



# MOLETTO® news

Dicembre 2006

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

## **\_MEDAGLIA D'ORO AL BANCO D'ASSAGGIO DI TORGIANO**



**\_E' oro per il Cabernet Sauvignon Selecti 2001 igt Veneto Orientale, presentato alla XXVI edizione del Banco d'Assaggio dei Vini d'Italia che si è svolto a Torgiano, in provincia di Perugia, dal 28 novembre al 3 dicembre. Al prestigioso concorso è stata assegnata la medaglia d'oro a questo vino prodotto dall'azienda Moletto, che sarà a breve immesso in commercio. Cabernet Sauvignon Selecti 2001 igt Veneto Orientale ha partecipato nella categoria "Vini rossi secchi e tranquilli a indicazione geografica tipica dal quarto anno dalla vendemmia in poi". A questa 26° edizione del Banco d'Assaggio sono stati premiati 74 vini presentati da 58 aziende italiane, in rappresentanza di 11 regioni. Le commissioni di assaggio, presiedute dal dottor Giuseppe Martelli, direttore di Assoenologi, erano 6, ciascuna composta da 4 enologi e tre giornalisti provenienti dall'Italia e da altri 10 Paesi. Questa medaglia d'oro è un riconoscimento importante, un'ulteriore conferma dell'intenso e appassionato lavoro di ricerca svolto dall'azienda Moletto.**

## ***\_Cin Cin con la briosità di MOLETTO BRUT MILLESIMATO 2004***

*Spumante di rara finezza, è il vino ideale per i giorni di festa.*

**\_Splendido spumante: Moletto Brut Millesimato VSQ vendemmia 2004** è il vino ideale per brindare nei giorni di festa. Le imminenti festività natalizie e di fine d'anno richiedono un vino di primissimo piano per accompagnare i momenti di letizia. Senza contare che Moletto Brut è il vino ideale da stappare ogni volta che si desidera aggiungere gioia ad un momento speciale. Uno spumante superbo, che incanta chi lo avvicina per la prima volta ed appassiona coloro che già lo conoscono. Moletto Brut, del quale è appena stata resa disponibile l'annata 2004, è frutto di un lungo lavoro di ricerca e sperimentazione da parte di Giovanni Stival, l'enologo dell'azienda Moletto.

Intanto la base: Moletto Brut Millesimato nasce non da un uvaggio, bensì da uve 100% Pinot Bianco. Cosa significa ciò? Si tratta di un nobile vitigno, che ha origini antichissime. Giovanni Stival, dopo accurate e lunghe sperimentazioni, ha scelto la strada, dopo la vinificazione in acciaio con fermentazione con lieviti selezionati, della sosta in barrique di rovere di Allier per due mesi. Al termine il trasferimento in autoclave per la spumantizzazione secondo il metodo Charmat lungo per ben 19 mesi.

«Nonostante questa lunga sosta in autoclave – spiega l'enologo Giovanni – Moletto Brut mantiene una caratteristica fruttata ben marcata, la complessità a livello degustativo che rivela un'acidità equilibrata ed elegante tannicità». Da cosa deriva la scelta di tenerlo in autoclave per ben 19 mesi? «Grazie a questo metodo – spiega l'enologo Giovanni – si riesce ad imbriagliare con fermezza l'irruenza giovanile delle bollicine senza però tramortirla. Se ne toglie in sostanza l'aggressività, lasciandole tutta la sua giovanile esuberanza. E' il tocco che rende Moletto Brut ancor più seducente. Con il trascorrere del tempo la briosità matura diventando elegante, trovando il giusto rapporto con la bocca senza essere invadente.



continua a pag 2

## **\_sommario**

\_ MOLETTO ROSA FRIZZANTE: 85 PUNTI SU WINE ENTHUSIAST  
\_ DAGLI STATI UNITI AL CANADA  
\_ VINITALY CHINA, A SHANGHAI INTERESSE PER I VINI MOLETTO  
\_ I VINI MOLETTO NELLA GUIDA DI LUCA MARONI.....  
\_ ... E IN QUELLA DI DUEMILAVINI 2007

2	_ IL NUOVO CATALOGO IN VERSIONE POCKET	3
2	_ SOTTO L'ALBERO, BOLLICINE!	4
2	_ AUGURI	4
2	_ INCONTRIAMOCI AL PANEVIN	4
3	_ L'ORO DEL PASSITO NELL'ATTESA DELLA FESTA	4
3	_ MOLETTO_NOTEBOOK	4

continua da pag 1

Non dobbiamo mai dimenticare che al palato il vino e il suo gusto debbono essere le primedonne, gli aspetti che danno più soddisfazione; la vivacità è il tocco in più, come un cappellino frivolo su una donna bellissima». Vino di estrema eleganza, Moletto Brut Millesimato VSQ vendemmia 2004 è superlativo per brindare nei giorni di festa. Il suo color oro pallido, vivace e brillante, s'intona al meglio con le luci degli addobbi natalizi. Ha un bouquet fine, franco con lieve nota fruttata che con il tempo si attenua. Il sapore è secco, senza asperità e cedimento. Al gusto, quando giovane, spicca la nota fruttata, in maturità le percezioni si fanno più complesse. La sua spuma rapida, il perlage minuto e lungo incantano per la loro notevole armonia. Premiato con **Diploma di merito** all'8° edizione di Enoconegliano 2006, ha ricevuto **81 punti** nella **Guida dei Vini Italiani 2007** di Luca Maroni. Che scrive di lui: «*Raro uno spumante di codesta nitidezza olfattiva: fragranza tanto naturalmente uvoosa quanto intensamente briosa*». Moletto Brut Millesimato VSQ 2004: **stappiamolo per augurare a tutti: Buon Natale, Buon 2007!**

## MOLETTO ROSA FRIZZANTE: 85 PUNTI SU WINE ENTHUSIAST



*E' l'ottima, quanto inattesa valutazione assegnata dalla prestigiosa rivista.*

Una bella quanto inaspettata sorpresa è giunta dagli Stati Uniti a chiudere con soddisfazione il 2006: sono gli 85 punti che la prestigiosa rivista 'Wine Enthusiast', nel numero del 15 Novembre 2006, ha assegnato a Moletto Rosa 2005. L'annata 2004 di Moletto Rosa aveva conquistato, nel giugno scorso, il 'Seal of approval' all'*International Wine Challenge 2006* che si era svolta a Londra. Con gli

85 punti assegnati da 'Wine Enthusiast', Moletto Rosa 2005 conferma il trend in atto: vale a dire la sempre maggiore predilezione dei consumatori, in particolare dei giovani e delle signore, per i vini rosati. Il rosato affascina perché ha un sapore più complesso del bianco, avendo nel contempo più freschezza del rosso. Tali caratteristiche ne fanno il migliore vino da tutto pasto. Tutto ciò è stato prontamente colto dai giornalisti di Wine Enthusiast. «*Il trend più significativo di quest'anno proveniente dalla regione italiana del Prosecco è rappresentato dal rosé frizzante. Questi vini incarnano lo spirito spumeggiante del Prosecco tradizionale con un insieme aromatico più ricco e fruttato. Moletto Rosa, ottenuto da uve di Tocai Rosso, ne è un perfetto esempio: il profumo presenta note di lampone e mirtillo rosso, ma anche una sfumatura di rovo per aggiungere corpo. La piccantezza delle bollicine colpisce subito il palato, ma viene ammorbidita da aromi che ricordano la crema di cassis e dal pompelmo rosa*». Rosato intenso, vivo e brillante, Moletto Rosa, eccellente come aperitivo, è vino ideale per accompagnare le pietanze leggere fino a primi piatti anche particolarmente saporiti.

## DAGLI STATI UNITI AL CANADA

È stato un viaggio intenso e proficuo quello appena compiuto da Mauro Stival, marketing manager dell'azienda Moletto, negli Stati Uniti con un'estensione nel vicino Canada. In particolare sono stati visitati gli stati di Delaware, New Jersey, Pennsylvania, Illinois, Arizona, Nevada negli Usa, e l'Ontario in Canada. Accanto ad una zona storica per i vini Moletto, quella del New England, Mauro Stival ha voluto presentare la produzione dell'azienda a nuove realtà. Nel corso del suo soggiorno egli ha incontrato numerosi agenti, importatori, ristoratori.

I vini Moletto sono stati presentati nel corso di numerose serate con degustazioni guidate che hanno riscosso attento interesse da parte dei partecipanti. «*Desidero ringraziare di cuore tutti coloro che ho incontrato – sottolinea Mauro Stival – per la calorosa accoglienza e la collaborazione che ho trovato ovunque*».

Gli Stati Uniti sono uno dei mercati più interessanti per i vini italiani. Pur dovendosi confrontare con una concorrenza molto agguerrita, i vini Moletto hanno dalla loro parte la tipicità del "Made in Italy".



## VITALY CHINA, A SHANGHAI INTERESSE PER I VINI MOLETTA

Interesse e curiosità per i vini Moletto: li hanno dimostrati i consumatori cinesi al **Vitaly China**, la grande fiera del vino italiano, abbinata a Cibus con proposte di gastronomia tipica italiana, che si è svolta a Shanghai lo scorso mese di novembre. Quello cinese è un mercato ancora in divenire, appena appena agli inizi. Le sue potenzialità sono tutte da esplorare e tutt'altro che da sottovalutare. Tuttavia, essendo il mercato agli esordi, vi sono molti aspetti controversi e complessi da superare. «*Direi che la presenza dei vini Moletto a Vitaly China ha riscosso curiosità – commenta Paolo Graziani, che sta seguendo il mercato asiatico per l'azienda Moletto - . Bisogna tener sempre presente che la cultura enogastronomica del consumatore cinese è diversissima da quella italiana ed europea. A Shanghai abbiamo scelto di portare solo vini rossi per assecondare l'interpretazione che il consumatore cinese ha del vino. Ritene che il "rosso" incarni l'essenza stessa del vino. Ci vorrà del tempo prima che apprendano che i vini bianchi, essendo più delicati, si abbinano benissimo con molti piatti della cucina cinese*». Se molta strada rimane da percorrere, è incoraggiante l'interesse che il mercato cinese più evoluto dimostra nei confronti della cultura e del vino europeo.

## \_I VINI MOLETTO NELLA GUIDA DI LUCA MARONI...



**\_E'** uscita la nuova guida ai vini 2007 di Luca Maroni. La quale, nella valutazione dei vini Moletto, riporta un +2,67% nell'Indice Quali-Quantitativo Totale rispetto alla media dell'anno precedente. Il commento di Luca Maroni è il seguente: «Una ricca gamma di vini di pressoché ottimo valore presenta Moletto, bicchiere in crescita di consistenza. Ricchi e potenti in glicerina il Pinot Grigio ed il Tocai Italico 2005, di gran maturità il Colmello Bianco 2002,

da presentare meno invecchiato. Fra i rossi si segnalano il Merlot Piave Barrique 2003 di pastosa potenza, il Cabernet Franc Lison Pramaggiore 2005, il migliore dell'intero lotto vista la sua alta integrità enologica d'esecuzione. Ben morbida polposa, fatto raro, lo spumante Verduzzo Demi Sec; di superiore nitidezza olfattiva il Brut Millesimato Moletto 2004, bollicine di superiore nitidezza espressiva. Complimenti». Ecco, nel dettaglio, alcune valutazioni di Luca Maroni con i relativi punteggi.

### **Cabernet Franc Lison Pramaggiore 2005 - 83 punti**

Sensazioni: di selvatica clorofillosità: cespuglio di selvatiche more con peperone di dirompente e turgida, innata potenza d'aroma.

### **Colmello Rosso 2000 Moletto - 82 punti**

Sensazioni: eccelle in consistenza questo campione, poi assai ben equilibrato fra il suo tannino fitto e tramoso, la sua rotonda opulenza polposamente matura e viscosa. Gran dolcezza evoluta dal suo bagaglio di vanigliate spezie.

### **Verduzzo Demi Sec Moletto - 82 punti**

Sensazioni: qual gran briosità polposa sfoggia denso e rotondo questo vino. Eccelle in suadanza, in fittezza, e tutte le sue suggestioni sono naturalmente, rotondamente uvoe.

### **Brut Millesimato Moletto 2004 - 81 punti**

Sensazioni: raro uno spumante di codesta nitidezza olfattiva: fragranza tanto naturalmente uvoa quanto intensamente briosa.

### **Sauvignon 2005 Moletto - 81 punti**

Sensazioni: squilla intenso e nitido il suo varietale: esemplificazione della qualità della sua materia prima basale, della bontà tecnica della sua enologica trasformazione.

## \_IL NUOVO CATALOGO IN VERSIONE POCKET



**\_Dimensioni ridotte:** appena cm 21 x 15, dunque una versione davvero agile per il catalogo dell'azienda Moletto, da tenere sempre con sé. Pur nella sua essenzialità esso presenta all'interno tutte le caratteristiche dei

vini Moletto, dai bianchi ai rossi, ai frizzanti e agli spumanti, fino ai peculiari. Pratico e piacevole, è il catalogo ideale per la consultazione immediata e per risolvere subito un dubbio prima di un acquisto.

## ... E NELLA DUEMILAVINI 2007



**\_Gratificante** la presentazione dell'azienda Moletto da parte dei curatori della Guida: «Sembra quasi di vederlo Giovanni Stival, giovane e creativo enologo dell'azienda, mentre, di nascosto dal padre Mario e dai fratelli Mauro e Chiara, si aggira per la cantina controllando con amore i vini che maturano nelle "sue" barrique. "Sue" perché, a dispetto delle politiche commerciali, è lui che insiste per lasciar riposare i vini in barrique per capirne fino in fondo le potenzialità evolutive. Un'azienda familiare, nata negli anni Sessanta e che fa il

suo ingresso in Guida con una produzione interessante e varia». Nella Guida la degustazione di ogni vino è accompagnata da una ricetta con la quale abbinarlo. Nel dettaglio:

### **Lison Pramaggiore Tocai Italico 2005 - 4 grappoli**

Fiori di mandorlo, pesca, pera e intatta fragranza compongono elegantemente l'olfatto. Sapido e avvolgente al gusto, è un vino equilibrato che abbandona la bocca con una persistenza tipicamente ammandorlata.

Timballini di riso con insalata di pesce.

### **Cabernet Sauvignon Selecti 2000 - 3 grappoli**

I profumi, veramente generosi, sono di frutta sotto spirito, cacao amaro, spezie, note vegetali, soffi mentolati e ginepro. L'assaggio coerente regala tannini grintosi ma compatti e, nel contempo, morbidezza. Bocconcini di capriolo.

### **Franconia 2004 - 3 grappoli**

Profumi floreali, seguiti da ribes, mirtillo, felce, soffi di china e spezie. L'assaggio, d'indole giovanile, regala sensazioni fruttate e minerali, buona acidità e sapidità. Finale speziato. Involtini di pesce spada alla messinese.

### **Piave Raboso 2000 - 3 grappoli**

Note di mora e amarena mature, cuoio, liquirizia, humus e china. Al gusto irrompono l'acidità tipica del vitigno e i tannini, decisi ma compatti, che non offuscano la persistenza fruttata. Carne alla brace.

### **Colmello Rosso 2000 - 3 grappoli**

Naso accattivante, disposto su note di pepe e mentolate. All'assaggio regala mirtillo, sottobosco, cacao, liquirizia, tabacco, unitamente a sapidità minerale tenuta in equilibrio da alcol e morbidezza. Pulizia e coerenza nella lodevole lunghezza. Arrosti.

### **Piave Merlot affinato in barrique 2003 - 3 grappoli**

Sentori di mora e amarena mature, spezie dolci, soffi vegetali e balsamici, pepe. In bocca è avvolgente, equilibrato e coerente, con tannini precisi e richiami fruttati. Con filetto di manzo.

### **Sauvignon 2005 - 3 grappoli**

Naso varietale ma delicato, con toni di foglia di pomodoro, salvia e note agrumate. Sorprende la bocca con nervosa freschezza e spinta sapida. Persistenza fruttata. Scampi impanati.

### **Brut millesimato 2003 Pinot bianco 100% - 3 grappoli**

Naso fragrante di crosta di pane, cui seguono toni agrumati e di muschio bianco. Piacevole acidità e sapidità bilanciate da cremosa morbidezza. Riso con le seppie.

**\_SOTTO L'ALBERO, BOLLICINE!***Il vino, strenna graditissima!*

\_Vini: da regalare o regalarsi, sono senza dubbio una delle strenne più gradite ed apprezzate. Gli spumanti si stappano soprattutto a Natale e a Capodanno e per questo, se si regalano, la bella figura è sempre assicurata. Accanto ad essi vini speciali come il Passito ed il Torcolo.

I menu invernali, quelli che vedono allegre riunioni familiari o di amici, con pietanze importanti a base di carni rosse e cacciagione, domandano vini rossi ben strutturati come il Raboso, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Franconia. Infine, ma non certo per importanza, il Prosecco. Vino che davvero rappresenta un passepartout che ci accompagna lungo tutte le sere dell'inverno: da aperitivo in attesa di uscire per cena, a vino da stappare durante una festa o quale degna conclusione di una bella serata a teatro o al cinema, a vino da sorseggiare in compagnia in attesa che giunga Babbo Natale con la sua slitta, o da assaporare mentre si scartano i regali sotto l'albero. Non solo: quali strenne perché non provare a proporre le grappe, i mieli, l'olio extra vergine di oliva, l'aceto balsamico? Tutte idee da catturare e sperimentare, presenti nel catalogo Moletto.

**Auguri**

**Mario e Annamaria Stival, insieme ai figli Chiara, Mauro e Giovanni e a tutto lo staff dell'azienda Moletto augurano a tutti un Santo Natale ricco di letizia, ed un 2007 colmo di soddisfazioni, auspicando che nel mondo la pace si diffonda sempre di più, fioriera di benessere e di civiltà.**

**\_INCONTRIAMOCI AL PANEVIN**

\_Si rinnova, la sera del **5 gennaio**, la tradizione del Panevin all'azienda Moletto. La leggenda veneta narra che sin dall'antichità le popolazioni locali accendono dei fuochi nella campagna della Sinistra Piave alla vigilia dell'Epifania, per rischiarare la notte e agevolare il passaggio dei Re Magi in viaggio verso la capanna di Gesù Bambino. In realtà il Panevin ha origini ancor più remote e si rifà a riti antichissimi, con il grande fuoco che brucia simbolo della povertà che viene scacciata. Ha iniziato Mario Stival, capostipite dell'azienda Moletto, a voler riunire intorno a sé gli amici la sera del Panevin per brindare con loro e osservare da che parte vanno le faville. Una bella consuetudine ora proseguita dai figli Mauro, Giovanni e Chiara che preparano negli spazi dell'azienda una splendida festa, per stare insieme in amicizia ed allegria.

**\_L'ORO DEL PASSITO  
NELL'ATTESA DELLA FESTA**

*Nuova confezione astucciata per "Solamini et amicis" Passito 2003*



\_La sua veste è lucente, ambrata e pare riflettere i mille bagliori della stella cometa. E' "Solamini et amicis" Passito 2003 che esordisce con una nuova confezione astucciata da 375 ml, vino ideale da degustare nell'attesa di eventi bellissimi e speciali, da assaporare da soli o condividere con gli altri.

Complesso ma delicato all'olfatto, regala ampi profumi di albicocca, uva sultanina, fichi, nocciole, su elegante fondo vanigliato sul quale s'intrecciano lievi sfumature mielate e tostate. Caldo ed avvolgente, "Solamini et amicis" Passito 2003 al palato esprime la stessa suggestiva complessità

olfattiva di frutta secca, fino a note minerali. Dolcezza ed alcolicità sono bilanciate da opportuna freschezza, carezzevoli e vellutate sono la tannicità e la persistenza. Esso è proposto al termine di una fermentazione e maturazione di 30 mesi in barrique.


Nei mesi invernali ed in particolare nei periodi di festa si prediligono le specialità come il foie gras d'oca, i formaggi saporiti ben maturi, il miele, il cioccolato fondente. "Solamini et amicis" Passito 2003 è l'ideale per accompagnare questi cibi raffinati. Da provare con il pecorino accompagnato da gocce di miele di castagno.

Frutto di un lavoro intenso, appassionato, che richiede tecniche artigianali tramandate gelosamente da padre in figlio, "Solamini et amicis" Passito 2003 è il vino ideale per meditare sulla bellezza della vita.

**MOLETTO\_notebook**

**20 Febbraio 2007, ore 19 - DELEGAZIONE AIS FROSINONE organizza " TERRE e TERRITORI": Veneto- MOLETTO c/o Enoteca Celani, via A. Moro. Prenotazione obbligatoria Soci AIS Lazio o Club BIBENDA .**

**27 Febbraio 2007, ore 17,00 - " VINO e DINTORNI" - Le Bistrot de Venice, Venezia.**

 Saremo presenti a **PROWIEN Düsseldorf, 18 -20 Marzo 2007**

 Saremo presenti a **VINITALY 41° Edizione VERONA, 29 Marzo - 2 Aprile 2007**

**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