



AZIENDA AGRICOLA

# MOLETTO®<sub>news</sub>

Giugno 2011

MOLETTO SOCIETÀ AGRICOLA s.s.  
VIA MOLETTO 19 - 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV) - ITALY  
Tel. 0039 0422 860576 Fax 0039 0422 861041  
www.moletto.com info@moletto.com

A Settembre, MOLETTO SEDE del CORSO DI 1° LIVELLO AIS



Leggi a pag. 4 tutte le informazioni

## LISON CLASSICO 2010 DOCG LISON, IL VINO PER L'ESTATE



*Profumi intensi e floreali, colore carico, un gusto nuovo, in fondo antico.*

Estate, stagione dorata. Ricca di profumi ed emozioni intensi, che anelano d'essere accompagnati da un vino di gran classe: Lison Classico Docg Lison 2010. L'estate è la stagione per eccellenza delle novità: alcune passano, effimere, mode che durano appunto lo spazio di una stagione. Altre rimangono e diventano delle pietre miliari. È il caso della nuova Lison Docg, nuovissima di istituzione, antica di tradizione. Perché ricavata in quella che è la più longeva e vocata zona di produzione di un vino che un tempo si chiamava Tocai ed oggi, a seguito di una sentenza della Corte Europea del maggio 2005, è Lison Classico. Dunque un vino blasonato, antico per una stagione che ama le novità.

È l'enologo Giovanni Stival a tracciarne il carattere. "Appare di colore carico – spiega Giovanni – è vino corposo, denso e di spessore notevoli. Il che lo rende *non* un vino semplice, 'beverino', ma importante e da gustare con piatti anche saporiti. Lison Classico rivela profumi intensi e floreali, percezioni quasi smentite da quello che l'occhio percepisce alla sola vista del prodotto: il colore carico, la percezione della alcolicità". Sorpresa: al naso sprigiona profumi fruttati e floreali che oseremmo definire nuovi per un vino da uve Tai. "Si rivela inusuale proprio per la mia tecnica di lavorazione – conclude Giovanni – che prima ho definito tradizionale. Tecnica che fa scoprire gusti nuovi, in fondo antichi, perché dimenticati ed ora riscoperti".

Ecco dunque il principe dei vini bianchi per una stagione che è sì effimera e modaiola, ma solo in superficie. Sotto sotto vuole certezze, i valori antichi di un tempo che di quando in quando riaffiorano riscoperti come nuove tendenze, in realtà mai tramontati. È vero, l'estate e le sue temperature amano i vini 'beverini' (ne parliamo più avanti). Tuttavia, proprio l'estate propone una lunga serie di cene, convivi, party anche impegnativi, dove ricevere amici, ospiti importanti, persone degne di riguardo. Da vezzeggiare e stupire con menu ricercati. Da deliziare con i piatti di pesce vanto della cucina italiana, accompagnati da Lison Classico 2010 splendido ed imponente. Autorevole ma non autoritario, capace di esaltare, non di coprire.

È la novità dell'estate Moletto 2011, davvero da non perdere.

### \_sommario

\_ LISON CLASSICO DOCG LISON, IL VINO PER L'ESTATE  
\_ BOLLICINE PER L'ESTATE  
\_ il vino\_ MOLETTO BRUT MILLESIMATO 2008  
\_ NUOVE SODDISFAZIONI DA CONCORSI INTERNAZIONALI E RECENSIONI  
\_ È LA NOVITÀ: CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2004

1  
2  
2  
3  
3

\_ l'uva\_PINOT BIANCO, CONOSCIAMOLO  
\_ AMICI ED APERITIVO, UN'ACCOPIATA VINCENTE  
\_ SPRITZONE, OVVERO LA MAGIA DELL'ESTATE  
\_ SOMMELIER, ECCO IL CORSO DI PRIMO LIVELLO AIS

3  
4  
4  
4

\_in primo piano

## BOLLICINE PER L'ESTATE!

Bollicine accattivanti, da servire freddissime, anche a moderata gradazione alcolica, e pure in versione rosè e rossa: ecco la carrellata di vini pronti a deliziare questa estate 2011. Il via con un gioioso Prosecco Doc per l'aperitivo con gli amici. Ci sono delle signore fra gli invitati? Il rosè non deve assolutamente mancare. Le tendenze per l'estate sono ormai ben delineate: un aperitivo in spiaggia, con il sottofondo della risacca, esige il Prosecco Doc oppure un ottimo profumato Glisy, o ancora un insolito e accattivante Malvasia extra dry. Un pranzo estivo veloce? Niente di meglio dell'accompagnarlo con Moletto Rosa frizzante, anche con fresche pietanze di pesce. Lunghe notti in discoteca, a ballare e scatenarsi: Moletto Brut Millesimato, è lui il protagonista, indispensabile anche per brindare sotto le stelle.



### GLISY

*Il frizzante per l'estate!*

Un frizzante veramente easy, di medio corpo e alcolicità contenuta. Vivace già nel colore paglierino e piacevolmente fruttato e floreale al profumo. Garbatamente brioso al palato, si distingue per morbidezza, sapidità e compostità, e per il finale asciutto, risultando una bollicina di estrema piacevolezza. Da gustare freddo, perfetto aperitivo ed ideale accompagnamento di spuntini veloci o da tutto pasto, nel qual caso predilige piatti a base di pesce e verdure.



### MOLETTO ROSA frizzante

Da uve Tai Rosso è vino dai riflessi brillanti, dal profumo delicatamente fruttato. Fragrante all'assaggio, morbido, di buon equilibrio, asciutto e fruttato. Eccellente in veste di aperitivo, si sposa alla cucina di pesce, a primi piatti leggeri, a salumi e prosciutti della tradizione italiana, anche piuttosto sapidi.



### RABOSO frizzante

Un Raboso brioso di colore rosso rubino, dal bouquet fruttato di frutta di sottobosco, che si esalta nel sapore amabile, asciutto ed armonico. Vino con spiccata personalità da accostare a pasticceria secca e frutta fresca di sottobosco (fragole, more, lamponi). Ottimo come fine pasto.



### PROSECCO DOC TREVISO Spumante Extra Dry

La tipicità emerge netta. Profumi raffinati in un corpo armonico accompagnato da bollicine vellutate. Ottenuto con il metodo charmat, questo vino tipico della terra trevigiana, ha fine perlage, colore giallo paglierino, netto, raffinato profumo aromatico e fresco elegante sapore fruttato. Ottimo come aperitivo. È vino spumante per tutte le occasioni.

### MALVASIA Spumante Extra Dry

Insolito. Originale la spumantizzazione di uve Malvasia Istriana. Una bollicina corposa e densa, con quel lieve retrogusto acidulo – di pulizia – che la rende perfetta in abbinamento alla pastosità dei formaggi. Un fine perlage, il colore giallo paglierino, il netto profumo aromatico e il sapore morbido ed armonioso, caratterizzano questo vino spumante ideale sia come aperitivo che da chiusura ma che esalta la propria eleganza accompagnato a delicati piatti a base di verdure e di pesce e a formaggi giovani.

\_il vino

## MOLETTO BRUT Millesimato VSQ 2008

Ecco il principe dei nostri spumanti: Moletto Brut millesimato 2008.

Un lusso da regalare e regalarsi, una delle gioie della vita da apprezzare con intensità, perché negarsela? Moletto Brut millesimato è un vino elegantissimo, capace di aprire il menu come aperitivo e di accompagnarlo lungo tutto il pasto, fino al dolce. Le sue bollicine finissime, leggere e briose, mai invadenti, donano inaspettata e piacevole finezza. È prodotto con uve 100% Pinot Bianco. Allevato nei terreni di proprietà aziendale in Belfiore di Pramaggiore, nel cuore della denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore". L'uva di questa bottiglia è stata vendemmiata nella prima settimana di settembre 2008.

"Particolare ed inusuale la lavorazione di uve Pinot Bianco – spiega l'enologo Giovanni Stival –. Da sempre il Moletto Brut millesimato viene prodotto da uve Pinot Bianco e si caratterizza per spumantizzazione Charmat lungo, oserei dire lunghissimo. L'ultima produzione, la vendemmia 2008, ha raggiunto i 24 mesi in autoclave. Ritengo che questa varietà di uve, poco considerata, possa arrivare anche in purezza ad obiettivi di longevità associati a freschezza quasi inaspettati". Il risultato? È un brut stupendo! Da non perdere! Incredibilmente fruttato e corposo. Sprigiona una strepitosa giovinezza, nonostante la permanenza in autoclave per 24 mesi. A conferma che uve (100% Pinot Bianco) e metodo (uno Charmat lunghissimo) fanno di ogni 'millesimo', un campione.



## NUOVE SODDISFAZIONI DA CONCORSI INTERNAZIONALI E RECENSIONI!

### COLMELLO ROSSO 2003



Continua inarrestabile la sua affermazione internazionale. Aggiunge alla lunga serie di premi, il **COMMENDED** conquistato all'*International Wine Challenge Londra 2011*. Cattura l'attenzione con il suo colore rosso rubino intenso, il suo profumo inebriante. Il sapore è grandioso, morbido, pieno e caldo, ha l'austera e vigorosa eleganza classica dei vini nobili. Una sontuosità che si rispecchia nell'annata 2003 che ha dato frutti eccezionali.

### CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2003



La sua tipicità non ha eguali e affascina il gusto degli estimatori a qualsiasi latitudine. Aggiunge al suo ricco medagliere anche la **MEDAGLIA D'ORO** vinta al *CINCINNATI INTERNATIONAL WINE FESTIVAL (USA) Marzo 2011*. Vino dal bouquet inebriante, netta la percezione dello speziato del rovere, dell'armonioso aroma di vaniglia e di un elegante sentore di cuoio. Al palato si impone per la ricchezza del suo corpo, i caldi aromi di marasca e di prugna, il tannino vellutato e avvolgente in armoniosità.

### GRAPPA DI ARNEIS



Il Beverage Testing Institute USA assegna a dicembre 2010 ben **95 punti** alla **GRAPPA DI ARNEIS**. Con la seguente motivazione: 'Chiara. Piacevoli aromi fioriti di uva in fiore, albicocca secca, sapone per cuoio e pelle scamosciata (saddle soap), con un corpo medio pieno ricco, setoso e fruttato dolce e un lungo finale di salsa agrodolce di uvetta dorata, delicate spezie asiatiche, noce moscata, acqua di lillà, cera d'api e noce di cocco. Una grappa incredibilmente intensa e saporita'. (Degustazione avvenuta il 18 novembre 2010)

### WINE ENTHUSIAST Magazine Maggio 2011



**86 punti a MERLOT Doc Piave 2007**

'Ecco un armonico e vivace Merlot, che si consiglia di bere a casa abbinandolo a pasti informali' - Così apre la recensione della rivista - 'Il vino non è invecchiato in legno, pertanto sono presenti delle fresche note fruttate di ciliegia e mirtillo. Risulta immediatamente morbido, piacevole e delicato'.

**87 punti a Sauvignon Igt Veneto Orientale 2008**

### È LA NOVITÀ: CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2004



E' pronta quest'annata, davvero splendida.

I vigneti, situati in Belfiore di Pramaggiore, nel cuore della DOC Lison-Pramaggiore, sono stati vendemmiati la quarta settimana di settembre 2004.

Vinificazione

Ad un mese e mezzo di macerazione, e alla conclusione della fermentazione, è seguita la spremitura con successiva fermentazione malolattica. Quindi lo stazionamento in serbatoi di acciaio per 3 mesi ed infine il trasferimento e la sosta in tonneau (400 litri) per 5 anni.

In bottiglia dalla primavera 2011.

Caratteristiche del vino:

Colore: rosso intenso e profondo, spicca la sua fittezza.

Profumo: inebriante il bouquet, netta la percezione dello speziato di noce moscata, di liquirizia, dell'armonioso aroma di vaniglia e di un lieve elegante sentore di cuoio.

Sapore: un corpo pieno e ricco, sprigiona caldi e complessi aromi di frutta: ben definite la marasca e la prugna. Avvolge la lieve tannicità, garanzia di longevità.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Temperatura di servizio 20-22° C.

Si esalta accompagnato a carni rosse "succose" sia arrosto che alla griglia, e a formaggi stagionati.

E' anche vino da meditazione.

\_l'uva

### PINOT BIANCO, CONOSCIAMOLO

Vitigno di antichissima origine, è coltivato in Italia in aree ristrette delle Tre Venezie. Nel 1960, quando l'Azienda Moletto fu fondata, fra gli antichi vigneti presenti nei terreni di proprietà, vi era anche la varietà Pinot Bianco.

L'azienda Moletto ha sempre creduto nella potenzialità di questo vitigno, tant'è che circa 20 anni fa, avendo la necessità di propagare la specie dell'antico vitigno, decideva di utilizzare il portainnesto Kober 5BB che è il più competitivo a livello radicale. L'apparato radicale del Kober 5BB è quello ottimale per suggerire dal terreno una equilibrata quantità di sostanze nutritive. Tale portainnesto inoltre non eccede in vigoria vegetativa, garantendo così che le sostanze nutritive siano a favore del grappolo e non si disperdano altrove (es. apparato fogliare). Preliminare alla scelta di questo portainnesto fu l'attenta analisi dei terreni aziendali per decidere quale fosse l'ideale collocazione del Kober 5BB. Da qui la decisione di coltivare il Pinot Bianco nei terreni che l'azienda Moletto possiede nella DOC Lison Pramaggiore - terreni argilloso calcarei, estremamente tenaci: perfetti per questa varietà. Queste scelte, rivelatesi positive, si associano ad una oramai acquisita esperienza a livello agronomico ed enologico. A livello agronomico ciò si traduce in una particolare attenzione al metodo di potatura (il cordone speronato per produrre pochi quintali per ettaro - circa 70/ha), alla sanità delle uve ed al perfetto periodo di raccolta. A livello enologico si traduce nella scelta di lieviti selezionati e in tecniche di lavorazione a temperatura controllata per conservare ed esaltare ciò che la Natura di per sé è in grado di rendere unico.



## AMICI ED APERITIVO, UN'ACCOPIATA VINCENTE

L'allegria e il calore del sole, il fascino delle lunghe serate estive: a tutto questo e molto altro si richiama SpritzOne. Amato dai giovani e cercato da tutti, perché la giovinezza del cuore non ha età.

Liscio, on the rocks, con l'immane fetta di arancia: SpritzOne sa destreggiarsi con disinvoltura fra i momenti più easy e le occasioni mondane più trendy. È perfetto per organizzare un'informale serata con gli amici. D'estate non si ha troppo desiderio di stare ai fornelli e un happy hour diventa l'occasione giusta per radunare intorno a sé gli amici. Si può organizzare dalle 11.30 alle 13 o dalle 18.30 alle 20. La tavola può essere apparecchiata in via informale con accessori colorati. Assieme a SpritzOne si possono offrire torte salate, pizzette, tartine e tramezzini, affettati italiani, salatini, patatine.

L'happy hour si può trasformare in cocktail elegante servendo anche del brioso Moletto Prosecco Doc, con vol-au-vent ai gamberetti e al salmone, alle verdure di stagione lavorate con formaggi molli, con sfogliatine al prosciutto, tartine con crema di tonno, focaccine farcite con affettati, stuzzichini con caprese. Non possono mancare dadini di Grana Padano, frutta freschissima e, per dare un tocco soave, quei dolcetti elaborati, specie alla frutta, che costituiscono un vanto della pasticceria italiana.



## SPRITZONE, OVERO LA MAGIA DELL'ESTATE



Divertimento, spensieratezza, allegria, relax: sono soltanto alcuni dei sostantivi che si possono felicemente abbinare all'ora dello spritz che, ad Aquafan, vede protagonista SpritzOne.

Il più famoso parco acquatico d'Europa si trova a Riccione, sull'animatissima riviera romagnola e con questa struttura è stata suggellata un'azzeccata intesa. L'accattivante bottiglia di SpritzOne, l'aperitivo dal gusto fresco, inconfondibile ed assai amato dai giovani grazie alla sua lieve gradazione alcolica, è la proposta anche per il 2011 per l'happy hour e l'aperitivo al banco dello **Strackbar Caffè**, il bar centrale del magnifico parco acquatico. Aquafan è una location splendida, un'isola di divertimento e relax. Una volta entrati qui è facile lasciarsi coinvolgere dall'atmosfera di sana allegria che traspare da ogni attrazione: dagli scivoli acquatici alla piscina con le onde, dalla pista schiuma all'extreme river, dal fiume lento al surfing hill, fino allo strizzacool, il superscivolo.

Ben tre le aree bimbi, 10 i punti di ristoro e non è finita qui.

Ogni giorno un ricco calendario di eventi estate ([www.aquafan.it](http://www.aquafan.it)). Tutti momenti eccellenti per godersi un bello SpritzOne, magari accompagnato da appetizer o salatini.

C'è tutta l'estate del mondo nell'allegro colore di SpritzOne.

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

## SOMMELIER, ECCO IL CORSO DI PRIMO LIVELLO AIS

La **Delegazione AIS** (Associazione Italiana Sommelier) di **Treviso** organizza un **Corso di 1° livello** presso la nostra azienda. S'inizia il 6 settembre, con termine il 20 dicembre 2011. Per un totale di 15 lezioni, ogni martedì con orario 20.30-23. Consulta il programma su [www.aisveneto.it](http://www.aisveneto.it). Il Corso di 1° livello contempla la formazione del sommelier con introduzione alla degustazione, oltre a principi di viticoltura, enologia ed enogastronomia.

**Sede corso:** Moletto Società Agricola s.s., via Moletto 19, Motta di Livenza (TV).

**Durata:** ogni martedì dal 6 settembre al 20 dicembre 2011 dalle 20.30 alle 23.00

### Info ed iscrizioni:

Delegato di Treviso Sig. Arno Galleazzi  
Tel/fax: 0422/26.13.85 - Cell: 349 4975311

email: [treviso@aisveneto.it](mailto:treviso@aisveneto.it)  
[www.aisveneto.it](http://www.aisveneto.it)



### SEGUICI ANCHE SU:



Facebook

<http://www.facebook.com/pages/SpritzOne-Moletto/125670707452084>  
<http://www.facebook.com/people/SpritzOne-Moletto/1568530564>



MySpace

<http://www.myspace.com/spritzone-moletto>



Twitter

[http://www.twitter.com/Vini\\_Moletto](http://www.twitter.com/Vini_Moletto)



Flickr

[http://www.flickr.com/photos/azienda\\_agricola\\_moletto/sets](http://www.flickr.com/photos/azienda_agricola_moletto/sets)



YouTube

<http://www.youtube.com/user/ViniMoletto>



Dailymotion

<http://spritzone1.myvirgilio.it>  
<http://dailymotion.virgilio.it/spritzone1>



Vimeo

<http://vimeo.com/moletto>

### MOLETTO NEWS

Aut. Trib. TV, n.45 del 27.11.2006 - Stampato in proprio  
Direttore Responsabile: Annalisa Fregonese  
MOLETTO Società Agricola s.s.  
via Moletto 19 - 31045 Motta di Livenza Treviso ITALY  
Tel.0039 0422 860576 Fax 0039 0422 861041  
e-mail: [info@moletto.com](mailto:info@moletto.com) [www.moletto.com](http://www.moletto.com)