarassero il suo nome in etichetta, ma anche la coltivazione di uve così denominate.

Ora, finalmente, chiarezza è stata fatta. Il Ministero delle Politiche Agricole, con il decreto dell’8 settembre 2008 ha riconosciuto il Carmenère doc Piave. Questa Doc dunque potrà produrre vini con il nome di questo vitigno, quasi del tutto dimenticato nella natia Francia, tornato però alla ribalta nei nuovi panorami enologici.

**\_VENEZIA WINE AWARDS**

Il Pinot Bianco 2007 Moletto è nel novero dei vini selezionati e citati nella guida “Venezia Wine Award 2008”, realizzata in collaborazione con la Camera di Commercio e la Provincia di Venezia. I vini presentati nella guida sono stati selezionati dal panel di esperti della Scuola Enologica di Conegliano e costituiscono una raccolta della produzione di pregio ottenuta dalle più vocate aree vitivinicole del territorio.

Nei mesi di ottobre e novembre sono state organizzate delle interessanti e prestigiose attività di promozione dei vini in essa citati. In ordine di tempo il primo appuntamento è stato il **Salone del Gusto di Torino**, quindi la **Venice Marathon** ed infine “**La Piazza dei Sapori e Ubi Jazz**” organizzata durante la crociera della nave Poesia di MSC. Particolarmente riuscita ed originale quest’ultima iniziativa che ha permesso di avvicinare la produzione delle Doc Lison-Pramaggiore, Doc Piave, Doc Riviera del Brenta e Doc Corti Benedettine ad un interessato pubblico di prevalente provenienza estera in particolare Giappone, USA, Germania e paesi del nord Europa.

AWARDS &amp; Recognitions AWARDS &amp; Recognitions AWARDS &amp; Recognitions AWARDS &amp; Recognitions

**\_MEDAGLIA D’ARGENTO A FRANCONIA MOLETTO**

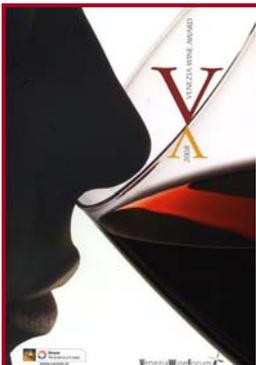
Il vino Franconia 2005 Moletto igt Veneto Orientale ha partecipato all’**International Wine Challenge**, prestigiosa competizione che si è svolta a **Vienna (Austria)**.

Il Franconia ha partecipato nella categoria dei “Blaufränkisch”, cioè i vini da uve Blaufränkisch (Franconia appunto in Italia) dalle quali questa varietà Moletto trae la propria origine. Non poteva essere perciò maggiore la soddisfazione nel veder assegnato al Franconia 2005 Moletto la **medaglia d’argento**, conseguita per i suoi **86,5 punti**. Il Franconia è una delle glorie Moletto, potremmo dire il “portacolori” dell’azienda. Da sottolineare che essa è depositaria delle barbatelle di questo vitigno. Coltivato nei vigneti che si estendono nella zona del Moletto, il Franconia è un vino dal colore rosso rubino vivace, brillante, dal caratteristico bouquet. Si esalta abbinato a piatti di carni rosse, a paste asciutte dai condimenti speziati, spiedi ed arrosti di carni bianche. «*Ci tengo a sottolineare la grande qualità e l’originalità dei vostri vini, specialmente del Franconia*» è l’entusiasta commento rilasciato dal professor Alain Carbonneau, professore di Viticoltura dell’Università di Montpellier (Francia) al termine della sua visita all’azienda Moletto.

**\_WINE ENTHUSIAST (USA) DICEMBRE 2008**

Spettacolosi i **91 punti** che gli editor della rivista, un vero cult negli Stati Uniti, hanno assegnato a “2003 Solamini et Amicis Passito” (375 ml). Il pool di degustazione della redazione di Wine Enthusiast ha esaminato diversi vini. Una selezione delle degustazioni effettuate sarà pubblicata nella “Guida all’acquisto” del magazine nell’edizione del 15 dicembre prossimo. Essa sarà pubblicata anche nel website.

*Solamini et Amicis Passito Moletto* per donare benessere a sé stessi ed agli amici, offrendo un «nettare» che è una sintesi di uve selezionate, lasciate appassire su graticci per sei mesi, soffocemente pigiate e vinificate da marzo in poi. Da godere con sapiente lentezza, per captare appieno le magnifiche sensazioni che questo vino è capace di donare. Mentre si attendono le feste, il preludio all’apertura dei regali, allo scambio degli auguri, in famiglia e con gli amici più cari, o con la persona del cuore.



## E' TEMPO DI GUIDE

Sono fresche di stampa nelle librerie e nei negozi specializzati, le guide alla migliore produzione enologica italiana. Ecco cosa dicono di noi, azienda Moletto, le guide più prestigiose, consultate in Italia come all'estero.

### **LUCA MARONI 2009: BIANCHI DI ECCELLENTE ENOLOGIA, ROSSI MONUMENTALI**



#### **IL MIGLIOR VINO: REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2007 - Punti 87**

*Sensazioni:* tiene sempre la massima opacità della tinta, pure in rotazione, questo concentrato e possente campione. Colorazione che esprime la ricchezza, la compiuta maturità del frutto nella profondità violacea delle sue sfumature. Di gran dolcezza, di morbidezza stupenda al palato con il suo infittente tannino ben neutralizzato, sospeso, impolpato, soffuso dalla rotondità sensoriale del suo cremoso e balsamico mix di prugna e di ciliegia nera. Spettacolosa la sua intensità e potenza espressiva: una trasformazione enologica che rende appieno la stupenda integrità ossidativa della visciola vigorosissima della varietà compositiva.

**ROSATO 2007 - Punti 85**  
*Sensazioni:* eccellente la nitidezza, la suadanza, la fragranza enologica di questa realizzazione. Alta la sua piacevolezza, vi domina il lampone.

#### **SAUVIGNON 2007 - Punti 84**

*Sensazioni:* il miglior profumo della valida serie di bianchi di questo produttore. La pesca la si tocca tanto è puro in enologico nitore.

#### **PINOT GRIGIO 2007 - Punti 84**

*Sensazioni:* suadenze e fragranze avvolgenti; profumi, aromi e sapori in fruttosità e pulizia come nuovi rilucenti.

#### **PINOT BIANCO 2007 - Punti 84**

*Sensazioni:* grande la suadanza del suo frutto dominatore: sua maestà, sugosissima, pera.

#### **PROSECCO EXTRA DRY 2007 - Punti 80**

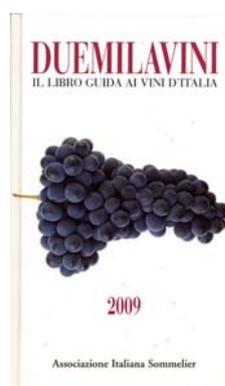
*Sensazioni:* trasformazione enologica di classe olfattiva davvero cristallina. Un bollicine di alto rango.

**Commento Conclusivo:** Complimenti a Moletto, non solo per la rilevante qualità media conseguita con gli ulteriori miglioramenti intervenuti, complimenti per l'alto valore medio di ogni realizzazione. Bianchi di eccellente enologia di trasformazione brillano all'olfatto il Pinot Bianco Lison Pramaggiore 2007 e il Pinot Grigio 2007. Uno fra i varietali più integri del millesimo sfoggia il Sauvignon 2007: la sua pesca ha diamantifera luce. Netto il lampone del Rosato 2007, per questo d'aroma squisito. Eccellente anche il nitore dei Brut, tutti da godere all'olfatto per la floreale tersità del profumo. Ma non solo suadanza in questo bicchiere: la concentrazione estrattiva del Cabernet Sauvignon Selecti 2003 e del Colmello Rosso Edizione Speciale 2000, è davvero monumentale. Il migliore dell'assaggio è il Refosco dal

Peduncolo Rosso 2007, rosso che la sua massa di frutto davvero viola e polposa la porge con avvolgente morbidezza tannica dell'originario, magnifico nero, nativo vigore.

Un'annotazione: nella legenda della guida appare, fra i vari simboli, quello di un grappolo. Esso significa "vino frutto", il vino dove cioè è nettamente percettibile il bouquet intenso dell'uva. Luca Maroni ha assegnato il suo "grappolo" a Refosco dal peduncolo rosso 2007, Rosato 2007, Sauvignon 2007, Pinot Bianco 2007, Pinot Grigio 2007.

### **DUEMILAVINI 2009: SI SOTTOLINEA L'IMPEGNO PER LA RIVALUTAZIONE DEI VITIGNI AUTOCTONI**



#### **COLMELLO ROSSO EDIZIONE SPECIALE 2000 - 3 Grappoli**

Granato, aromi di prugne in confettura, marasca sotto spirito, viola, liquirizia, cardamomo. Finale con ricordi minerali e di erbe officinali. Sorso caldo e coerente, tannico, di bella acidità. 6 anni e mezzo in barrique.

#### **CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2003 - 3 Grappoli**

Rubino. Marasca sotto spirito, cioccolato fondente, ginepro, caramella di liquirizia e caucciù. Caldo e coerente,

dall'ottima trama tannica. Equilibrato, con PAI fruttata. 48 mesi in barrique.

#### **COLMELLO ROSSO 2001 - 3 Grappoli**

Rubino tenue. Profumi di prugne in confettura, ciliegie sotto spirito, tabacco, caffè, pepe verde e china. Coeso e gradevole, dai tannini setosi. 48 mesi barrique.

#### **MERLOT AFFINATO IN BARRIQUE 2004 - 3 Grappoli**

Mora, marasca, fiori rossi macerati, ginepro, liquirizia e tabacco dolce. Caldo e robusto con tannini di pregevole fattura. 2 anni in barrique.

#### **RABOSO 2003 - 3 Grappoli**

Rubino luminoso dai profumi di prugna, marasca, humus e cioccolato fondente. Buona struttura, decisa freschezza e bella trama tannica. 48 mesi in barrique usate.

#### **MERLOT 2006 - 3 Grappoli**

Rubino. Fragrante di ciliegia rossa, ribes, ciclamino e sottobosco. Note vegetali e di anice stellato in chiusura. Caldo e di corpo, tannini setosi e bella acidità.

#### **REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2007 - 3 Grappoli**

Lampi purpurei. Sentori di mirtilli, sottobosco, decise note vegetali e pepe nero. Bella corrispondenza fresco ed equilibrato. Tannini vellutati.

#### **FRANCONIA 2005 - 3 Grappoli**

Rubino, sentori di frutta scura surmatura, ciliegie in confettura, note balsamiche e di sottobosco e cenni minerali. Piacevole al sorso, con bella acidità e tannini delicati. Persistenza leggermente amarognola.

#### **SAUVIGNON 2007 - 3 Grappoli**

Pagliarino dai sentori varietali tipici del vitigno: foglia di pomodoro, peperone verde, menta e lime. Morbido, sapido e fresco dal finale agrumato.

#### **BRUT MILLESIMATO - 3 Grappoli**

Oro chiaro. Fruttato e floreale. Fresco e di buona corrispondenza.

## **\_NEL SOL LEVANTE, CON IL FASCINO ITALIANO**

L'azienda Moletto si presenta nel Sol Levante. L'enologo Mauro Stival, responsabile commerciale dell'azienda, ha concluso a novembre un lungo e significativo viaggio in Cina. Paese immenso, che offre interessanti prospettive, nondimeno impegnativo da affrontare per la complessità di aspetti che caratterizzano questo mercato. L'importatore dei vini Moletto, l'azienda Starunion gestita dalla famiglia Li, ha organizzato un nutrito e ben preparato programma di incontri per far conoscere i vini Moletto. Prestigiosi gli ospiti che vi hanno partecipato, manifestando autentico interesse e curiosità.

Il tutto in un'atmosfera di accoglienza, professionalità e cordialità, con i vini Moletto che hanno saputo trasmettere agli invitati cinesi tutta la vivacità, la cultura, la tradizione e l'innovazione che traspaiono dall'Italia.



## **\_WEIN-PLUS.COM: MOLETTO NEL PORTALE DI RIFERIMENTO DEI VINI TEDESCHI**

Gli estimatori del buon vino in Germania ben lo conoscono. Si tratta di [www.wein-plus.com](http://www.wein-plus.com), il portale che presenta il meglio del meglio in fatto di vini a livello mondiale. Gli utilizzatori registrati sono ben 129.874, la newsletter viene inviata a 82.010 contatti registrati. La guida dei vini ne elenca 70.781, con 18.250 produttori.

Ebbene, anche Moletto è ben presente in questo notevole panorama. Tredici sono i vini proposti.

I Rossi: 2007 Refosco dal peduncolo rosso Veneto Orientale igt, 2003 Cabernet Sauvignon Selecti Veneto Orientale igt, 2001 Colmello Rosso Veneto Orientale igt, 2005 Franconia Veneto Orientale igt, 2000 Colmello Rosso edizione speciale Veneto Orientale igt, 2006 Merlot Piave Doc, 2004 Merlot Piave doc e 2003 Raboso Piave doc.

I Bianchi: 2003 Passito Solamini et Amicis Veneto igt, 2007 Lison Classico Lison-Pramaggiore doc, 2007 Pinot Grigio Piave Doc e 2007 Sauvignon Veneto Orientale igt, 2007 Chardonnay Lison-Pramaggiore doc.

Il sito, tiene a precisare la sua redazione, è indipendente e pone estrema attenzione alla separazione fra il contenuto editoriale e la pubblicità.



## **\_I DONI MOLETTO**

### **NELLA SLITTA DI BABBO NATALE**

Un vino prestigioso, un olio extra vergine di oliva fresco di frangitura, un aceto balsamico profumato, un miele prodigioso e toccasana: è tempo di strenne natalizie, non resta che consultare il catalogo "Regali Moletto" o andare sul sito [www.moletto.com](http://www.moletto.com) per trovare ciò che più aggrada.

Il dono di una prestigiosa bottiglia non è mai banale, tenendo conto che il prodotto italiano è sinonimo d'alta qualità, di ricerca, di valorizzazione della tradizione. Un rosso importante per un amico appassionato di cucina; un Prosecco frizzante per il giovanotto che ama la vita mondana abituato a ricevere un sacco di gente. Un bianco profumato, addirittura un Passito per la signora elegante che spesso organizza convivi fra amiche... Se avete un'amica che segue le mode, ricerca le novità, allora il rosè per lei è perfetto. Un vino da meditazione è l'ideale per gli amici riservati, che amano la lettura ed i momenti tutti per loro. Sempre graditissime le grappe, declinate nelle loro varietà monovitigno, adatte a tutte le età. Il miele è un regalo trasversale: perfetto per l'amico sportivo, per le famiglie dove ci sono bambini e anziani, per chi desidera tenersi in forma. Cuochi e cuoche provetti

accoglieranno con gioia olio extra vergine di oliva di primissima qualità e aceto balsamico. A questo punto è d'obbligo stilare la lista degli amici ai quali si desidera fare un dono e recarsi all'azienda Moletto. Sicuri di fare bella figura, grazie anche alle eleganti, mai banali, confezioni regalo.



## **MOLETTO® notebook**



Saremo presenti a:

VINITALY 43° Edizione  
**VERONA**  
2 - 6 Aprile 2009  
Pad. 4 Stand G5

**vinitaly**

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



## **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)