



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO®_news

Giugno 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



<http://shop.moletto.com/ita>

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

BERE D'ESTATE: LEGGERO, EASY... E' GLISY!

La bella stagione porta con sé molti desideri: per accompagnarli è perfetto un vino fresco, leggero, fruttato e giovane, dall'alcolicità contenuta.

Estate significa stare di più con gli amici, muoversi, cogliere nuove tendenze, scoprire nuovi gusti, senza rinunciare al gusto e ad un buon bicchiere di vino. Si prediligono cibi freschi e leggeri, si scelgono bevande a bassa gradazione

alcolica anche per non rinunciare al piacere di mettersi alla guida, dirigendosi verso nuove mete. Per tutto ciò è perfetto Glisy, così friendly nella sua bottiglia modaiola, un tantino scanzonata come solo i giovani sanno esserlo.

E' estate: in cantina si scelgono vini bianchi e profumati, che guarda caso riescono pure a valorizzare i vitigni del territorio. Glisy è proprio così. Ha nobili origini perché è il risultato di un sapiente uvaggio fra grappoli di Glera e di Chardonnay.

Alla fermentazione in acciaio, su lieviti selezionati a temperatura controllata, segue la rifermentazione secondo il metodo Charmat corto. Il risultato è Glisy: colore giallo paglierino, vivo e brillante, profumo piacevolmente fruttato e floreale. Al palato risulta garbatamente brioso, si distingue per freschezza, sapidità e corposità e per il finale asciutto; è una bollicina fresca, accattivante, davvero piacevole. A tutte queste sue qualità ne va aggiunta un'altra, fondamentale d'estate: la bassa alcolicità, cioè 10% vol. Per restare vivaci e leggeri, per muoversi senza problemi, per dissetare senza appesantire.

Glisy è perfetto da aperitivo, ideale accompagnamento di spuntini veloci, come lo sono spesso i pasti estivi. E' al contempo perfetto da tutto pasto, in tal caso predilige i piatti di pesce e le verdure, altri must estivi. Da servire freddo, in questi giorni d'estate, per valorizzare questa bollicina e per assaporarne al meglio le caratteristiche nel corso della degustazione. E non dimenticate di consultare su www.moletto.com, alla sezione *Le Ricette di Anna*, le numerose facili ricette compagne perfette di Glisy che renderanno piacevoli numerosi momenti estivi. A pagina 4 un assaggio di questi speciali abbinamenti.



_sommario

_ BERE D'ESTATE: LEGGERO, EASY ... E' GLISY!

_ LA CINA CHIEDE TIPICITA'

_ E A TAIWAN IL MERCATO CRESCE

_ SUCCESSO A ROMA AL BANCO D'ASSAGGIO

_ FERDINAND D'ESTE, UNA BIRRA DOPPIO MALTO MOLTO SPECIALE

1

2

2

2

2

_ NOVITA' DALLA CANTINA

_ ARRIVANO DA LONDRA I PREMI PER CABERNET SAUVIGNON 'SELECTI' 2004

_ ŽATEC, BIRRA SENZA GLUTINE

_ QR CODE, CI SIAMO

_ LE RICETTE DI ANNA

3

3

3

4

4

LA CINA CHIEDE TIPICITA'

Spiccato interesse da parte del mercato cinese per le produzioni autoctone a bacca rossa.

Rosso, colore beneaugurante. Lo predilige il popolo cinese che guarda con grande attenzione ai vini rossi. Mauro Stival, direttore commerciale di Moletto, ha appena compiuto diverse, significative, degustazioni in Cina, provincia di Guandong. "Per quel che riguarda il vino – spiega Mauro Stival – i consumatori cinesi dimostrano forte interesse. Per loro è un mondo nuovo da esplorare, da capire, da conoscere. E' necessario un intenso lavoro di formazione. C'è tutto da costruire riguardo la conoscenza del vino, delle sue caratteristiche, per non parlare delle varietà. Mi preme sottolineare che la formazione va compiuta nel modo più corretto possibile, noi produttori abbiamo una grande responsabilità affinché questi nuovi consumatori possano davvero partire con il piede giusto". L'interesse è profondo nei confronti delle varietà a bacca rossa. "In



Cina si prediligono vini importanti, strutturati, corposi - prosegue Mauro Stival -. Nel cantonese, dove grazie all'impeccabile lavoro del nostro importatore, abbiamo organizzato diverse degustazioni, notevole riscontro hanno ottenuto i vini Moletto

Colmello Rosso, Cabernet Sauvignon Selecti 2004, Malbech, Raboso". Pare quasi incredibile, eppure in una delle nazioni più importanti del mondo, dove l'internazionalizzazione è sempre più spiccata, i nuovi consumatori di vini scelgono varietà che sono espressione di un territorio specifico, introvabili altrove e, soprattutto, non riproducibili.

E A TAIWAN IL MERCATO CRESCE

In questa realtà il consumo di vino è diffuso ormai da diversi anni. "Il consumatore – sottolinea Mauro Stival – si è specializzato, è consapevole, dimostra una buona capacità di scelta. Forte è il suo desiderio di continuare a crescere, di affinare le proprie conoscenze. Anche a Taiwan comunque vanno per la maggiore i vini rossi".

A conclusione di questo viaggio appena compiuto da Mauro Stival, un sentito grazie va agli importatori, che si sono prodigati affinché degustazioni ed incontri riuscissero nel migliore dei modi.



SUCCESSO A ROMA AL BANCO D'ASSAGGIO

Vivo interesse di pubblico ed intenditori al Banco d'assaggio dell'Associazione Italiana Sommelier, svoltosi a Roma lo scorso 5 aprile.

Nella magnifica cornice dell'Hotel Rome Cavalieri, intenditori raffinati e cosmopoliti si sono dati appuntamento per scoprire e degustare i vini presentati. Moletto aveva portato all'assaggio quattro vini rappresentativi della sua produzione: Lison Docg Classico 2010, Raboso Doc Piave 2005, Malbech Igt Veneto Orientale 2010 e Colmello Rosso Igt Veneto Orientale 2004. I banchi d'assaggio, allestiti con minuziosa cura ed un tocco di semplice eleganza, erano stati organizzati nella prestigiosa sala Michelangelo. L'iniziativa è stata promossa dal Consorzio Vini Venezia con l'obiettivo di far conoscere la nuova realtà consortile, nata sul finire del 2011 in seguito alla fusione dei consorzi di tutela Lison-Pramaggiore e Piave, che tutela 44 vini Doc e 2 Docg.

Bibenda.it, il sito ufficiale dell' Associazione Italiana Sommelier, per invitare all'evento, ha scritto: "Degustazione in grande stile per le aziende aderenti al Consorzio Vini Venezia. La crescita qualitativa dell'area nell'ultimo ventennio ha portato alla recentissima istituzione delle Docg Lison e Malanotte del Piave. Il comparto vitivinicolo tutelato dal Consorzio racchiude oltre alle citate due Docg, tre Doc che danno voce ad una varietà e ad una ricchezza territoriale difficilmente riproducibile in altre zone d'Italia. Un banco d'assaggio assolutamente da non perdere per il carattere culturale e per quello intrinsecamente didattico visto che saranno presenti in assaggio le migliori versioni dei vitigni che in questi luoghi hanno trovato il miglior habitat".

I vini Moletto presentati incarnano perfettamente questo spirito: sono rappresentativi della realtà dove vengono allevati, dunque profondamente autoctoni, nel contempo in grado di competere, proprio per la loro ricca specificità, sui più importanti mercati mondiali.

_novità



FERDINAND D'ESTE, UNA BIRRA DOPPIO MALTO MOLTO SPECIALE

Chiara, profumata, originale. E' la Birra Ferdinand d'Este, che arriva dalla Repubblica Ceca. La sua tecnica di produzione è elaborata e classica, prevede la prima "bassa fermentazione" all'aperto e la seconda nelle cantine di deposito. Anche la tecnica di cottura di questa birra è quella originale, risalente ad oltre un secolo fa. Il vero segreto sta nel tocco finale dei maestri birrai di Benešov. Come in tutta la gamma di prodotti offerti da Moletto, anche in questo caso vengono impiegati solo ingredienti di qualità elevata: il malto d'orzo di produzione propria del birrifico Ferdinand, l'orzo della provincia di Benešov, il luppolo della provincia di Žatec, che è il migliore del mondo, unico per gusto e profumo grazie alle specificità ambientali delle campagne dove viene coltivato. Estrema attenzione viene posta nella scelta del lievito di birra e dell'acqua dolce. Questa birra si fregia dell'Indicazione Geografica "Birra ceca", ottenuto su approvazione e controllo dell'Unione Europea. Dopo 70 giorni di maturazione nelle cantine di stoccaggio, il risultato è una birra corposa, di schiuma compatta, dal sapore deciso, pieno ed avvolgente, grazie alla varietà del malto, e dal gradevole retrogusto amaro caratteristico del luppolo di Žatec. Gradazione alcolica: 6,5% vol..

E' prodotta dal Birrifico Ferdinand, uno dei più antichi della Repubblica Ceca, fondato nella seconda metà dell'Ottocento.



_in primo piano

NOVITÀ DALLA CANTINA

**E' ARRIVATO ANNOUNO**

Intrigante nella bottiglia dal design moderno ed elegante, è ora disponibile Annozero. Questo pregevole spumante raccoglie la preziosa eredità del suo predecessore, Annozero. La sfolgorante carriera di Annozero ha posto ottime premesse all'uscita di Annozero. Spumante brut metodo classico, da uve Pinot bianco vendemmia 2008, è il risultato di 36 mesi di fermentazione su lieviti in bottiglia. E' stato sboccato a fine febbraio 2012.

E' una creatura dell'enologo Giovanni Stival che lo descrive così: *"Paglierino, dal perlage finissimo e persistente. Apre al naso con percezioni agrumate, colgo poi note di miele ed anche di frutta secca. Lo sento pieno all'assaggio, avvolgente, con una bollicina non invadente, soffice e deliziosa. Armonico, sapido, con una freschezza decisa che necessita di evoluzione e che mi fa immaginare quanto ancora questo vino mi sorprenderà nel suo stare a maturare dopo la recente sboccatura."*

**COLMELLO ROSSO 2004**

Finalmente è arrivato. Elegante e garbato. Equilibrato, di grande classe.

Senza fretta ha riposato a lungo in carati, giorno dopo giorno, mese dopo mese, per esprimersi in un vino dalle caratteristiche eccezionali.

E' una delizia scoprire la carrellata di aromi che svela dopo il suo lungo stare in barrique. Un vino di cui inebriarsi.

Rosso rubino intenso. E' una delizia scoprirne al profumo la carrellata di aromi: una frutta rossa inebriante, una vaniglia deliziosa. Ed ancora cioccolato, cacao, pellame, cuoio dolce. Si percepisce un perfetto equilibrio tra vinosità e maturazione in legno. All'assaggio ritorna netta la frutta rossa sotto spirito. L'etereo prepara l'emergere di una carrellata di aromi secondari: la liquirizia, la vaniglia; rivela un goudron elegante. Il tutto avvolto da una vinosità garbata, rendendolo un vino che non si smentisce e non delude mai.

**LISON Docg CLASSICO 2011**

E' la novità per l'estate: vino di notevole spessore, perfetto per le cene estive importanti. E' elegante, mai banale, di grande classe, accompagna con naturalezza menu ricercati. Sono uve, quelli della varietà Tocai friulano, che giungono dal cuore della Docg Lison, maturate nei vigneti aziendali situati in Belfiore di Pramaggiore. Alla degustazione si colgono profumi avvolgenti e seducenti, floreali e fruttati, seguiti da percezioni mielose. Le note eleganti percepite al naso ritornano in bocca creando un tutt'uno tra olfatto e gusto, tanto esse sono concatenate ed in equilibrio tra loro. Vino caldo, avvolgente, corposo, quasi denso. Un vino in cui ritrovare la tipicità della tradizione.

**ARRIVANO DA LONDRA I PREMI PER CABERNET SAUVIGNON 'SELECTI' 2004**

E' il campione Moletto che continua a conquistare premi in tutti i concorsi internazionali. Come l'Argento conquistato al Decanter World Wine Awards 2012 e il Bronzo all'International Wine Challenge 2012. Due concorsi importantissimi, dove la competizione è agguerrita.

Cabernet Sauvignon 'Selecti' 2004 è vino dalla concentrazione monumentale per un assaggio che si rivela armonioso, imponente ed avvolgente. Da uve Cabernet Sauvignon, vendemmia 2004; in bottiglia dalla primavera 2011.



MEDAGLIA D'ARGENTO α DECANTER WORLD WINE AWARDS 2012



MEDAGLIA DI BRONZO α INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012
Speziato, con gusto di ribes nero netto al palato. La dolcezza liquorosa del ribes è bilanciata dalla tannicità.

**ŽATEC, BIRRA SENZA GLUTINE**

Anche chi soffre di celiachia può concedersi il piacere di una buona birra, grazie a Žatec.

E' noto: le persone celiache sono costrette ad eliminare dalla loro dieta gli alimenti che contengono frumento, orzo, segale ed avena.

Žatec è la birra senza glutine ottenuta rispettando una rigorosa procedura tecnica, oggetto della sovvenzione concessa dal Ministero dell'Industria e del Commercio della Repubblica Ceca. Il contenuto residuo di glutine nella birra Žatec è inferiore a 0,5 mg/100ml.

All'importante caratteristica di "gluten free", Žatec associa tutte le peculiarità significative delle tipiche lager ceche: ricca schiuma bianca, colore dorato, gradevole profumo di malto, briosità dissetante, armonia di sapori che dalla dolcezza iniziale al piacevole finale amarognolo. Gradazione alcolica di 4,5% vol.

Questa birra speciale è prodotta dal Birrifico di Žatec, fondato nel 1798, nella città famosa sia nella Repubblica Ceca e che in tutto il mondo per la produzione della birra.

FERDINAND D'ESTE E ŽATEC sono importate da Moletto in esclusiva per l'Italia e puoi acquistarle su <http://shop.moletto.com/ita>, lo shop.online di Moletto.

 **le ricette di Anna**

Visitate la scheda web di Glisy
 (<http://www.moletto.com/ita/vini/glisy-25>)
 e scoprite una serie di ottime e veloci ricette perfette per l'estate,
 in abbinamento a questo piacevolissimo vino frizzante.
 Ve ne propongo qui un simpatico assaggio!

TORRETTA DI FRITTATE TRICOLORE

Ingredienti per 8/10 persone: 8 uova, 4 piccoli cespi di spinaci, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, 2 cucchiaini di un misto di erba cipollina, basilico e prezzemolo tritati, una patata, 2 cucchiaini di piselli, una mozzarella, 100 gr di formaggio a pasta filata (es. scamorza bianca), 50 g di prosciutto cotto, 10 pomodori ciliegini, Olio extravergine di oliva Velato Moletto, sale.

Preparazione: Fare saltare per primi gli spinaci lavati in una teglia antiaderente con un po' di olio extra vergine di oliva (aggiungere eventualmente se piace uno spicchio di aglio che verrà eliminato a fine cottura). Una volta cotti e ben asciutti, tritarli finemente con un coltello o passarli al minipimer. Fare lessare intanto in padelle separate, la patata e i piselli. Tagliare quindi la patata a cubetti e farla dorare assieme ai piselli in una teglia con olio extravergine di oliva e sale.


Procurarsi 4 ciotole e sbattere in ciascuna 2 uova, salare ed unite in ciascuna di esse gli spinaci, il pomodoro, le erbe tritate (cipollina, basilico e prezzemolo) e patate con i piselli. Procedete a preparare 4 frittatine sottili. Disporre le frittate una teglia che le contenga e rivestita di carta forno, alternando ciascuna con uno strato di mozzarella a fette, uno di prosciutto cotto e uno di formaggio filante. Tagliare la torretta, quando ancora tiepida, a riquadri di almeno 5 cm per lato.

Infornare a 180° per 5-10 minuti e servire disponendo in un piatto di portata e bloccando ciascuna torretta uno stuzzicadenti con infilato un pomodorino ciliegino.


Vino consigliato: **Moletto GLISY frizzante**


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.shop online: entra nel nostro negozio web**

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. Consulta il nostro catalogo on-line e scegli ciò che più ti aggrada. Lasciati conquistare dai nostri prodotti, tentare dalle nostre bollicine! E' facile scegliere e riempire il carrello on-line. 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 ed anche le birre di importazione. Moletto shop.online, pratico, veloce, sicuro, conveniente.

 **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.

 **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.

QR CODE, CI SIAMO !

Questo quadratino, in realtà un codice a barre bidimensionale, il QR Code (Quick Response Code) appunto, inizia ad essere presente sulle retroetichette dei nostri vini. Tramite principali sistemi operativi del mondo mobile (Smartphone, iPhone, iPad, Tablet), è possibile così collegarsi alla pagina del catalogo on-line Moletto ed avere immediatamente disponibili informazioni sul vino interessato, le sue caratteristiche, la sua storia, le ricette alle quali è possibile abbinarlo.



SCOPRI  

   dove ti portano

  questi QR CODES 

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://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 www.moletto.com