



MOLETTO®

news

Giugno 2006

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



Entusiasmo : E' L'INGREDIENTE SEGRETO DI MOLETTO *Rosa*

Entusiasmo: è questo il vocabolo che sta alla base della creazione del vino rosè dell'azienda Moletto.

- Nasce dall'entusiasmo il "Moletto Rosa Frizzante" che ha ricevuto il "Seal of approval" all'International Wine Challenge che si è chiusa a Londra ai primi di maggio. Non è tutto: perché il packaging di "Moletto Rosa" appartiene alla medesima linea con la quale il "Raboso Frizzante" si è aggiudicato il premio "Etichetta d'oro" all'11° International Packaging Competition che si è svolta a Verona nell'ambito delle manifestazioni collaterali al 40° Vinitaly.
- Il design di bottiglia ed etichetta richiama alla mente un vino giovane, prediletto dal consumatore d'oggi. "Moletto Rosa Frizzante" incarna perfettamente questo spirito. Esso è prodotto con uve Tocai Rosso 100%, nel territorio del Moletto in quel di Motta di Livenza, dove ha sede l'azienda, nell'area a denominazione d'origine controllata *Piave*. Il terreno di coltivazione è di origine sedimentaria-alluvionale, di natura argilloso-calcareo. La svinatura delle uve avviene dopo una macerazione di due giorni a temperatura controllata (18°C). Alla fermentazione in acciaio, su lieviti selezionati a temperatura controllata, segue la rifermentazione secondo il metodo Charmat corto, in autoclave, per 60 giorni. Il risultato è un vino rosato dai riflessi brillanti, che profuma di delicate note di frutta rossa di sottobosco. Il sapore è fragrante all'assaggio, morbido, di buon equilibrio, asciutto e fruttato.
- Il vino rosato è oggi di gran moda. Preferito appunto per il suo colore seducente, per la corposità consistente ed al tempo stesso sottile. L'interesse dei consumatori verso il vino rosato ha movimentato il loro comparto, un tempo statico. C'è chi sostiene che a concorrere al successo dei rosati sino stati indirettamente i vini rossi, protagonisti negli ultimi anni del mondo enologico, che sono strettamente imparentati con i rosati e che dunque li avrebbero in qualche modo trainati.

SEAL OF APPROVAL

PER MOLETTO *Rosa*

Piace, a livello internazionale, Moletto Rosa Frizzante! L'annata 2004 ha conquistato il Seal of approval all'International Wine Challenge 2006, che si è svolta a Londra. Alla competizione hanno partecipato ben 9080 vini provenienti da tutto il mondo.

- Altri affermano invece che il vino rosato è scelto perché ha la leggerezza del vino bianco ma i sentori di quello rosso. La sia pur breve macerazione delle bucce con il mosto fornisce quelle note fruttate che mancano ai bianchi. Il rosato piace perché ha un sapore più complesso del bianco, nel contempo ha più freschezza del rosso. Tali caratteristiche ne fanno il migliore vino da tutto pasto. Peculiarità da tenere in grande considerazione. *Moletto Rosa Frizzante* è eccellente come aperitivo, si sposa alla cucina di pesce, a primi piatti leggeri, così amati dalla moderna gastronomia, a salumi e prosciutti della tradizione italiana, anche quelli piuttosto saporiti. In azienda è prodotto pure "Moletto Rosato" (fermo). Dopo la macerazione di due giorni, il mosto di Tocai Rosso sosta nei tini in acciaio. Viene quindi travasato in un nuovo vaso vinario per la maturazione di circa tre mesi alla quale segue l'imbottigliamento. Nasce così un rosato intenso, vivo e brillante. E' adatto ad antipasti, minestre, zuppe e risotti di pesce ed a qualsiasi pietanza leggera.

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

_sommario

- _ DUE DIPLOMI DI "GRAN MENZIONE" AL VINITALY 2
- _ ETICHETTA D'ORO AL PACKAGING DEL RABOSO FRIZZANTE 2
- _ IL GIALLO DEL SOLE PER IL NUOVO CATALOGO 2
- _ A ROMA, PROTAGONISTI ALL'HOTEL PARCO DEI PRINCIPI 3

- _ IN CILE I GIORNALI PARLANO DEI VINI MOLETTO 3
- _ DEGUSTAZIONI ECCELLENTI SU "WINE ENTHUSIAST" 3
- _ I PROFUMI DELL'ITALIA NEGLI OLII AROMATIZZATI " I SAPORI" 4
- _ IN AUTUNNO IL CORSO DI DEGUSTAZIONE 4
- _ LE RICETTE DI ANNA 4
- _ MOLETTO_NOTEBOOK 4

_DUE DIPLOMI DI "GRAN MENZIONE" AL VINITALY

Colmello Rosso 2000 e **Merlot Doc Piave 2003 affinato in barrique** hanno conquistato la "Gran Menzione", nelle rispettive categorie, al Concorso enologico internazionale organizzato nell'ambito di Vinitaly, il più importante salone mondiale per quanto riguarda il vino. **Colmello Rosso 2000** si conferma così uno dei cavalli di razza dell'azienda Moletto; non va dimenticato che al **Concorso internazionale di Bruxelles 2006**, questo vino ha ottenuto la **Medaglia d'Argento**.

Sono stati ben **3482 i vini** di 30 Paesi che si sono sottoposti al severo giudizio delle commissioni esaminatrici. Solo 91 le medaglie assegnate (meno del 3% dei vini in concorso è stato premiato) e 1.047 i diplomi di Gran Menzione. La competizione ha confermato anche quest'anno la sua selettività ed è proprio questa sua caratteristica a renderla la più partecipata al mondo. La commissione esaminatrice era presieduta da Giuseppe Martelli, direttore generale di Assoenologi e presidente dell'Union Internazionale des Oenologues. Qualche dato curioso: per la valutazione dei vini sono stati utilizzati oltre 25mila bicchieri, sono state compilate 21mila schede di valutazione pari a 299.540 giudizi parziali.

IL GIALLO DEL SOLE PER IL NUOVO CATALOGO

In copertina un bel giallo dorato che ricorda il sole mentre riscalda i grappoli. E' il colore leit-motiv del catalogo Moletto, edizione 2006, fresca di stampa. L'eleganza grafica si sposa con la facile consultazione, trasformando il catalogo in un agile strumento per la conoscenza dei vini Moletto. Alla storia dell'azienda ed alla sua attuale configurazione, seguono le schede descrittive i vini che con chiarezza raccontano l'identità di ciascuna varietà.



_ ETICHETTA D'ORO AL PACKAGING DEL **Raboso Frizzante**



Prestigioso riconoscimento al packaging del **Raboso Frizzante** Igt Veneto Orientale Moletto: ha ottenuto l'**Etichetta d'oro** all'**11° International Packaging Competition** che si è svolta a Verona nell'ambito delle manifestazioni collaterali del 40° Vinitaly. La competizione è stata organizzata dall'Ente autonomo Fiere di Verona con lo scopo di evidenziare il miglior packaging di vini e distillati, premiando e stimolando lo sforzo delle aziende viticole al continuo miglioramento della propria immagine.

Le confezioni di vini e distillati iscritte al **Concorso internazionale di packaging** sono state sottoposte all'esame di una commissione di esperti a livello internazionale, presieduta dal noto stilista

Elio Fiorucci e composta da Andrea Bolner (designer), Pino Khail (giornalista), Heming Rowland (designer), Giuseppe Martelli (enologo), Mario Monastero (art-director), Alberto Paolo Schieppati (giornalista), Ute von Buch (art-director). Al concorso sono stati iscritti 217 campioni distribuiti nelle 6 categorie previste dal regolamento e provenienti, oltre che dall'Italia, da Francia, Germania, Portogallo e Spagna.

Il packaging del Raboso Frizzante Igt Veneto Orientale 2004 è stato realizzato da Areadesign Studio Grafico di Nimis (Udine). Esso è stato premiato nella categoria 4 "confezioni di vini frizzanti a denominazione di origine e ad indicazione geografica". Il premio verrà consegnato in occasione della cerimonia inaugurale del 40° Vinitaly, in programma dal 6 al 10 aprile.

E' assodato che, in un mondo come quello del vino, dove il bere diventa puro piacere, anche l'estetica della bottiglia ha la sua importanza nel preparare l'incanto di un momento. L'intento del packaging che veste il Raboso Frizzante Moletto Igt Veneto Orientale è di avvicinare il giovane consumatore italiano ed estero, accostandolo all'autoctono, qual è appunto il vino Raboso, vestendolo di internazionale. La bottiglia si caratterizza per le linee sciolte ed essenziali, l'etichetta è di stile essenziale e rigoroso per trasmettere modernità, freschezza e gioiosità. Aspetti questi ultimi tipici di tre vini frizzanti, floreali e fruttati, prodotti da vitigni autoctoni nelle cantine Moletto: il **Prosecco**, il **Moletto Rosa** (da uve di Tocai Rosso), il **Raboso**. All'**easy to identify** grazie alle linee colorate e alle lettere diverse per singolo prodotto, si affianca l'**easy to open** attraverso la scelta dell'agevole tappo a corona, quasi una sfida alla tradizione. Dunque l'arte e il design che vestono il vino ne accrescono il ruolo di protagonista della moda e status symbol dell'arte di ben vivere a livello mondiale.

_A ROMA, PROTAGONISTI ALL'HOTEL PARCO DEI PRINCIPI



Estimatori attenti, esigenti ed appassionati si sono dati appuntamento venerdì 9 giugno a Roma all'Hotel Parco dei Principi, sede dell'Associazione Italiana Sommelier.

In queste prestigiose sale si è svolta "Assaggiamo Moletto", un'iniziativa che ha visto la presentazione ufficiale di sette vini Moletto, illustrati dal sommelier **Paolo Lucciani** affiancato da Giovanni Stival, enologo dell'azienda, accompagnato da Chiara Stival, responsabile della comunicazione aziendale.

In degustazione c'erano: Sauvignon 2005, Lison Pramaggiore Tocai 2005, Franconia 2003, Piave Raboso 2000, Cabernet Sauvignon Selecti 2000, Colmello Rosso 2000 ed il fuori programma "Solamini et Amicis" vino passito vendemmia 1989, apprezzato finale di un crescendo di emozioni. Grande interesse da parte del pubblico che un paio di serate prima ha potuto inoltre degustare tutti gli spumanti Moletto alla presentazione

organizzata nelle sale dell'Hole in One Wine Bar and Restaurant in via Rampa Mignanelli.



IN CILE I GIORNALI PARLANO DEI VINI MOLETTA

Dieta mediterranea in Cile. Ad accompagnarla i vini Moletto. E' un loro convinto sostenitore Silvio Carrideo che in Cile offre pasta, vino e olio importati direttamente dall'Italia. Lavorando direttamente da casa sua, Silvio Carrideo gestisce un'azienda virtuale chiamata "Sapori Mediterranei" (www.saporimed.cl). In realtà è molto di più di una semplice offerta di prodotti gastronomici a domicilio. «Per iniziare – ha spiegato Carrideo nel corso di un'intervista ad un giornale cileno – offro marchi selezionati. Prima di tutto la pasta, ne importiamo una che delle migliori d'Italia ad un prezzo accessibile. Quindi vini italiani, fra i quali quelli Moletto, infine i panettoni. Preparo cesti su richiesta del cliente». Si dice che i cileni praticano una dieta mediterranea. «Per clima – ha risposto Carrideo – i prodotti che si possono trovare sono molto simili. Purtroppo in Cile ci sono abitudini alimentari molto negative, come il consumo eccessivo di bibite gasate. Roba da non credere». Il fatto che i vini Moletto inizino ad essere distribuiti in questa realtà fa ben sperare per un'inversione di rotta.

_DEGUSTAZIONI ECCELLENTI SU

WINE ENTHUSIAST

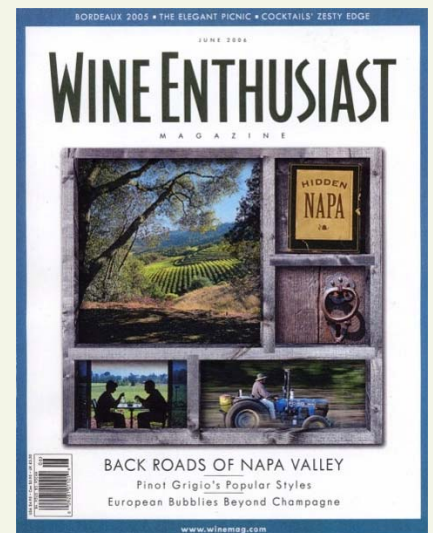
Gli esperti della nota rivista americana Wine Enthusiast, fra le più prestigiose del settore, hanno effettuato la degustazione di quattro vini Moletto: Prosecco Frizzante, Prosecco Spumante, Pinot Grigio e Pinot Grigio Stival. Ecco le valutazioni pubblicate nel numero di giugno della rivista.

Moletto Frizzante Prosecco 87 punti (raccomandato): *Questo Prosecco racchiuso in una bottiglia dal tappo a corona che sigilla aromi verdi che ricordano prati verdegianti, margherite, kiwi e lime. Il vino stesso vanta una leggera sfumatura verde. Rinfrescante e secco, con una nota speziata finale.*

Moletto Spumante Extra Dry 87 punti (raccomandato): *Ecco un Prosecco vivace che profuma di melone dolce, leccalecca, limone-lime e di pulite note minerali. Setoso al palato con finale vivace. E' una bollicina solida, eccellente, soddisfacente ed informale.*

Moletto 2005 Pinot Grigio 85 punti (adatto per il consumo quotidiano, di buon tono): *l'olfatto coglie in prima battuta profumi di fieno umido e di funghi bianchi portati su fresche note erbacee e di frutta con il nocciolo; ma questo Pinot Grigio pulisce e satura il palato con le note di buccia di mandorla e una punta amarognola.*

Pinot Grigio Stival 2005 85 punti Best Buy (adatto per il consumo quotidiano, di buon tono – Miglior Acquisto): *Erbe secche, fieno ed erba verde con alcune note di pera, buccia di mela, pietre spezzate si riassumono all'olfatto. In bocca è meno eccitante; una nota asprigna interrompe ciò che altrimenti sarebbe un andamento troppo liscio.*



_I PROFUMI DELL'ITALIA NEGLI OLII AROMATIZZATI "I SAPORI"

__Olii aromatizzati, una specialità tutta italiana che fa conoscere i profumi del Bel Paese nel mondo. L'azienda Moletto nella sua completezza propone altri prodotti oltre ai suoi vini. Fra di essi troviamo gli olii aromatizzati riuniti nella linea "I Sapori". Per "I Sapori" è stato scelto un packaging accattivante per una facile identificazione della serie degli olii.

D a v v e r o interessante sul p i a n o gastronomico il contenuto, che vede l'utilizzo di olio extravergine di oliva in abbinamento a p r o d o t t i rigorosamente di origine naturale. G l i o l i i aromatizzati sono numerati. Il Numero Uno è un condimento a base di olio extra vergine di oliva, pepe, aglio, rosmarino e



salvia. Il Numero Due oltre all'olio extra vergine di oliva contiene peperoncino. Nel Numero Tre l'olio extra vergine di oliva è arricchito con aglio e peperoncino. Il Numero Quattro vede i funghi porcini aggiunti all'olio extra vergine di oliva. Nel Numero Cinque l'aroma naturale di limone esalta l'olio extra vergine di oliva. Infine nel Numero Sei la preziosità del tartufo si sposa con l'olio extra vergine d'oliva per un condimento pregevole e raffinato. L'olio extra vergine di oliva è prodotto dagli uliveti che crescono sui declivi del Monte Pisano, a Buti, in Toscana.

_IN AUTUNNO

IL CORSO DI DEGUSTAZIONE

__Ritorna, vista la grande richiesta, il corso di degustazione tenuto dal professor Vanino Negro. Le lezioni della prossima edizione verteranno sull'approfondimento della conoscenza dei vini, affrontando quegli argomenti specifici che non hanno potuto esser sviscerati in passato. Appena disponibili verranno comunicate le date delle lezioni. Per info 0422.860576

_le ricette di Anna

Due proposte dai sapori estivi, un delicato antipasto ed un primo piatto, per gustare MOLETTO ROSA.

TARTARE DI VERDURE CON QUENELLES DI TOMINI

Dosi per 4 persone: 3 zucchine piccole e freschissime, 2 cetrioli piccoli, 4 pomodori piccoli molto sodi e non completamente maturi, mezzo avocado, 2 tommini al peperoncino, 50 gr. di ricotta freschissima, olio extravergine di oliva, sale, pepe, basilico.

Preparazione: Tagliare a dadini molto piccoli e riporre in recipienti separati, le zucchine, i pomodori e i cetrioli. Lavorare la ricotta con i tommini. Poco prima di servire condire in una terrina le verdure in parti uguali con sale ed olio extravergine di oliva. Distribuire sui piatti di portata e aggiungere a ciascuno alcuni cubetti di avocado. Completare il piatto con due quenelles di formaggio, guarnire con una foglia di basilico, un filo d'olio extravergine di oliva e del pepe.

Vino consigliato:

MOLETTO ROSA Frizzante IGT Veneto Orientale

TAGLIOLINI CON LE ZUCCHINE

Dosi per 6 persone: 360 gr di tagliolini all'uovo, una decina di piccole zucchine, 10 fiori di zucca, olio extra vergine di oliva Moletto, formaggio parmigiano.

Preparazione: Tagliare le zucchine a julienne e ogni fiore in 6 parti. Scaldare 4 cucchiai di olio in una padella antiaderente nella quale farete cuocere a fuoco veloce le verdure. Salare e pepare. A parte cuocere la pasta e dopo averla scolata farla saltare nella padella con zucchine e fiori aggiungendo dell'olio e cospargendo di formaggio parmigiano. Servire su piatti piani

Vino consigliato:

MOLETTO ROSA Frizzante Igt Veneto Orientale

Le ricette di Anna sono consultabili sul nostro sito www.moletto.com

MOLETTO_notebook



WORLD FOOD MOSCOW
15TH INTERNATIONAL EXHIBITION
SEPTEMBER 26-29, 2006
Expocentr at Krasnaya Presnya, Moscow

Saremo presenti a WORLD FOOD MOSCOW 26-29 Settembre 2006



Novembre 2006 : CORSO DI DEGUSTAZIONE (approfondimento) con il Prof. Vanino Negro
Info: tel 0422.860576

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