



MOLETTO®

news

Dicembre 2007

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

Gioiello raro e sfavillante:

COLMELLO ROSSO Edizione Speciale 2000

L'edizione speciale, realizzata in tiratura limitata, è un dono prezioso che non può mancare nella cantina degli appassionati.



È una superba gemma da regalare e regalarsi. Un autentico vino da collezione che non può mancare nella propria cantina personale: è Colmello Rosso Igt Veneto Orientale, edizione speciale 2000. *“Celatomi per oltre un lustro a riposo in carati, come un tesoro nel suo scrigno, sprigiono oggi la mia grande anima per rapire i sensi e suscitare emozione”*: con queste parole Colmello Rosso si presenta agli intenditori, declinando la sua storia di grande vino che dopo aver riposato e maturato per ben sette anni in barrique di rovere di Allier, ha raggiunto caratteristiche spettacolari. Colmello Rosso *edizione speciale* nasce da uve Merlot e Franconia – ricordiamo che queste ultime sono una delle glorie dell'azienda Moletto – vendemmiate nel 2000. Esso è stato posto in bottiglia nell'ottobre del 2007. L'imbottigliamento è stato l'atto finale di un lungo processo, iniziato con la vinificazione con la fermentazione su vinacce in ambiente a temperatura controllata, quindi il riposo in barrique di non grande capienza per sette anni. Il risultato? L'invito è a provarlo subito, assicurandosi una seconda bottiglia da stappare nelle occasioni speciali. Colmello Rosso *edizione speciale* appare di un colore rosso rubino con accenni granati, impenetrabile. Il profumo è intensissimo e generoso nel porgere un ventaglio di sentori: note di cioccolato dolce, cacao lievemente pungente, cannella, noce moscata, pepe bianco, lo speziato mediterraneo, tabacco bruno, anice e liquirizia, accompagnano le intense note di prugna e marasca ben mature. *«All'assaggio – annota l'enologo Giovanni Stival nella descrizione di questa sua creatura – emerge potente e totale il richiamo di quanto percepito al naso. Spiccano tannini delicati, compatti, dolci ed armoniosi, in perfetto equilibrio con sapidità ed acidità, sostenuti da una importante alcolicità. Vellutato, elegante, di grande classe, perfetto per suscitare in ciascuno l'emozione del suo rivelarsi dopo il lungo riposo in carati»*. È dunque il vino perfetto come strenna natalizia, appropriato per celebrare momenti felici, eventi rari e speciali che richiedono l'accompagnamento di un vino di altissimo livello. L'edizione speciale di Colmello Rosso è davvero tale: sono disponibili solo 1797 bottiglie magnum (capacità 1,5 litri). Raffinato il cofanetto in legno che contiene l'elegante bottiglia affusolata. La vita è fatta di molti momenti, alcuni davvero unici. Regalatevi la gioia di assaporare questo vino, conservandone una seconda bottiglia da stappare quando l'evento richiede una sottolineatura unica.

sommario

_ COME STRENNA IL NETTARE DI BACCO	
_ ORI SOTTO L'ALBERO	
_ I VINI MOLETTO DI SCENA NELLA CITTA' ETERNA	
_ LE GUIDE PARLANO DI NOI	

_ I MENU' DI ANNA, NOVITA' AL RISTORANTE LE CARCERI	4
_ MOLETTO & RISTORAZIONE, UN BINOMIO VINCENTE	4
_ I VINI MOLETTO ALL'ISTINTO CAFFE'	4
_ AUGURI	4
_ INCONTRIAMOCI AL PANEVIN	4
_ MOLETTO_NOTEBOOK	4



COME STRENNARE IL NETTARE DI BACCO

Vini pregiati per i signori, accattivanti per le signore e ... cercate anche fra le grappe, i mieli, gli oli, gli aceti balsamici...

__Puntuale, con l'approssimarsi delle festività, si ripresenta il problema: cosa donare agli amici più cari, ai collaboratori, alle persone che ci hanno reso un favore. Il primo desiderio è di non scadere nella banalità. In secondo luogo si vuole fare bella figura, donando un qualcosa che s'intoni al carattere dell'amico, infine è imperativo evitare regali inutili, che finiscono dimenticati in fondo ad un armadio o, peggio, riciclati. Regalare un'ottima bottiglia di vino scongiura quest'ultima eventualità, inoltre è simpatico cercare di abbinare una determinata qualità alla personalità di un amico, di una persona cara, di quel signore che ci ha fatto un grande favore e con il quale dobbiamo disobbligarci. Il dono di una bottiglia di buon vino non è mai banale, tenendo conto che il prodotto italiano è sinonimo di alta qualità. E' consigliabile organizzarsi per tempo, catapultarsi per negozi e cantine gli ultimi giorni prima di Natale è poco opportuno, si corre il rischio di commettere degli errori. Per prima cosa meglio stilare un bell'elenco delle persone alle quali si vuole fare un regalo. Divertendosi quindi ad abbinare i vini ai caratteri. Ad un signore appassionato intenditore un ottimo rosso è sempre indicato. Se è un amante della buona cucina, perfetti sono i vini rossi che si accompagnano a piatti importanti di cacciagione, a carni rosse pregiate. Se invece è un giovanotto che non disdegna la vita mondana, i dinner party, i ritrovi in compagnia dopo cinema o teatro, andate sul sicuro con un'ottima bottiglia di Prosecco o di spumante, vini che con le loro vivacissime bollicine esaltano l'amicizia ed i momenti da trascorrere insieme agli altri. Eccoci al capitolo riservato alle signore, le quali di vino se ne intendono sempre più, superando talvolta il sesso forte quanto a conoscenze e capacità degustative. Le signore, sia pur non tutte, amano i vini bianchi. Per loro si può suggerire un bianco profumato, leggermente amabile, oppure un buon Passito. Vini che possono accompagnare per bene dei dolci secchi o a pasta lievitata, ma senza farciture, perfetti per quelle simpatiche riunioni fra donne durante le quali scambiarsi confidenze, qualche gustoso pettegolezzo e molto altro... Se la signora ha una personalità forte, le piace circondarsi di amici e magari è pure un'ottima cuoca, con un vino rosso importante andate sul sicuro. Se invece è una donna curiosa che insegue le novità, cercate fra gli uvaggi, lasciatevi tentare dai rosè. Se l'amico è un signore un po' riservato, che predilige la lettura e dei momenti tutti per sé, l'ideale è un vino da meditazione. Attenzione meritano le grappe, declinate nelle loro varietà monovitigno, perfette per tutte le età. Il vostro amico è uno sportivo? Niente di meglio che un bel vasetto di miele, da scegliere fra diverse varietà, autentica miniera di vitamine ed energia per coloro che si dedicano allo sport. Il miele è poi un dono indicatissimo per le famiglie dove ci sono bambini e anziani. Apriamo una finestra sul mondo di coloro che si dedicano ai fornelli: olio d'oliva di primissima qualità e aceto balsamico non debbono mai mancare nella dispensa di un cuoco provetto. Come si vede, le idee per i doni natalizi non mancano.

Consultate il catalogo delle confezioni-regalo Moletto o andate sul sito www.moletto.com per trovare ciò che più si addice alle vostre esigenze in fatto di strenne.

ORI SOTTO L'ALBERO

__Brillano a fine anno le medaglie d'oro ed i riconoscimenti internazionali che l'azienda Moletto si è vista assegnare nel 2007.

Ecco una breve panoramica.

Vinality 2007 XV° Concorso enologico internazionale

Medaglia di Bronzo CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2001 Igt V.O.

Gran Menzione MERLOT DOC Piave 2005

14° Concours Mondial de Bruxelles

Medaglia d'Oro MERLOT 2005 Doc Piave

Medaglia d'Oro MALBECH 2005 Igt V.O.

Decanter World Wine Awards 2007

Medaglia d'argento COLMELLO ROSSO 2000 Igt V.O.

International Wine Challenge Londra 2007

Medaglia d'Oro CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2001 Igt V.O.

Commended MALBECH 2005 Igt V.O.

9° Concorso Enoconegliano 2007

Dama d'Oro CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2001 Igt V.O.

Sigillo d'Argento MALBECH 2005 Igt V.O.

Sigillo di Bronzo COLMELLO ROSSO 2000 Igt V.O.

Diploma di merito CHARDONNAY 2006 Doc Lison Pramaggiore

Diploma di merito MERLOT 2005 Doc Piave

Wein-Plus.de

Excellent CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2001 Igt V.O.

Mundus Vini 2007 - Gran Premio Internazionale del Vino

Medaglia d'oro CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2001 Igt.V.O.

Medaglia d'argento COLMELLO ROSSO 2001 Igt V.O.

Ottima Qualità MALBECH 2005 IGT V.O.

Ottima Qualità MERLOT 2005 Doc Piave

The 2007 International Review of Spirits - Beverage Testing Institute

Medaglia d'Oro, 94 punti, Exceptional: Moletto GRAPPA di NEBBIOLO da Barolo

Medaglia d'Oro, 92 punti, Exceptional: Moletto GRAPPA di BARBERA

I VINI MOLETTA DI SCENA NELLA CITTA' ETERNA

__A Roma, nella prestigiosa cornice dell'Hotel Parco dei Principi, i vini Moletto hanno partecipato al 2° Festival Spumanti d'Italia. L'iniziativa è stata promossa dall'Associazione Italiana Sommelier Ais in collaborazione con il Forum Spumanti d'Italia Villa dei Cedri Valdobbadiene e la rivista Bibenda. Moletto faceva parte delle sessanta aziende della spumantistica italiana rappresentanti il meglio della qualità presente nel settore. Larghi consensi di pubblico e di critica sono stati ottenuti dallo spumante **Moletto Brut millesimato 2004**.

Nel corso del Festival si è tenuto un talk-show con giornalisti, scrittori, attori, produttori, onorevoli, senatori sul tema "Politica e spumanti: emozione e seduzione".



LE GUIDE PARLANO DI NOI

Fresche di stampa sono uscite in libreria le guide enogastronomiche. Alcune, fra le più prestigiose, parlano dei vini Moletto. Eccone una sintesi.

LUCA MARONI, nella sua guida omonima, assegna all'azienda Moletto la votazione del 78,58. Quattordici sono i vini degustati dal famoso enologo. Il suo *Commento Produttore* è il seguente: *'di gran polpa il Lison Classico 2006, vino morbido ed estrattivo. Molto carezzevole al profumo il Pinot Bianco Lison Pramaggiore 2006; di superiore nitidezza enologica esecutiva Chardonnay Lison Pramaggiore 2006. Di gran densità i due vini dolci testati, in particolare maestoso in viscosità il Solamini et Amici Passito 2003. Estratti da brivido da due campioni quali il Colmello Rosso 2001 e il morbido Cabernet Sauvignon Selecti 2001. Invecchiati meno a lungo, hanno le basi per eccellere. La giusta fragranza espressiva la rivelano il Merlot Piave 2005 e il Refosco dal Peduncolo Rosso 2005. Ma le note migliori del tasting il bicchiere Moletto le porge con gli Spumanti: di gran nettezza enologica esecutiva e quindi olfattiva i due Prosecco, di apprezzata rotondità il gusto del Demi Sec Moletto 2006.'*

Veniamo alle schede sensoriali dei singoli vini:

Verduzzo Torcolo 2006 - punti 80

Sensazioni: eccelle in densità e suadanza mai stucchevole di sapore. E poi che persistenza il suo melone succoso.

Cabernet Sauvignon Selecti 2001 - punti 83

Sensazioni: gran polpa e gran morbidezza... e potente, intensa evoluzione balsamica. Il tutto con gran cremosità e volenza palatale avvolgente.

Chardonnay Lison Pramaggiore 2006 - punti 79

Sensazioni: è densamente avvolgente il gusto-aroma di questo nitido e bananoso vino, frutto d'uva ben matura.

Demi Sec Moletto 2006 Moletto - punti 78

Sensazioni: gran bevibilità, gran suadanza e bella nettezza olfattiva; piacevolezza appagante d'immediata percezione complessiva.

DUEMILAVINI/08, altra Bibbia del settore, così descrive l'azienda: *"Non si può certo dire che la famiglia Stival se ne stia con le mani in mano. Quest'anno, infatti, alle etichette in degustazione è stato aggiunto Solamini et Amici Passito, vino accattivante ottenuto da uve Sauvignon lasciate appassire per quattro mesi sui graticci, che matura per trenta mesi in barrique."*

La produzione si conferma sempre varia e di buona qualità, grazie anche a terreni argillosi e calcarei da sempre vocati alla viticoltura."

Ecco qualche scheda di degustazione.

Solamini et Amici Passito 2003 - tre grappoli:

Profumi di fichi secchi, noce, nocciola, caramella d'orzo e soffi di tostatura. Al gusto esplose la dolcezza, subito bilanciata da freschezza e calore. Integro il ritorno olfattivo, cui si aggiungono fieno, mandorla e miele. 30 mesi in barrique. Da solo o con erborinati.

Lison-Pramaggiore Lison Classico 2006 - tre grappoli

Ha il profumo di un mazzo di fiori cui si aggiungono mandorla, fieno e ricordi di camomilla. Sapido, di buona struttura; scia ammandorlata. Pasta e ceci.

Cabernet Sauvignon Selecti 2001- tre grappoli

Naso fine che offre riconoscimenti di prugna, frutti di bosco, spezie, cenni di pepe e bacche di ginepro. Assaggio coerente, che mostra tannini decisi. 48 mesi in barrique. Filetto di cervo.

Piave Raboso 2001- tre grappoli

Regala profumi di mora e di visciola mature, seguiti da china e liquirizia. Al gusto presenta acidità e tannini in primo piano, che lasciano tuttavia integro il ritorno fruttato, complice l'equilibrio donato da calore e morbidezza. 42 mesi in barrique usate. Filetto di manzo ai funghi.

Sauvignon 2006 - tre grappoli

Esprime la tipicità del vitigno con evidenti sentori di foglia di pomodoro, peperone giallo, salvia e rosmarino. Sapidità e acidità all'assaggio, con piacevoli toni agrumati nel finale. Totani con patate.

Brut millesimato 2004 - tre grappoli

Delicatamente fragrante ed agrumato, lascia scorgere note fruttate e di fiori bianchi. Equilibrato, ha buona freschezza e persistenza agrumata. Sogliola alla mugnaia.

Malbech 2005 - tre grappoli

Profumi di fiori di campo, lampone, ciliegia e sul fondo, lieve balsamicità. Caldo in bocca, mostra tannini decisi e buona persistenza. Cannelloni al ragù.

Refosco dal peduncolo rosso - tre grappoli

Aprè l'olfattiva con rosa, viola e poi frutti di bosco e balsamicità. Coerente in bocca, equilibrato, con tannini non aggressivi e persistenza fruttata. Pasta e fagioli.

Nella guida **VERONELLI una stella** viene assegnata al **Franconia 2004** Moletto. Un riconoscimento che fa grande piacere all'azienda, dato che il Franconia è da sempre uno dei suoi vini più gloriosi, essendo l'azienda Moletto detiene le viti madri per la riproduzione del Franconia.

Infine l'azienda Moletto compare anche ne **IL GOLOSARIO** di Paolo Massobrio, guida realizzata dal noto giornalista che da oltre vent'anni si occupa di economia agricola ed enogastronomia.



_MENU' DI ANNA, NOVITA' AL RISTORANTE LE CARCERI

_A Genzano, graziosa località sui Colli Romani, all'interno delle storiche carceri costruite nel 1732 per volere di baroni Sforza Cesarini, è stato ricavato il suggestivo ristorante Le Carceri. L'ambiente è davvero affascinante, ricco di storie e di memorie e, chicca delle chicche, la cella più nascosta protetta da un pesante portone è stata trasformata in una romantica saletta, perfetta per un tête-a-tête. Ai convenuti lo chef Vincenzo servirà, di mese in mese, un menu proposto tenendo conto delle *tipicità regionali italiane*, esaltando sempre la ricca e inimitabile cucina italiana, apprezzata in tutto il mondo. Per quanto riguarda il Veneto saranno protagoniste le ricette suggerite dalla nostra Anna curatrice della seguitissima rubrica *"Le ricette di Anna"*, in abbinamento ai vini Moletto.



Un modo davvero speciale per trascorrere una serata diversa, da serbare a lungo nel cuore.

Le Carceri - Genzano di Roma tel. e fax. 06-9397691
www.trattorialecarceri.it, chiuso il mercoledì.

_MOLETTO & RISTORAZIONE, UN BINOMIO VINCENTE

_I vini Moletto e il mondo della ristorazione vanno sempre più a braccetto. Al ristorante Il Melograno, caratteristico locale che si trova a Susegana, in provincia di Treviso (tel. 0438/435511), si è svolta un'interessante degustazione di vini Moletto con piatti sapientemente profumati al tartufo. La serata è stata la riprova di come i vini Moletto esaltino pietanze raffinate ed avvalorino la pregevolezza degli ingredienti, quale appunto il tartufo.

All'Agriturismo Corte in Fiore (via degli Olivi, 16- Ardea Roma, tel 06 91648015, fax 06 91648384, info@corteinfiore.com, www.corteinfiore.com) invece i titolari riservano un trattamento particolare a coloro che prenotando segnaleranno di averlo conosciuto attraverso le Moletto News. Affrettatevi a godere di questo luogo così caratteristico, immerso nella natura, dove la cucina è ottima!

_I VINI MOLETTO ALL' ISTINTO CAFFE'

_Istinto Caffè' uno dei più prestigiosi wine bar di Rimini, frequentato punto d'incontro per l'aperitivo serale, per le raffinate serate di musica dal vivo, è anche conosciuto palcoscenico per selezionate etichette di vini. Tra queste anche la produzione Moletto proposta sia in degustazione che nello spazio vendita, in eleganti confezioni personalmente curate dai titolari Lenoci Enzo ed il figlio Stewart, che con raffinata professionalità consigliano al meglio la propria clientela.

ISTINTO CAFFE' 0541/55312 Corso d'Augusto171- RIMINI, aperto dalle 06.00 alle 02.00, chiuso il lunedì.

Auguri

Mario con Annamaria Stival, insieme ai figli Chiara, Mauro e Giovanni e a tutto lo staff dell'azienda Moletto augurano a tutti un sereno Natale che ricolmi i cuori di letizia e un 2008 foriero di soddisfazioni, auspicando che tutti nel mondo ricerchino la Pace, portatrice di benessere e di civiltà.

_ INCONTRIAMOCI AL PANEVIN

_Brilla alta la fiaccola della tradizione all'azienda Moletto. La sera del 5 gennaio verrà incendiato, come avviene ormai da decenni, il grandioso falò che rappresenta il Panevin. La leggenda veneta narra che si dall'antichità le popolazioni locali accendono dei fuochi nella campagna della Sinistra Piave alla vigilia dell'Epifania, richiando la notte e rendendo così più agevole il percorso dei Re Magi in viaggio verso la Santa Capanna di Gesù Bambino. In realtà il Panevin ha origini ancor più remote e si rifà a riti antichissimi, con il grande fuoco a simboleggiare la povertà che viene così bruciata e scongiurata. Ha iniziato tanti anni fa Mario Stival ed ora la festa prosegue con Chiara, Mauro e Giovanni che preparano negli spazi dell'azienda una splendida serata aperta a tutti.

MOLETTO®_notebook

Saremo presenti a:



16.-18.3.2008
Düsseldorf, Germany
Internationale Fachmesse Weine und Spiritosen
International Trade Fair for Wine and Spirits

Saremo presenti a:

VINITALY 42° Edizione
Pad. 4 Stand G5



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