



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO®_news

Dicembre 2012

AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO



LYONNESS
Your Cashback Company

SCOPRI TUTTI I VANTAGGI A PAG. 4



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

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

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

VINI DELLE FESTE, DOVE IL TIPICO ABBRACCIA IL GLOBALE

I Menu delle Feste sono l'occasione ideale per ricercare nuovi abbinamenti, scoprire nuovi gusti, lanciarsi in appassionanti avventure enogastronomiche.

Guardando ad un mondo che cambia, dove globale e autoctono si abbracciano in cucina. Quale bottiglia mettere sulla tavola delle Feste? Dall'antipasto al dolce è ricco di opportunità il ventaglio dei vini Moletto.

Se con le entrées vengono proposte pregiate ostriche e crudo di pesce freschissimo, ecco pronto un accompagnamento di classe: è *Moletto Brut Millesimato*, le sue morbide bollicine ben armonizzano con il gusto deciso da un lato e delicato dall'altro dei prodotti del mare. Ancora antipasti, di pesce – canapé di gamberetti, conchiglie Saint-Jacques, oppure tartare di tonno: di rigore i bianchi, la tipicità e la struttura di *Lison Classico*, l'aromaticità di *Sauvignon*.

Ancora antipasti, il classico salmone. Che esige *Moletto Rosa frizzante* perfetto per armonizzare il gusto ed il carattere della pietanza soprattutto se accompagnata da burro d'alpeggio.

Proposte più frivole ma scenografiche come il panettone salato o quelle della più classica tradizione veneziana, come il baccalà mantecato o le sardine in saor, meritano *Glisy frizzante*. Il menu strizza l'occhio all'Oriente con verdure e pesci in tempura? Perfette le carezze al palato di *Brut Announo*. Se la tavola continua a declinarsi all'orientale, con piatti intensi, speziati, avvolgenti profumi decisi, la scena stavolta è tutta dei rossi. Suadenti ma non troppo, per esaltare e non coprire le spezie del Sol Levante.

Dunque: il fruttato *Refosco dal peduncolo rosso*, lo speziato *Franconia*, il corposo *Merlot*.

Delicati risotti all'onda amano i bianchi (*Chardonnay, Pinot Grigio, Prosecco frizzante*). Mentre per i grandi piatti di carne della tradizione, brasati, arrostiti, carni in umido, al forno, il gran bollito, i rossi importanti sono il partner ideale. La scena è tutta per *Colmello Rosso*, caldo e corposo, con lungo finale balsamico.

Ancora tipicità con il *Raboso*, color rubino intenso, ricca personalità.

C'è chi non

rinuncia ad un

raffinato tagliere di

formaggi, ebbene questa

raffinatezza si esalta con la nostra

Malvasia extra dry in abbinamento a

formaggi freschi delicati a pasta molle, e con

Cabernet Sauvignon 'Selecti' in abbinamento a

formaggi stagionati e dal gusto saporito. Le festività di fine

anno sono il trionfo dei dolci. Attenzione: più dolce è il dessert

maggiore deve essere il grado zuccherino del vino da abbinare.

Dunque Moletto *Torcolo* con pasticceria secca, biscotti e biscottini.

Con il panettone, il pandoro ma anche crostate, tartellette ed altri dolci da

forno l'ideale è *Moletto Demi Sec Millesimato*, elegantemente amabile mai

stucchevole. Se invece il panettone o il pandoro sono farciti la scelta è per

il *Verduzzo Demisec*. E se il menu si conclude con il tradizionale tronchetto

natalizio o una mattonella al cioccolato? Perfetto il nostro *Passito 'Solamini et Amicis'*.

Non resta che provare, scoprire, abbinare. Un gioco bellissimo e intrigante al quale dedicarsi durante le feste, quando si ha un po' più di tempo per sé e per i propri cari.

Da condurlo giocandolo tutto "all'italiana" con un menu pensato con la gastronomia del nostro Paese che non ha eguali nel mondo.

E, per farlo, ci sono on line, nel nostro sito, le ricette della nostra impareggiabile Anna!

Auguri da Moletto! Mario Stival con

la moglie Annamaria e i figli Chiara, Mauro, Giovanni insieme a tutto lo staff dei collaboratori della cantina Moletto augurano a tutti voi liete Feste e un 2013 ricco di salute, serenità e soddisfazioni, auspicando che i valori universali della pace e della prosperità diventino patrimonio di tutti.

_speciale guide

TIPICITA' LE GUIDE 2013 LA ESALTANO

Sono fresche di stampa Guide ed Annuari dei migliori vini italiani. Moletto ha ricevuto lusinghiere recensioni, soprattutto viene esaltata la tipicità dei nostri vini, caratteristica vincente in un mondo globalizzato dove sempre più le persone vanno alla ricerca del particolare e dell'autoctono. Lusinghiero, con "chapeau" (tanto di cappello!) il commento di Luca Maroni nel suo "Annuario dei migliori vini italiani 2013" dove si sottolinea la continua crescita qualitativa del bicchiere Moletto

Bibenda 2013 - AIS mette in luce le peculiarità Moletto: vini che conquistano la scena internazionale come Brut Millesimato 2009 oppure Venezia Pinot Grigio 2011, accanto a vini espressione del territorio: Colmello Rosso 2004, Piave Raboso 2005. Quest'ultimo è anche il protagonista della guida "Vini Buoni d'Italia 2013" del Touring Club Italiano, che non manca di sottolineare pure Moletto Prosecco Doc Treviso Extra Dry 2011.

Infine, un'inaspettata, gratificante novità. La guida "Berebene 2013" del Gambero Rosso ha assegnato il premio Oscar Qualità-Prezzo a Lison Docg Classico 2011. Essa è dedicata al meglio della enologia italiana entro i 10 euro ed è rivolta agli eno-appassionati sempre più attenti all'equilibrio qualità-prezzo senza rinunciare all'accurata selezione dei prodotti migliori.

BIBENDA 2013

Il Libro Guida ai Migliori Vini e Ristoranti d'Italia edito dalla Associazione Italiana Sommelier nella sua nuova denominazione di "BIBENDA 2013", sottolinea il connubio tra innovazione e tradizione ben interpretato da Mario Stival & family attraverso il rispetto dei vigneti preesistenti rivoluzionati nella lavorazione conferendo a vini storicamente presenti sul territorio, un appeal internazionale.

Ed ecco i grappoli assegnati:

4 grappoli COLMELLO ROSSO 2004:

Unghia aranciata. Porge un bouquet complesso ed etereo, con note balsamiche, vegetali, di rabarbaro e liquirizia che si alternano su una base di ciliegia sotto spirito. Caldo e corposo, equilibrato con tannini ben integrati e lungo finale balsamico. Passa 1 anno in acciaio e 6 in barrique. Con capretto al forno.

4 grappoli BRUT MILLESIMATO 2009: *Cristallino paglierino con riflessi verdolini. Delicato, sa di mela renetta, biancospino e cenni minerali. Morbido e decisamente fresco-sapido al gusto. Chiude lungo su toni agrumati. Salame di polpo.*

4 grappoli BRUT ANNOUNO 2008: *Riflessi dorati avvolgono un perlage fine e persistente. Naso fragrante che alterna aromi di mela cotogna a note salmastre, profumi di erbe aromatiche a toni iodati. Gusto morbido e strutturato; ha soffice spuma e persistenza minerale. Gamberoni al forno.*

3 grappoli RABOSO PIAVE 2005: *Naso complesso, marmellata di ciliegia, note vegetali, tabacco dolce, burro di cacao e liquirizia. Gusto fresco, abbastanza sapido e caldo, tannino vispo e chiusura dai toni mentolati. 12 mesi in acciaio e 48 in barrique. Stufato di pecora.*

3 grappoli SAUVIGNON 2011: *Profuma di menta, lime, pompelmo, salvia e agrumi. Gusto fresco, morbido e dal persistente finale agrumato. Inox. Risotto al parmigiano.*

3 grappoli PINOT BIANCO 2011

3 grappoli CHARDONNAY LISON PRAMAGGIORE 2011

3 grappoli LISON CLASSICO 2011

3 grappoli REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2010

3 grappoli PINOT GRIGIO VENEZIA 2011

3 grappoli MERLOT PIAVE 2010

3 grappoli PROSECCO TREVISO EXTRA DRY 2011

3 grappoli DEMISEC 2011

3 grappoli MALBECH 2010

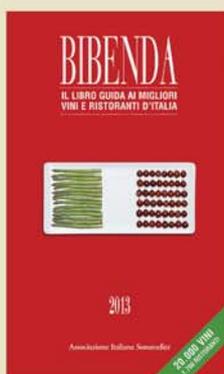
3 grappoli CABERNET 2011

La guida è disponibile anche presso gli **App Store di Apple**

<https://itunes.apple.com/us/app/bibenda-2013-guida-ai-migliori/id578890576?i=it&ls=1&mt=8>

e **Android**

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.bucap.it>



ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2013 LUCA MARONI



Ecco gli indici di piacevolezza (IP - che per comodità riportiamo come punti) espressi da Luca Maroni.

IL MIGLIOR VINO

90 punti DEMISEC Millesimato 2011

Sensazioni: puro frutto uva di fantastica spumosità e polposità estrattiva, di suadenza gustativa assolutamente vera. Con l'irresistibilità della sua densa polpa, sofficità che il poderoso estratto amplifica, e che qui risalta in tutta la sua originaria purezza d'aroma. Rilucendo non solo per l'enologia di trasformazione, tecnicamente ottima, risaltando in

modo assai virtuoso per la sua rara ricchezza compositiva. Non c'è modo per la sua fitta glicerina di oltrepassare sfinandone la trama: della polpa è prigioniera, innalzandone semplicemente la persistenza effusiva. Un dopo bocca davvero ultimamente cremoso, fase dominata dall'ecare luminoso della sua floreale polpa nativa.

GLI ALTRI VINI

89 punti Sauvignon 2011, **88 punti** Verduzzo Demi Sec 2011, **87 punti** Refosco dal Peduncolo Rosso 2010, **87 punti** Cabernet 2011, **87 punti** Malbech 2010, **86 punti** Pinot Grigio Piave Doc 2011, **86 punti** Pinot Bianco 2011, **86 punti** Bianco Frizzante Glisy 2011, **86 punti** Verduzzo Torcolo, **86 punti** Colmello Rosso 2004, **85 punti** Brut Millesimato Moletto 2009, **85 punti** Prosecco Extra Dry Treviso Doc 2011, **85 punti** Chardonnay Lison Pramaggiore Doc 2011, **85 punti** Merlot Piave Doc 2010, **84 punti** Lison Classico 2011, **84 punti** Rosa Frizzante 2011, **82 punti** Prosecco Frizzante 2011, **81 punti** Brut Announo 2008, **84 punti** Prosecco Frizzante Ca' Sisa, **84 punti** Prosecco Extra Dry Ca' Sisa.

Commento conclusivo: "Bicchiere suadente, limpido, integro in frutto in modo sempre più avvertitamente splendente quello di Moletto. Subito carezze dal Bianco Frizzante Glisy 2011, esempio di nitida enologia esecutiva come il mirabile Sauvignon 2011, denso, avvolgente, di integrità ossidativa ancora splendente. La concentrazione sale con i rossi, in modo balsamicamente, cremosamente speziato con il Colmello Rosso 2004, con gran turgore espressivo nel Malbech 2010 e nel vivido, violastro Refosco dal Peduncolo Rosso 2010. Con gli spumanti tornano in auge fragranza e limpidezza enologica esecutiva, con il Prosecco Extra Dry Treviso Doc 2011 di integrità d'aroma pura. Frutto in dolce ma briosa evidenza nel Verduzzo Demi Sec 2011 e nello stupendo vino migliore. Il Moletto Demi Sec Millesimato 2011: pura uva in floreale, suadentissima e freschissima effusione, senza vizio o interiezione alcuna. Chapeau."

<http://www.lucamaroni.com/>

_speciale guide

VINI BUONI D'ITALIA 2013



La guida dedicata esclusivamente ai vini da vitigni autoctoni così introduce le stelle conquistate da Moletto.

Azienda familiare nasce nel 1960 da Mario Stival, supportato dalla moglie Anna e, dagli anni Ottanta, dai figli Mauro, Giovanni e Chiara. Novanta ettari di vigneti nella nuova Doc Venezia che regalano uno splendido e particolare Raboso vinificato unicamente (caso raro!) da uve Raboso Veronese: vino rubino carico, colpisce per il suo equilibrio con una bella freschezza che fa emergere frutta nera in confettura e sentori terziari di grafite, cacao, tabacco e spezie. Vino dalla

ricca personalità che gioca sulle sottili note terziarie di fiori appassiti e goudron, armonico e di ottima bevibilità. Gradevolissimo il calice di Prosecco con sentori di iris, biancospino ed ortica, soffice al gusto. Sfodera un colore rubino violaceo il Refosco con ricordi di mora, pepe e note erbacee.

Golden Star Piave Doc Raboso 2005

2 Stelle Prosecco Doc Treviso Extra Dry 2011

1 Stella Veneto Orientale Igt Refosco dal Peduncolo Rosso 2010

BEREBENE 2013 del Gambero Rosso



Lison Docg Classico 2011 ha ricevuto l'Oscar Qualità-Prezzo dalla nuova edizione della Guida Berebene del Gambero Rosso, che così scrive:

Il tai è vitigno che si trova da tempo remoto in zona di Lison-Pramaggiore, dove il profondo strato di argilla che costituisce il suolo fornisce le basi perché le uve possano avere qualità e carattere. Così avviene in casa Moletto, che propone questo Lison Classico dai profumi vegetali che ricordano la mandorla e l'erba sfalciata, che offre un palato leggero ma grintoso e dotato di una beva appagante.

CHE TAPPO STAPPO?

In sughero, sintetico, a corona, addirittura in vetro: i tappi da sempre importanti in alcuni casi sono diventati delle vere e proprie star, tanto da scatenare un'attivissima compagine di collezionisti.

Iniziamo da questo numero un percorso riguardante le chiusure delle bottiglie.

Caro tappo, così semplice e così importante. E' la prima cosa che togliamo alla bottiglia, lo appoggiamo sul tavolo per concentrarci sul contenuto. Lo sappiamo bene: il tappo è fondamentale per l'ottimale conservazione del vino. E' la barriera che difende la qualità dalle insidie esterne, che resiste per anni all'usura del tempo consentendo al vino di evolversi in bottiglia.

In sughero

Per anni è stato il principe delle chiusure. Era considerato l'unico capace di preservare il vino nel tempo. Non viene considerato un difetto il fatto che il sughero consenta un limitato scambio di ossigeno con l'esterno, anzi questa viene ritenuta una prerogativa che consente un'ulteriore maturazione del vino anche se imbottigliato. Il tappo in sughero naturale è cilindrico, monopezzo, ottenuto direttamente dalla corteccia dell'albero di sughero.

Fra i tappi in sughero più ricercati ci sono quelli a "fungo". E' realizzato in un unico blocco di sughero ed è usato per i vini spumanti.

In sughero naturale aggiunto

A differenza del monopezzo è formato da due o più pezzi. E' usato soprattutto per tappare bottiglie di vino spumante. Il tappo monopezzo infatti ha una densità troppo bassa per tenere la forte pressione. Utilizzando sughero sottile, dunque più denso, in due/tre strati, si supera il problema ottenendo un prodotto molto denso e di buona qualità.

In sughero colmattato

E' un tappo in sughero al quale vengono tappati i fori con un impasto composto di polvere di sughero assai fine insieme a collanti/resine sintetiche. Si ottiene così un tappo più liscio, omogeneo, più gradevole sul piano estetico.

In sughero agglomerato

Nasce dall'esigenza di riutilizzare gli scarti di sughero derivanti dalla produzione dei tappi monopezzo. E' un tappo consigliato per vini che restano in bottiglia per brevi periodi, in genere sei mesi.

Nelle prossime edizioni affronteremo quest'argomento nei suoi molteplici aspetti, dagli altri materiali all'imbottigliamento, dalla moda al collezionismo.

'TORCOLO' MOLETTO, PROTAGONISTA IN RUSSIA

A San Pietroburgo sulla Prospettiva Nevskij piuttosto che sulla Tverskaya a Mosca: la nostra tanto apprezzata Anna con i suoi biscotti "zaleti" diventa un personaggio popolare anche nell'immensa Russia. Moletto lo sostiene da sempre: i prodotti originali, espressione dell'identità di un luogo sono sempre più apprezzati nel mondo globalizzato. Così gli "zaleti", dolcetti tipici di Venezia che formano un connubio perfetto con il Torcolo Moletto, sono capaci di regalare emozioni intense ad ogni latitudine del villaggio globale. Provare per credere. Ora la ricetta degli "zaleti" la trovate pure in russo!

le ricette di Anna

Siete a caccia di idee per il menu delle Feste?

Vi suggerisco il mio Menù di Natale:

- LA MIA TEMPURA DI RADICCHIO DI TREVISO
- MATTONELLA DI ZUCCA CON QUENELLE DI 'CREMORO'
- GNOCCHETTI ALLA PARIGINA
- BOLLITO DI MANZO GIOVANE CON SALSA PEARA'
- IL CLASSICO PANDORO
- MATTONELLA DI MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

Tutte le ricette sono disponibili nel nostro sito www.moletto.com nella sezione apposita (<http://www.moletto.com/ricette>). Cercate, fatevi prendere dalla curiosità, fra esse c'è, di sicuro, quella che fa per voi.

MOLETTO partner di LYONESS la più grande shopping community

Moletto è azienda convenzionata Lyonesse, la più grande comunità d'acquisto del mondo con la quale ricevere ritorno di denaro ad ogni acquisto.

Lyonesse è una carta clienti gratuita che raccoglie veri e propri soldi. Il vantaggio è di avere una percentuale di Cashback ad ogni acquisto, di avere un Bonus amicizia segnalando altri aderenti, di poter effettuare con una sola carta acquisti in tutti i paesi e i settori commerciali.

È facile registrarsi e diventare cliente Lyonesse.

Basta accedere al sito www.lyonesse.net.

Scopri Lyonesse e tutti i vantaggi su
www.lyonesse.net



Scopri il mondo Moletto su www.moletto.com

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

Moletto.shop online: entra nel nostro negozio web e acquista comodamente da casa!

Tutti i prodotti Moletto sono acquistabili on-line. Entra nello shop online su www.moletto.com o direttamente da <http://shop.moletto.com/ita>, consulta il nostro catalogo on-line e scegli ciò che più ti aggrada.

Moletto shop online è pratico, veloce, sicuro, conveniente.

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.

UTILI, SFIZIOSI E GOLOSI



Fate shopping da Moletto per i vostri regali di Natale. I vini, le specialità gastronomiche sono sempre graditissimi, con questi doni siete sicuri di fare bella figura.

Si può spaziare dal "pensierino" come un vasetto di miele o una buona bottiglia d'olio extra vergine di oliva, fino a confezioni importanti. Il rigore che Moletto dedica alla selezione dei propri prodotti è sicura garanzia di alta qualità.

Divertitevi ad esplorare il nostro shop on line su www.moletto.com. Sbizzarritevi con la fantasia, pensando alle persone alle quali volete fare un dono e cercando da Moletto la risposta migliore. Una preziosa confezione di *Moletto Brut Millesimato* o di *Brut Announo* farà felice il vostro trainer in palestra. Distillati, grappe o un paio dei nostri spumanti saranno perfetti per il vostro capo. L'insegnante di vostro figlio, così dolce e paziente, proprio si merita un raffinato vasetto di miele d'acacia. Al papà intenditore piacerà sicuramente il superbo *Colmello Rosso Edizione Speciale*. Mentre la mamma che ama cucinare gradirà un ottimo *olio extra vergine d'oliva* ed altrettanto eccellente *aceto balsamico*. Quanto agli amici, da un' esplorazione nella cantina Moletto scaturiranno idee per accontentarli tutti. Compresi quelli che amano ricevere spesso gente e che accoglieranno contenti una buona dotazione di *SpritzOne*, il nostro aperitivo pronto. Oppure quell'amico che ama le cose originali: stupitelo con un *Malvasia extra dry Spumante*, Moletto è l'unica cantina a spumantizzare queste uve antiche. Nei vostri pensieri c'è una signora - è una nonna, forse una zia - dalle molte primavere e i capelli candidi? E' perfetto per lei il *Passito Solamini et Amicis*, da assaporare pian piano magari accompagnato da un pasticcino secco o a pasta lievitata, senza creme.

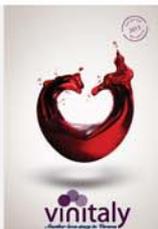
Provate, cercate, inventate... alla fine saranno tutti felici, anche il vostro borsellino perché Moletto è imbattibile nel rapporto qualità/prezzo.

Sfoggia o scarica il catalogo **Le Confezioni Regalo** dalla sezione Download del nostro sito <http://www.moletto.com/ita/download> oppure da http://issuu.com/moletto/docs/moletto_confezioni_regalo_vini_olio_aceto?mode=embed&layout=http%3A%2F%2Fskin.issuu.com%2Fv%2Fflight%2Flayout.xml&showFlipBtn=true&proShowMenu=true.

MOLETTO_notebook

● Saremo presenti a

vinitaly 47ª edizione verona
7-10 aprile 2013
MOLETTO : Pad. 4 Stand G5



_sommario

| | |
|--|---|
| _ VINI DELLE FESTE, DOVE IL TIPICO ABBRACCIA IL GLOBALE | 1 |
| _ AUGURI DA MOLETTO | 1 |
| _ TIPICITA', LE GUIDE 2013 LA ESALTANO | 2 |
| _ CHE TAPPO STAPPO? | 3 |
| _ 'TORCOLO' MOLETTO, PROTAGONISTA IN RUSSIA! | 3 |
| _ LE RICETTE DI ANNA | 3 |
| _ MOLETTO PARTNER DI LYONESS, LA PIÙ GRANDE SHOPPING COMMUNITY | 4 |
| _ UTILI, SFIZIOSI E GOLOSI | 4 |
| _ SCOPRI IL MONDO MOLETTO SU WWW.MOLETTO.COM | 4 |
| _ MOLETTO NOTEBOOK | 4 |

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

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>