

AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO®_news

Dicembre 2011

ROSSO E ORO: I COLORI DEI VINI MOLETTO

Per doni di sicuro successo

e spiccata originalità.

Rosso e

oro: sono i colori dei pacchetti che, sotto le Festività di Fine Anno, è bello trovare sotto l'albero. Pacchetti che celano bottiglie preziose, perchè il dono di un vino non è mai un regalo scontato. Naturalmente bisogna scegliere con intelligenza ed accortezza, non cedendo alle tentazioni dei prezzi facili dietro ai quali, spesso, si mascherano prodotti di dubbia provenienza.

Noi di Moletto suggeriamo di andare sul sicuro: scegliendo vini italiani, di provenienza certa e facilmente tracciabile. Come quelli della nostra cantina, ben connotata in quel di Motta di Livenza. Bere italiano: per regalarsi e regalare un vino di alta qualità, genuino, prodotto secondo regole severe che pongono l'autenticità in primo piano. I doni che vogliamo fare alle persone che ci stanno più a cuore li vogliamo con queste caratteristiche. Portare un vino, magari un cofanetto con più bottiglie? State certi, sarete accolti con gioia, l'ottima figura è assicurata. Qualche consiglio: un vino per un uomo, vero intenditore? Con Cabernet Sauvignon 'Selecti', con Raboso Doc Piave andate sul sicuro. Il vostro amico è sempre un uomo, stavolta piuttosto giovane poco iniziato all'intrigante mondo delle cantine? Per lui proponiamo il Prosecco Doc, sia frizzante che extra dry, oppure un accattivante Glisy, frizzante easy, di alcolicità contenuta, con bollicine di estrema piacevolezza. Da qualche anno l'universo enoico si è sempre più colorato di rosa: le donne sono finissime intenditrici, molte le appassionate e, anche quelle che si accostano al vino di tanto in tanto sicuramente apprezzano una bottiglia di qualità. Per le amiche può andar bene Moletto Rosa, frizzante rosè ottenuto da eleganti uve Tai Rosso. Stupitele con la Malvasia spumante extra dry: da uve Malvasia Istriana inusualmente spumantizzate, e splendidamente esaltate nell'aromaticità. Per le signore è perfetto il Verduzzo Torcolo, da assaporare accompagnato da un pasticcino secco o a pasta lievitata, senza creme. Ancora: giunge un amico da lontano, oppure si va in visita a persone che abitano in altre città, addirittura all'estero. Niente di meglio che un cofanetto con vini che esaltano la tipicità del Veneto: Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso, Carmenère, Raboso. Avete un conoscente intenditore, che nella sua cantina conserva fior di bottiglie? Arricchitela con un Franconia, raro autoctono dal colore rosso e brillante. Le festività sono anche il momento per sdebitarsi con chi ci ha fatto un favore, con quella persona importante che è stata per noi determinante nella riuscita di un'impresa. Fatele recapitare una confezione di vini tipici oppure una selezione dei nostri spumanti: Prosecco Doc, Moletto Demi Sec e Moletto Brut. Fra gli amici c'è pure colui che ama starsene un po' in disparte, magari davanti al caminetto a leggere: ci vuole un vino da meditazione, Colmello Rosso Edizione Speciale 2000 o 'Solamini et Amicis' Passito. Se il regalo si fa importante ottima mossa è porre accanto ai vini i prodotti tipici: olio extravergine, miele, aceto balsamico, olii aromatizzati. Un pensiero alle grappe: acquavite d'uva, grappa e grappe monovitigno, Moletto le propone in eleganti astucci. Infine noi stessi. Ci lasciamo sempre per ultimi, prima vengono le persone amate. Moletto ha molto da offrire anche a noi. Perchè è bello ritrovare nel vino che versiamo nel bicchiere, colori e profumi della Natura, è bello premiarci con quella genuinità ed autenticità che nel mondo stanno diventando sempre più rare.

Auguri!

STAPPIAMO? CIN CIN ALL'ANNO NUOVO



Brindiamo sotto l'albero con gli spumanti Moletto.

Cin cin aprendo i regali di Natale. Cin cin scambiandoci gli auguri di Buon Anno. Cin cin con la Befana e pazienza se ci ha portato pure un pezzetto di carbone! Sorridiamo alla vita con gli spumanti Moletto.

Ecco il **Brut Millesimato vsq 2008**, che sprigiona una strepitosa giovinezza nonostante la permanenza in autoclave per ben 24 mesi. Le sue bollicine rotonde e leggere, intriganti e vellutate lo rendono perfetto per ogni brindisi. Eppoi **Prosecco spumante Doc Treviso**, sempre più amato all'estero, sempre più cercato dai giovani. I quali amano ritrovarsi anche per easy happy hour: niente di meglio in questo caso di **Glisy**, accattivante frizzante dall'alcolicità contenuta. Ancora: **Moletto Demi Sec**, perlage minuto e lungo da offrire con un bel vassoio di pasticcini, con l'immane panettone. Volete stupire i vostri ospiti: stappate una **Malvasia Extra Dry vsaq**. Rendete il vostro aperitivo davvero inconfondibile!

VIGILIA DI NATALE, CENA DI MAGRO

Lison Classico 2010 Docg Lison, il vino ideale per accompagnarla.

La grande tradizione gastronomica italiana vuole che la

cena della Vigilia di Natale sia di magro, cioè un menu a base di pesce. Pietanze leggere e raffinate che richiedono un vino elegante, mai banale, capace di accompagnare con classe il menu. Perfetto in tal senso Lison Classico 2010 Docg Lison. Vino blasonato, di origini antiche che si propone con eleganza. Appare di colore carico, è vino corposo, denso e di spessore notevole. Importante, da gustare anche con piatti saporiti come un risotto ai frutti di mare, un branzino ripieno, un rombo al forno in crosta di patate. *Imperdibile per una serata che richiede la perfezione.*



WINE ENTHUSIAST 1° Dicembre 2011



In edicola il numero di fine anno dedicato ai "Best of the Year". I vini Moletto degustati, ottenendo ottimi punteggi, sono **Moletto Brut Millesimato 2008 (87 punti)** e **Prosecco Moletto Extra Dry (86 punti)**. Essi sono rientrati nella selezione operata da Wine Enthusiast, dunque pubblicati nella buying guide. Tutti i vini oggetto della degustazione, con i relativi punteggi, sono disponibili sul website di Wine Enthusiast: www.winemag.com search moletto.

_in primo piano

2011, ANNATA RARA PER LE VARIETA' A BACCA NERA

Quella del 2011 è veramente una vendemmia eccezionale, da ricordare, perchè risultanze di questo calibro si manifestano di rado nel tempo, ogni trenta-quarant'anni.

"Colori impenetrabili, polifenoli altissimi, gradazioni più elevate della media, ottima corposità, profumi speciali": è entusiasta l'enologo Giovanni Stival. La massima "il vino buono nasce in campagna" incarna perfettamente la vendemmia 2011 specie per le varietà a bacca nera. Già il raccolto delle uve bianche aveva lasciato presagire che l'annata sarebbe stata speciale: ora la conferma è giunta. "Ci sono tutte le prospettive per ottenere splendidi rossi da invecchiamento" aggiunge Giovanni. In queste settimane il lavoro in cantina procede a ritmi serrati, sono giornate cruciali. "Tutte le varietà – annota l'enologo – stanno evolvendo in modo eclatante. Il nostro impegno è teso a mettere in evidenza le splendide caratteristiche organolettiche che ci ha donato la vendemmia 2011".

L'annata felice è frutto anche della sapiente combinazione fra l'azione di Madre Natura – estate soleggiata con poggio al momento giusto – e l'esperienza maturata in anni di appassionato lavoro.

L'Enologia non è una scienza esatta, molto dipende dall'intuizione, da ciò che suggerisce l'istinto.

Giovanni Stival lo ascolta spesso questo suo sesto senso, non lasciandosi sopraffare o distrarre dalle mille chimere che attentano ai valori autentici.

E i risultati gli danno ragione.



_il vino

REFOSCO dal Peduncolo Rosso 2010

Il Refosco dal Peduncolo Rosso 2009, prescelto come il migliore, da Luca Maroni nel suo tasting, passa il testimone all'annata 2010. Il Refosco è un vino rosso autoctono, di colore impenetrabile. Vinoso, caldo, fruttato di frutta rossa, giustamente tannico ed avvolgente. Ideale con carni rosse, insaccati, selvaggina e formaggi maturi, saporiti fino ad erborinati.

Le uve di questa vendemmia 2010 sono il frutto di una annata produttiva avara. Esse sono state vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 25 giorni alla temperatura di 26 -30 C. Alla fermentazione alcolica è seguita quella malolattica. La maturazione in acciaio è proseguita per 12 mesi fino al passaggio in bottiglia.

"Il suo colore è impenetrabile con ben pronunciata la nota rosso rubino." - Così lo descrive l'enologo Giovanni Stival – "Già all'osservazione del colore e del suo lento 'oleoso' ondeggiare nel bicchiere si percepisce che questo Refosco 2010 è un vino denso. Densa ed intensa la nota di confettura di frutti di bosco percepita al naso: una mora dolce, un mirtillo dolce e l'amarena. All'assaggio viene confermato quanto percepito all'esame visivo ed olfattivo. Mi soddisfano l'oleosità e la densità che avvolgono e coinvolgono tutta la bocca. Una piacevolezza espressa anche da una persistenza data da un tannino talmente dolce e piacevole che quasi lo fa sembrare un vino semplice."



_speciale guide

DUEMILAVINI 2012

Conferme significative arrivano dalle valutazioni della guida "Duemilavini 2012". Importante sottolineatura per Cabernet Sauvignon Selecti 2004, annata splendida, uno dei rossi "portabandiera" dell'azienda Moletto. Conferma per Brut Millesimato 2008, il principe degli spumanti Moletto, indispensabile per brindare nei giorni di festa. Eppoi per il Franconia, viene esaltata la tipicità di questo vino, quasi introvabile altrove. Ecco le singole valutazioni dei vini Moletto degustati:

4 grappoli **CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2004**: Granato. Al naso si apre con note di rosa appassita, toni foxy, tabacco, pepe, sotto bosco e ciliegie sotto spirito. Ottima struttura, buona freschezza e sapidità, tannino serrato. Scia di frutta e spezie. 60 mesi in tonneau e 15 in acciaio. Manzo in umido.

4 grappoli **BRUT MILLESIMATO 2008**: Riflessi verdolini, perlage persistente e fine. Fragrante, sfodera aromi di crosta di pane, pera williams, biancospino ed erbe aromatiche. Sorso fresco e dalla soffice spuma, è morbido e strutturato. Persistenza agrumata. 24 mesi sur lie. Da tutto pasto.

3 grappoli **FRANCONIA 2009**: Bordo violaceo. Profondo e scuro al naso. Si percepiscono sentori di visciola, terra bagnata, muschio, erba tagliata e rabarbaro. In bocca irradia freschezza e calore; ha tannino fitto e lungo finale mentolato. 15 mesi in acciaio. Pancetta di maiale ai ferri.

3 grappoli **SAUVIGNON 2010**: Paglierino. Naso varietale con aromi di foglia di pomodoro, pompelmo, salvia e menta. Sorso fresco, di buona struttura e discreta morbidezza. Persistenza agrumata. Inox. Pezzogna al sale.

3 grappoli **LISON CLASSICO 2010**: Emergono sensazioni di lavanda, fieno fresco, timo ed eucalipto. Sorso fresco e di adeguata sapidità. Ha corpo ed equilibrio. Chiude pulito. Acciaio. Carpaccio di gallinella.

3 grappoli **MALVASIA EXTRA DRY 2009**: Aromatico al naso, con sensazioni di ananas maturo, fessie, erbe aromatiche e aromi balsamici. Abboccato e morbido al palato, denota freschezza e piacevole sapidità. Persistente. Acciaio. Trenette al pesto.

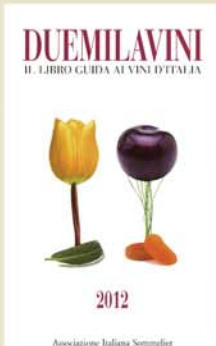
3 grappoli **MERLOT PIAVE 2009**: Rubino luminoso. Nette sensazioni vegetali, erbe aromatiche, more di rovo e rosa fresca. Palato fresco, appena caldo e tannino vispo. Equilibrato con finale vegetale. Gulasch.

3 grappoli **PINOT BIANCO** Lison-Pramaggiore 2010

3 grappoli **REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO** 2009

3 grappoli **MALBECH** 2009

3 grappoli **CHARDONNAY** Lison-Pramaggiore 2010.



LA TIPICITA' AFFASCINA LUCA MARONI

Fuoriclasse il Refosco dal Peduncolo Rosso. Molto buone le valutazioni dei rossi. Il Prosecco: ottima trasparenza d'aroma.



L'Annuario dei migliori vini italiani 2012 di Luca Maroni ha elevato a miglior vino delle cantine Moletto il "Refosco dal Peduncolo rosso", annata 2009, attribuendogli ben **89 punti**. "Pochi – è un passaggio della degustazione di Maroni (a pag. 1236 dell'Annuario) – a questi livelli di eccezionale fitezza anche tannica riescono a giungere all'olfatto altrettanto intensamente suadenti. Questi pochi fuoriclasse che riescono a performare in emissione di nota, come in tenuta di suadenza, pur in presenza di un monte tannino di sé pronunciate vette. Che dolcezza di spezie, che dolcezza di mentosità, che fragranza polposamente perduta non solo dal profumo ma anche dal gusto di questo vino. Un palato certo carnoso ma mai aggressivo. Il suo spessore, il suo turgore, il suo morbido, avvolgente, mentoso vigore. Un Refosco di rara, splendida integrità enologica ed ossidativa".

Sono i rossi ad aver conquistato il cuore di Luca Maroni. Ecco i suoi indici di piacevolezza: **88 punti** Raboso Doc 2005, **87 punti** Cabernet Sauvignon Selecti 2004, **86 punti** Cabernet Franc Lison-Pramaggiore Doc 2010, **85 punti** Pinot Grigio Piave Doc 2010, **85 punti** Pinot Bianco Lison-Pramaggiore Doc 2010, **85 punti** Chardonnay Lison-Pramaggiore Doc 2010, **85 punti** Sauvignon 2010, **84 punti** Brut Millesimato Moletto 2008, **84 punti** Merlot Piave Doc 2009, **84 punti** Lison Classico 2010, **84 punti** Franconia 2009, **84 punti** Malbech 2009, **82 punti** Colmello Rosso 2002, **81 punti** Malvasia Extra Dry, **81 punti** Rosa Frizzante, **80 punti** Prosecco Extra Dry Treviso Doc.

Commento conclusivo di Maroni, tasting del 20 giugno 2011: "Piacevolezza altamente diffusa nei numerosi e differenti vini proposti da Moletto. Bicchiere virtuosamente versatile se tanto i bianchi come il Sauvignon 2010, il morbido Pinot Bianco Lison-Pramaggiore 2010, il delicato e floreale Chardonnay Lison-Pramaggiore 2010 svelano una morbidezza e una nitidezza enologica esecutiva che rossi come il poderoso Cabernet Sauvignon 'Selecti' 2004, il maestoso Raboso 2005, così sontuosamente confermano. Di ottima trasparenza d'aroma il Prosecco Extra Dry e il morbido, avvolgente Brut Millesimato Moletto 2008. Il vino del tasting è il Refosco dal Peduncolo Rosso 2009, vino che si rivela tendere deciso alla complessiva eccellenza. Da campione il suo binomio morbidezza/nettezza in un contesto di tanta ricchezza e potenza estrattivo-espressiva. Un vino che turgida e clorofillosa di spezie, evoca la mora nera. Complimenti".

_l'uva

Refosco dal peduncolo rosso, conosciamolo.

Interessante e caratteristico vitigno autoctono del Friuli-Venezia Giulia o, per la precisione, di quelle terre un tempo soggette al Patriarca di Aquileia, che estendeva la sua giurisdizione fino in Istria e, superando il fiume Livenza, fin nel trevigiano.

L'origine del vitigno è molto antica con primitiva collocazione nell'area collinare tra Carso ed Istria e progressiva diffusione in tutto il Friuli, quindi tra i fiumi Tagliamento e Livenza, in terre appartenenti oggi alla provincia di Venezia, fino ad alcune aree della provincia di Treviso. Il Refosco già nel 1390 è citato negli annali del Friuli di F. Da Manzano. Ma dati più sicuri e certi si hanno nel '700. E' una grande famiglia quella dei Refoschi: essa comprende i refosconi ed il Terrano del Carso, ma la coltivazione più diffusa è quella del Refosco dal peduncolo rosso.

Il Refosco è particolarmente presente nell'area veneta nord-orientale, nel mandamento di Portogruaro, dove è vanto per la viticoltura locale e dove viene presentato con orgoglio tra i vini a denominazione di origine 'Lison-Pramaggiore'.

Il grappolo è medio, piramidale, mediamente compatto, con ali raccolte. Alla maturazione presenta il peduncolo di color rosso vinoso, specie nel tratto tra il tralcio ed il grappolo per poi sfumare verso il verde all'interno del grappolo stesso. L'acino è medio, con buccia pruinosa sottile, di colore blu intenso. Da queste uve si ottiene uno splendido vino da tutto pasto della grande tradizione friulana di campagna.



*a Natale
stappa
un vino
Moletto*



Auguri!

*Mario con Annamaria Stival,
insieme ai figli Chiara, Mauro e Giovanni
ed a tutto lo staff dell'azienda Moletto,
augurano a tutti
un sereno Natale
ed un 2012 recante soddisfazioni,
auspicando nel mondo pace, salute, stabilità.*



le ricette di Anna

Siete a caccia di idee per il menu delle Feste?

Consultate il nostro sito www.moletto.com nella sezione apposita (<http://www.moletto.com/ricette>).
La nostra Anna ve ne propone oltre cento! Fra esse c'è, di sicuro, quella che fa per voi.

VISITA IL NOSTRO NUOVO SITO WEB

www.moletto.com

Facile da consultare (easy and friendly), ricchissimo di notizie, dettagli, novità.

Su di noi e, soprattutto, sui nostri vini.

Scopri la nuova sezione NEWSLETTER

È semplice, seleziona nella home page di www.moletto.com la sezione NEWSLETTER (in alto a destra). Troverai pubblicato l'archivio di tutte le nostre newsletter, con la possibilità di sfogliarle direttamente sul web oppure di scaricarle e stamparle. Il tutto a portata di click!

Iscriviti alla nostra NEWSLETTER!

Iscrivendoti, riceverai, ogni tre mesi, la newsletter direttamente sulla tua casella di posta: per rimanere aggiornato su notizie, curiosità ed eventi dal mondo Moletto.

_sommario

_ ROSSO E ORO: I COLORI DEI VINI MOLETTA	1
_ STAPPIAMO? CIN CIN ALL'ANNO NUOVO	2
_ VIGILIA DI NATALE, CENA DI MAGRO	2
_ WINE ENTHUSIAST 1° Dicembre 2011	2
_ 2011, ANNATA RARA PER LE VARIETA' A BACCA NERA	2
_ il vino_REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2010	2
_ l'uva_REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO, CONOSCIAMOLO	3
_ DUEMILAVINI 2012	3
_ LA TIPICITA' AFFASCINA LUCA MARONI	3
_ AUGURI!	4
_ VISITA IL NOSTRO NUOVO SITO WEB www.moletto.com	4

MOLETTA_notebook

● Saremo presenti al
46° VINITALY 2012
VERONA 25 - 28 Marzo 2012
Pad. 4 Stand G5



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



Flickr

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>

MOLETTA NEWS

Aut. Trib. TV, n.45 del 27.11.2006 - Stampato in proprio
Direttore Responsabile: Annalisa Fregonese
MOLETTA 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 www.moletto.com