



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO[®]_news

Marzo 2012

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

vinality
Another fine story in Verona

46^a edizione **verona**
25-28 marzo 2012



Siamo
al padiglione

4
stand **G5**

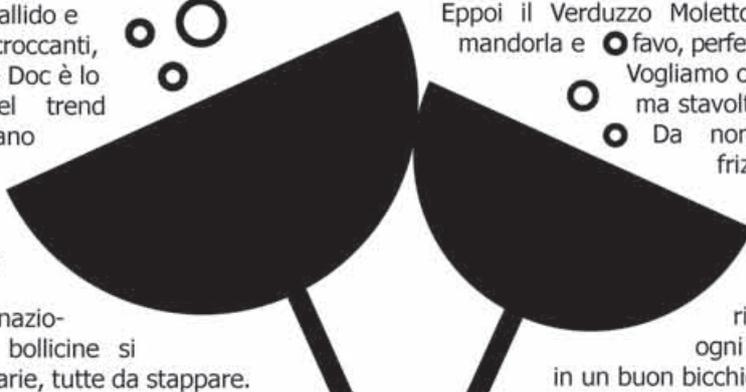
NUMERO SPECIALE VINITALY

A pagina 2 e 3 l'itinerario
per scoprire e degustare la nostra produzione.

LEGGERE BOLLICINE DI QUALITÀ: ECCO LA NUOVA TENDENZA

Sottolineature di tipicità e briosità per vini che anticipano desideri internazionali.

Bollicine: vellutate, briose, rotonde, soprattutto di qualità. Bollicine che interpretano alla perfezione i nuovi stili del bere internazionale. La tendenza trasversale che sta attraversando gli Stati Uniti piuttosto che l'Europa, le emergenti Cina ed India, per tornare alla cara, antica Italia, è quella di orientarsi verso vini poco "invasivi", da prediligere anche al di fuori dei luoghi classici del bere, di buona/ottima qualità. Interpreti insomma di quella certa aria disincantata che pare caratterizzare questa seconda decade del terzo millennio. In realtà le bollicine hanno radici storiche antiche: è nel 1694 che il termine "mousseux" vale a dire spumante, entra ufficialmente nel dizionario dell'Accademia di Francia e, nel 1728, un regio decreto della corte di Versailles autorizza la vendita del vino in bottiglia. Dunque quasi tre secoli di storia stanno alle spalle di quella che oggi è una tendenza modernissima. A farsene portabandiera è Prosecco Doc Moletto, gloria veneta, tutelato da regole severe a tutto vantaggio della qualità e della trasparenza nei confronti del consumatore. Prosecco Doc che, grazie all'ottimo rapporto qualità/prezzo è sempre più un must. Specie fra coloro che scelgono una tipicità che si sta facendo strada sul piano internazionale. Con il suo colore paglierino pallido e brillante, i profumi fruttati e croccanti, le bollicine briose, il Prosecco Doc è lo straordinario interprete del trend futuro. Se in passato esse erano associate alle grandi occasioni, le proiezioni dicono che le bollicine si trasformeranno in un piacere da regalarsi nel quotidiano. Il Prosecco Doc è una gloria nazionale; accanto ad esso le bollicine si declinano nelle bottiglie più varie, tutte da stappare.



Metodo Charmat lungo ad esempio per Moletto Brut millesimato, ottenuto da uve 100% Pinot bianco. Dopo la vinificazione in acciaio, c'è per questo vino la sosta in barriques di secondo passaggio, di rovere di Allier, per un paio di mesi. Infine il trasferimento in autoclave per la spumantizzazione, per almeno 18 mesi. Risultato: bollicine finissime, carezzevoli, mai invadenti, sapore secco, profumi di notevole armonia. Moletto Brut è di rara eleganza, perfetto con le ostriche ed il pesce crudo, con gli appetizer della grande tradizione italiana, geniale quale conclusione a fine pasto.

E' vero che oggi si beve meno, le persone sono diventate più attente al loro stile di vita, chiedono vini più leggeri, freschi, beverini. E' in questa tendenza che s'inserisce Glisy, vino bianco frizzante davvero easy per la sua contenuta gradazione alcolica. Il desiderio di vini leggeri riesce ad essere soddisfatto soltanto se, al bicchiere, essi risultano gratificanti, piacevoli, soddisfacenti, di buona sapidità e, non ultimo, espressione della tipicità vinicola italiana. A tale proposito accanto all'eccellente Prosecco Doc troviamo la Malvasia Moletto extra dry, spumantizzata secondo il metodo Charmat, che regala bollicine di sorprendente originalità ed aromaticità.

Eppoi il Verduzzo Moletto Demi Sec, dal sentore di mandorla e fava, perfetto per la pasticceria in genere.

Vogliamo concludere ancora con bollicine, ma stavolta di un rosso autentico?

Da non perdere Raboso Moletto frizzante, dove l'antica tipicità si coniuga con una briosa personalità.

Perché il disincanto dei tempi moderni non può rinunciare ai piccoli piaceri di ogni giorno, come quelli racchiusi in un buon bicchiere di vino.

_sommario

_ LEGGERE BOLLICINE DI QUALITÀ: ECCO LA NUOVA TENDENZA

1

_ VINITALY 2012, IL NOSTRO ITINERARIO PER SOLLETTICARE I VOSTRI SENSI

2

_ SPRITZONE: IL NOSTRO APERITIVO TI ASPETTA AL VINITALY

2

_ MOLETTO SHOP ONLINE: ENTRA NEL NOSTRO NEGOZIO WEB

3

_ NASCE IL CONSORZIO VINI VENEZIA

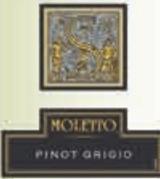
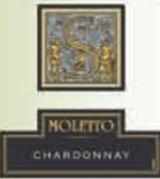
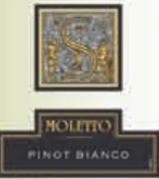
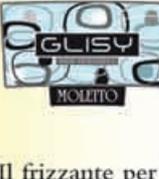
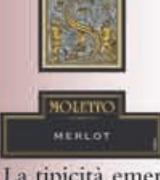
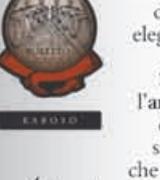
4

_ VISITA IL NOSTRO SITO WEB

4

VINITALY 2012, IL NOSTRO ITINERARIO PER SOLLETICARE I VOSTRI SENSI

Una bellissima parata di bianchi quella che presentiamo a questo Vinitaly. La vendemmia 2011 con i suoi frutti aveva fatto presagire una annata con ottimi Pinot Bianco 2011, la delicata intensità di Sauvignon 2011. Lison Docg Classico 2011, avvolto da una strepitosa eleganza, al naso... in bocca. E le bottiglie di Extra Dry, all'inusuale Malvasia Extra dry, al lunghissimo charmat Moletto Brut Millesimato. Perfetto per il buon rapporto qualità/prezzo, è Glisy, frizzante Rosso. Raboso 2005: la tipicità in un assaggio da non perdere. A chi cerca rossi fruttati, Malbec 2010 e Refosco 2010, regaleranno colore, profumi e

<p>PINOT GRIGIO 2011 DOC Venezia</p>  <p>Spicca meravigliosa, intensa una pesca a pasta bianca, a comporre un cesto in cui non mancano delicati fiori bianchi.</p>	<p>CHARDONNAY 2011 DOC Lison-Pramaggiore</p>  <p>Scoprite già al naso la nota di frutta matura: ananas, mango, fico d'india. Avvolgente, persistente fino ad esuberante, in un corpo caldo, sapido e lievemente tannico.</p>	<p>PINOT BIANCO 2011 IGT Veneto Orientale</p>  <p>Si distingue per una bubble-gum deliziosa, accattivante. Scopritene l'albicocca che fa emergere il delicato connubio tra la dolcezza e il sentore asprigno tipico del frutto. Inusuale. Da non perdere!</p>	<p>SAUVIGNON 2011 Igt Veneto Orientale</p>  <p>Un vino equilibrato che sorprende per la tipica intensità. Coglietene la delicatezza dei sentori di sambuco e delle note esotiche.</p>
<p>PROSECCO Frizzante DOC Treviso</p>  <p>Spudorata la frutta percepita. Una bollicina piacevolissima, facile da bere.</p>	<p>PROSECCO Extra Dry DOC Treviso</p>  <p>La tipicità emerge netta. Profumi raffinati in un corpo armonico accompagnato da bollicine vellutate.</p>	<p>GLISY Frizzante Igt Veneto</p>  <p>Il frizzante per l'estate! Profumato, accattivante, di medio corpo. Un frizzante veramente <i>easy</i> dalla alcolicità contenuta.</p>	<p>Moletto DEMISEC 2009 Millesimato VSQ</p>  <p>Ancora uve Pinot Bianco interpretate in uno spumante in cui la frutta emerge. La sua amabilità è in connubio con l'acidità che lo rende piacevole, mai stucchevole.</p>
<p>MERLOT 2010 Doc Piave</p>  <p>La tipicità emerge netta: ciliegioso, vinoso, lievemente speziato. Elegante in bocca con tannino rispettoso. Un vino importante destinato a dare molte soddisfazioni nel tempo.</p>	<p>CARMENÈRE 2011 Doc Lison-Pramaggiore</p>  <p>Sfoggia tutto il suo carattere e quella tipicità fortemente caratterizzante le sue uve di origine. Coglietene al naso la ricchezza e la complessità: intenso quasi esuberante nell'elegantissimo sentore erbaceo. Un assaggio croccante.</p>	<p>MERLOT 2006 Affinato in barrique Doc Piave</p>  <p>Spettacolare. L'annata 2006 non era stata una annata da rossi. La volontà di bassa produzione per ettaro e la accurata scelta del clone in fase di impianto ci hanno premiati. Concludendo: ci possono essere risultati buoni, se non ottimi, anche in annate difficili. Affinato in barrique per 24 mesi.</p>	<p>RABOSO 2005 Doc Piave</p>  <p>Intenso di piccola frutta di bosco al naso, con elegante e delicatissima nota di legno. Scoprite all'assaggio l'armonia tra tannicità ed acidità, l'elegante sapidità, la mineralità che lo fanno maestoso. La tipicità in un assaggio da non perdere! Da uve Raboso Veronese in purezza, ha riposato in barrique esauste per 48 mesi.</p>

SPRITZONE: IL NOSTRO APERITIVO TI ASPETTA AL VINITALY

È amatissimo dai giovani, ricercato negli happy hour più esclusivi, semplicemente sorseggiato in compagnia e nei momenti di amicizia: è **SpritzOne**, solare ed accattivante aperitivo **spritz già pronto**. Moletto ha reinventato lo spritz guardando alla consuetudine che spopola in Italia: quella di vivere l'ora prima del pranzo e della cena in compagnia degli amici, sorseggiando una bevanda a base di vino Prosecco corretta da una punta di amaro. SpritzOne incarna questa tradizione in chiave moderna. Piacevolissimo è il tocco di SpritzOne, arancio brillante, accattivante nel suo agrumato tropicale, bilanciato in dolcezza, sapidità e nel garbato finale amarognolo. È leggero - la sua gradazione alcolica è di soli 6,8% - ed il suo completamento ideale sono ghiaccio e la fetta d'arancia. SpritzOne è disponibile in quattro formati: 1L, 750 ml, 250 ml e 187 ml.

Vieni a conoscerlo, è in degustazione al Vinitaly!



Vi aspettiamo al nostro stand al Vinitaly, il salone internazionale più importante al mondo dedicato al vino! Vi aspettiamo con alcune novità che non mancheranno di intrigarvi. Ai tradizionali cinque sensi noi ne aggiungiamo un sesto: la capacità di scoprire il buon rapporto qualità/prezzo.

Alcuni parametri di sapidità, acidità e profumi. Cogliete la pesca e il floreale di Pinot Grigio 2011, il tropicale di Chardonnay 2011, il delizioso bubble-gum di Bollicine. Si sa, sono di tendenza, e quelle di Moletto, mai banali, sono sempre pronte a donare piacevolezza e a stuzzicare la curiosità: dal Prosecco Doc e, leggero, non impegnativo. Altre novità? Al nostro stand si potranno degustare l'annata 2004 dei monumentali Cabernet Sauvignon Selecti e Colmello sapori unici: essi non potranno che sorprendervi! Non mancate, vi aspettiamo al 46° Vinitaly, Verona dal 25 al 28 marzo, Padiglione 4, Stand G5.

LISON CLASSICO 2011
DOCG Lison



Eleganza pura, al naso...in bocca!
Floreale, fruttato.
Una degustazione degna di nota per l'equilibrio olfatto/gusto, e di ricerca della straordinaria tipicità.

COLMELLO BIANCO 2006
Igt Veneto Orientale



Insolito.
Un vino di struttura che vi si aprirà in un ventaglio di sfumature...tutte da ricercare!

MALVASIA Extra Dry
VSAQ



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.

Moletto BRUT 2008
Millesimato VSQ



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.

VERDUZZO Demisec
VSQ



Lo spumante dolce con grinta!
Perfetto in accompagnamento a pasticceria.

FRANCONIA 2009
Igt Veneto Orientale



Il portabandiera di Moletto.
Soffermatevi a percepire il tannino dolce e la equilibrata acidità, che è una sua nota caratteristica. E' questa una annata degna di nota, per corposità, avvolgenza e calore.
Un autoctono che si fa internazionale!
Un'occasione per chi non lo conosce, e non solo!

MALBECH 2010
Igt Veneto Orientale



Inusuale questo vino da vitigno tipico del territorio Mottense.
Impenetrabile.
Scoprite l'amarena che, quasi invadente, fa di questa annata 2010 un vino di cui sorprendersi.

REFOSCO 2010
dal Peduncolo Rosso Igt Veneto Orientale



Si conferma un vino di grande soddisfazione!
Avvolgente la frutta rossa, al naso ed in bocca: ricercate la mora, il mirtillo, la marasca, la prugna.
Un vino corposo, vinoso in cui non mancano note di freschezza.

COLMELLO ROSSO 2004
Igt Veneto Orientale



Un vino che non si smentisce mai!
Elegante e garbato. Equilibrato.
E' una delizia scoprire la carrellata di aromi che rivela dopo il lungo stare in barrique (6 anni). Un vino per cui vale la pena di fermarsi, per inebriarsi.

CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2004 Igt Veneto Orientale



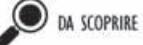
Fitto, nel colore, nel bouquet, all'assaggio.
Un vino poderoso, che non può che conquistare per ricchezza e complessità di percezioni, per armonia ed eleganza.
Ed avvolgenza!

COLMELLO ROSSO 2000
EDIZIONE SPECIALE Igt Veneto Orientale



Vellutato, elegante, di grande classe, perfetto per suscitare in ciascuno l'emozione del suo esprimersi dopo il lungo riposo in carati.
Un vino da meditazione e soprattutto un'esperienza degustativa da concedersi assolutamente.

■ Percorso BIANCHI TRANQUILLI
■ Percorso BOLLICINE
■ Percorso ROSSI TRANQUILLI
■ Percorso ROSSI affinati in BARRIQUE

 INTERNAZIONALE  TIPICO
 DA SCOPRIRE  DA NON PERDERE
 AFFINATO IN BARRIQUE  INSOLITO
 INTERPRETAZIONI delle UVE PINOT BIANCO

MOLETTA SHOP.ONLINE: ENTRA NEL NOSTRO NEGOZIO WEB

Dal mese di marzo tutti i prodotti Moletto sono acquistabili on-line.

Entra nello shop.online su www.moletto.com o direttamente da <http://shop.moletto.com/ita> e ordina con comodità da casa tua. Dopo aver consultato il nostro catalogo online puoi scegliere ciò che più ti aggrada. Lasciati conquistare dai nostri prodotti, scopri la varietà delle proposte della nostra vetrina online! Moletto shop.online, pratico, veloce, sicuro, conveniente: è facile scegliere e riempire il carrello online. Sono disponibili tutte le linee Moletto: dai vini ai distillati, la linea food con olio extravergine di oliva, aceto balsamico e mieli, l'aperitivo SpritzOne. E, novità, interessanti birre di importazione, di cui una senza glutine. Spedizioni in tutt'Italia e a seguire, anche in Europa.



Moletto shop.online, la semplicità di acquistare con un click.

_in primo piano

NASCE IL CONSORZIO VINI VENEZIA

Due DOCG e tre DOC all'interno del neonato Consorzio di Tutela, frutto dell'unione tra il Consorzio Volontario Tutela Vini Doc Lison-Pramaggiore ed il Consorzio Tutela Vini del Piave Doc.

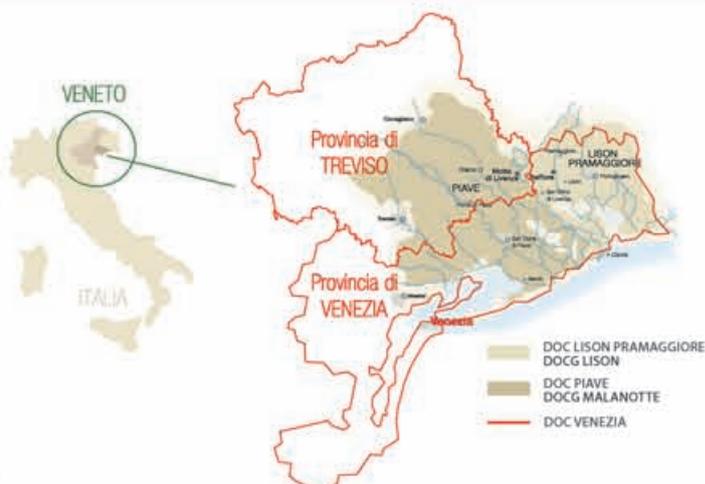
Si è tenuto a fine settembre 2011 l'ultimo atto di un percorso che ha visto i produttori dell'area Doc Lison-Pramaggiore ed i colleghi della Doc Piave condividere la decisione di unire le energie per affermare con maggior forza i vini della zona Treviso-Venezia-Pordenone sia sul mercato nazionale che internazionale.

Il CONSORZIO VINI VENEZIA (in forma estesa: Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini delle Denominazioni di Origine Controllata "Venezia", "Lison-Pramaggiore", "Piave" e delle Denominazioni Di Origine Controllata e Garantita "Lison" e "Malanotte del Piave") tutela 44 vini Doc e 2 vini Docg, riunendo oltre 4000 produttori delle province di Treviso, Venezia e Pordenone (provincia quest'ultima interessata nella sua parte più meridionale dall'area Doc Lison-Pramaggiore).

Una vasta zona naturalmente e storicamente vocata alla viticoltura che attualmente è tra le più importanti ed avanzate d'Italia.

«La fusione è un esempio di come, in tempi in cui si sente tanto parlare di accorpamenti ed unioni, siamo riusciti a passare dalle parole ai fatti. – afferma Antonio Bonotto, oggi rappresentante nel Comitato Esecutivo del Consorzio Vini Venezia per la DOC Piave – Abbiamo analizzato attentamente la situazione e abbiamo capito che se vogliamo fornire servizi ed interlocutori adeguati ai produttori, al territorio, alle istituzioni e non ultimo ai consumatori, dobbiamo razionalizzare le risorse e l'organizzazione per essere una struttura efficiente e moderna. La situazione dell'area Lison-Pramaggiore è omogenea alla nostra come struttura, denominazioni e storia; unire le nostre forze non può che contribuire a valorizzare e proteggere le nostre produzioni».

«Una scelta quella della fusione che permette una gestione più agile e fluida dei due consorzi – afferma Mauro Stival, oggi rappresentante nel Comitato Esecutivo del Consorzio Vini Venezia per la DOC Lison-Pramaggiore – Scelta, intrapresa dai consorzi e dai produttori stessi, che nasce da una necessità pratica e che è mirata a potenziare la commercia-



lizzazione dei vini della zona. Un'unica gestione permette di razionalizzare le risorse e di riunire così le forze in un'entità più importante che si pone con maggiore peso sul mercato e in ambito istituzionale».

Un'unione per la valorizzazione di un territorio vocato e storicamente vinicolo. Aggiunge infatti il presidente del Consorzio Vini Venezia, Giorgio Piazza: «Ritengo che questa esperienza di unione abbia le connotazioni di grande novità ed innovazione. In un periodo in cui tutti tendono a dividere, i due Consorzi hanno maturato la decisione di scegliere una gestione coordinata e condivisa. Credo che da questo approccio si avranno ricadute positive per una terra che non è solo Prosecco, ma che ha dimostrato negli anni di saper esprimere vini bianchi e rossi di grande qualità tanto da vedere riconosciute due Docg quali il Lison e il Malanotte del Piave. Docg che faranno certamente da traino economico per un territorio di produzione vinicola importante, riconosciuto a livello nazionale».

Il neonato Consorzio Vini Venezia ha sede legale a Venezia, in Sestiere San Marco, ufficio amministrativo a Treviso in via Toniolo 12/b e ufficio tecnico a Pramaggiore in Piazza Libertà 6.

www.consorziovinivenezia.it



VISITA IL NOSTRO SITO WEB
www.moletto.com

Facile da consultare (easy and friendly), ricchissimo di notizie, dettagli, novità. Su di noi e, soprattutto, sui nostri vini.



Moletto.shop online <http://shop.moletto.com/ita/>
Acquista i prodotti Moletto sul web.

Moletto Shop.online, pratico, veloce, sicuro, conveniente: è facile scegliere e riempire il carrello online.



Iscriviti alla nostra NEWSLETTER!

È semplice, seleziona nella home page di www.moletto.com la sezione NEWSLETTER (in alto a destra). Iscrivendoti, riceverai, ogni tre mesi, la newsletter direttamente sulla tua casella di posta: per rimanere aggiornato su notizie, curiosità ed eventi dal mondo Moletto.

SEGUICI ANCHE SU:



Facebook

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



MySpace

<http://www.myspace.com/spritzzone-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>



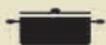
Dailymotion

<http://spritzzone1.myvirgilio.it>
<http://dailymotion.virgilio.it/spritzzone1>



Vimeo

<http://vimeo.com/moletto>



le ricette di Anna

Consultate il nostro sito www.moletto.com nella sezione apposita (<http://www.moletto.com/ricette>).

Le Ricette di Anna sono oltre cento! Tutte proposte in abbinamento con i vini Moletto. Fra esse c'è, di sicuro, quella che vi conquisterà.

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 www.moletto.com