



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO® _news

Marzo 2013

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 ordini@moletto.com

 **vinitaly**
Another love story in Verona

47° edizione

verona
7-10 aprile
2013



Siamo
al padiglione

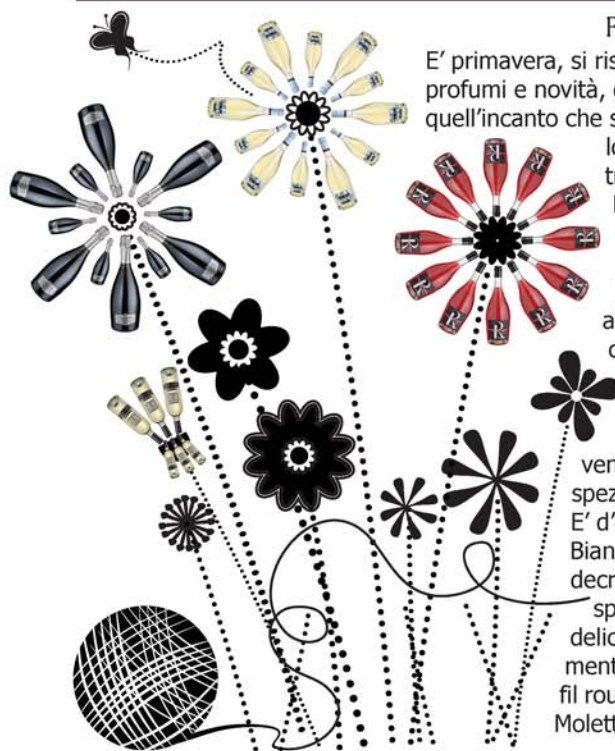
4

stand G5

NUMERO SPECIALE VINITALY

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

NUOVI VINI PER UNA NUOVA STAGIONE, BENTORNATA PRIMAVERA



Fragranti, profumati, leggeri: sono i vini Moletto legati dal fil rouge della qualità.

E' primavera, si risvegliano i sensi e la Natura. Uscendo dal lungo, freddo inverno si ha il desiderio di profumi e novità, di aria tiepida e nuovi orizzonti. Il palato cerca vini carezzevoli e profumati, recanti quell'incanto che solo la magia della primavera sa dare. Dalla vecchia Europa al nuovo mondo fino al lontano Oriente il fil rouge che lega i desideri è quello di vini profumati e leggeri, non troppo impegnativi.

La primavera si fa spazio sicura negli animi, entra voluttuosa nei cuori. Allora largo ai vini che evocano fiori e profumi, voli di farfalle e prati inondati di sole. Lasciamo il passo a sua maestà Prosecco Doc Spumante Moletto, al suo bouquet fruttato e ben dichiarato, con note di fiori d'acacia e glicine che s'allargano evocando proprio ad un prato fiorito. Il nostro gomitolto di fil rouge rotola, corre nel sottobosco. Dove ci s'imbatte nelle note di mora, lampone e fragoline: è Raboso Frizzante Moletto, con il suo bel colore rosso rubino, le bollicine briose e una spiccata personalità.

Ancora il bosco, poco più in là il filo s'avvolge intorno alle note di mora, ribes e ciliegia di Moletto Franconia, splendido rosso che riscalda il cuore in una giornata ventosa, solleticando il palato ed evocando mondi lontani grazie ad un lieve tocco speziato. La bella Primavera ci trascina con sé in picnic e feste, ritorna la vita all'aperto. E' d'obbligo perciò brindare con i prestigiosi spumanti: Moletto Demi Sec (da uve Pinot Bianco in cui emerge la componente fruttata) che il notissimo esperto Luca Maroni ha decretato fra i migliori vini spumanti nel suo Annuario 2013; Moletto Brut AnnoUno, spettacolare brut per regalarsi momenti di gioiosa intensità. Ancora frutta e fiori, delicati e accattivanti in Glisy, il frizzante veramente easy, di medio corpo, garbatamente brioso al palato e di estrema piacevolezza si distingue per freschezza. Il nostro fil rouge non si ferma: passa intorno a Chardonnay e Sauvignon, s'intreccia birichino con Moletto Rosa. Per godere, con un buon bicchiere, del nuovo sole. Bentornata Primavera!

AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO



 **LYONESS**
Your Cashback Company

SCOPRI TUTTI I VANTAGGI A PAG. 4

_sommario

_ NUOVI VINI PER UNA NUOVA STAGIONE, BENTORNATA PRIMAVERA	1
_ L'EXPORT PASSA PER IL VINITALY	1
_ VINITALY 2013: IL PERCORSO MOLETTO PER SCOPRIRE VINI INTRIGANTI, INSOLITI, DI GRANDE SODDISFAZIONE ESALTANO	2
_ NON MANCATE ALLA DEGUSTAZIONE DI SPRITZONE LO SPRITZ GIÀ PRONTO, ZATEC BIRRA SENZA GLUTINE E FERDINAND BIRRA DOPPIO MALTO	3
_ A SCUOLA DI VINO	4
_ MOLETTO DEMI SEC MILLESIMATO 2011 CHAPEAU A SUA ECCELLENZA!	4
_ MOLETTO PARTNER DI LYONESS, LA PIÙ GRANDE SHOPPING COMMUNITY	4
_ SCOPRI IL MONDO MOLETTO SU WWW.MOLETTO.COM	4
_ LE RICETTE DI ANNA	4

L'EXPORT PASSA PER IL VINITALY

Promuovere un'immagine unitaria del sistema enologico italiano, per dare forza ai valori della nostra tradizione: è uno degli obiettivi che si pone il salone Vinitaly, giunto alla 47° edizione.

L'azienda Moletto è presente, come avviene ormai da decenni, per presentare i propri vini agli appassionati italiani ed ai buyer stranieri. Secondo i dati di un recente sondaggio, l'86% degli stranieri ha affermato di partecipare a Vinitaly per trovare nuovi contatti e capire le nuove tendenze. Grazie all'impegno dei delegati di Veronafiere in 60 Paesi, in quest'edizione verrà ulteriormente incrementata la presenza di operatori stranieri.

Moletto è ben lieta di accoglierli nel proprio stand, per far loro conoscere le potenzialità dei propri vini, espressione di un territorio che non ha eguali nel mondo.

VINITALY 2013: IL PERCORSO MOLETTO PER SCOPRIRE VINI INTRIGANTI, INSOLITI, DI GRANDE SODDISFAZIONE

Un'orgogliosa parata di bianchi Moletto e non potrebbe essere altrimenti. La vendemmia 2012 è il risultato di uno straordinario andamento climatico, condizioni eccezionali dalla corposità non invadente e gentile, senza eccessive spigolosità in acidità grazie appunto alle elevate temperature sotto le quali l'uva è maturata. Bianchi dal grad nuovo tendenza che vede i consumatori alla ricerca di vini più leggeri senza per questo rinunciare a corpo e struttura. Cogliete dunque i bouquet di Pinot Grigio 2012, Se i bianchi Moletto sono orgogliosi, i rossi s'ammantano della fierezza d'essere, grandi vini da invecchiamento. Con gradazioni alcoliche sostenute, al p di casa Moletto, l'autoctono che si fa internazionale, la briosa vivacità di Raboso frizzante 2012. Ancora: ottima struttura, profumi intensi da Merlot 2012. Sempre amplissima la parata degli spumanti, dalle carezzevoli bollicine di Brut Announo a Moletto Brut Millesimato, per finire con la suadente amabili

PINOT GRIGIO 2012
DOC Venezia



Varietale puro di fragranza prorompente. Va dritto al naso per farsi riconoscere nella frutta e nei fiori. Un vino versatile.

PINOT BIANCO 2012
IGT Veneto Orientale



Da godere, da scoprire in tutto! Si sa è il bianco preferito dall'enologo di Moletto, Giovanni Stival, che si entusiasma nell'assaggio di tale bicchiere. Un vino inusuale ma invitante nella sua rotondità fruttata. Da non perdere!

CHARDONNAY 2012
DOC Lison-Pramaggiore



Mela, mela ed ancora mela! Prolungate l'assaggio per scoprire anche le percezioni di frutta estiva e il floreale di rosa.

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.

PROSECCO Frizzante
DOC Treviso



Un frizzante facile da bere. Tipicamente fruttato e facilmente riconoscibile.

PROSECCO Extra Dry
DOC Treviso



La tipicità emerge netta. Profumi fruttati, gentili in un corpo specchio dell'annata 2012. Una bollicina versatile e sempre piacevole.

GLISY Frizzante
Igt Veneto



Il frizzante per l'estate! Profumato, accattivante, di medio corpo. Un frizzante veramente easy dalla alcolicità contenuta.

Moletto DEMISEC 2011
Millesimato VSQ



Ancora uve Pinot Bianco interpretate in uno spumante in cui delicatissime spiccano note di rosa e fiori bianchi. Uno spumante dolce, elegante che merita la degustazione per l'armonia di percezioni.

MERLOT 2010
Doc Piave



La tipicità emerge netta: ciliegioso, vinoso, lievemente speziato. Elegante in bocca con tannino rispettoso. Un vino importante destinato a dare molte soddisfazioni nel tempo.

CABERNET 2011
Igt Veneto Orientale



Sfoggia tutto il carattere e quella tipicità fortemente caratterizzante le sue uve di origine: il Carmenère. Coglietene al naso la ricchezza e la complessità: intenso quasi esuberante nell'elegantissimo sentore erbaceo. Un assaggio croccante.

MERLOT 2007
Affinato in barrique Doc Piave



Semplice nell'approccio, invitante e grazioso, sprigiona nella degustazione una complessità il cui filo conduttore è la grande armonia che il vanigliato tesse tra il legno dolce ed il vino.

RABOSO 2007
Doc Piave



Proprio Raboso! Già al naso. Fatevi colpire dall'eleganza con cui la frutta rossa è in armonia con la speziatura del legno, bella cornice di un quadro di per sé già bello. Da uve Raboso Veronese in purezza, ha riposato in barrique esauste per 48 mesi.

COMPLETA
LA TUA
DEGUSTAZIONE
CON



SpritzOne, il rito dell'aperitivo. Che l'happy hour sia un rito è assodato. Che per celebrarlo si preferisca SpritzOne è una tendenza sempre più consolidata. Amato dai giovani, cercato per godersi un piacevole momento di pausa, per spezzare la giornata, per anticipare quella che sarà una bella serata, SpritzOne è l'aperitivo pronto che incarna il rituale dell'aperitivo nato proprio in Veneto. SpritzOne è la tradizione declinata alla modernità. SpritzOne conquista per il suo accattivante gusto agrumato tropicale, per dolcezza e sapidità ben bilanciate nel 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.

Passate al nostro stand per un happy hour con SpritzOne.



WWW.SPRITZONE.COM

Vi aspettiamo al nostro stand padiglione 4 Stand G5 - al più grande salone internazionale dedicato al vino. Ci sono delle novità che non mancheranno di solleticarvi, accanto alle nostre consolidate certezze. Non mancate: le nostre sorprese appagheranno i vostri sensi. Insieme alla piacevole sensazione di aver speso il giusto per un ottimo rapporto qualità-prezzo.

onali che si verificano di rado. L'equilibrio tra giornate soleggiate, notti fresche, piogge giunte al momento opportuno si tramuta in vini bianchi delicati e profumatissimi, o alcolico significativo ma non troppo sostenuto per dare a tutti la possibilità di godersi un buon bicchiere senza poi rischiare nel mettersi alla guida. Assecondando la Sauvignon 2012, le note tropicali di Chardonnay 2012, le vivaci bollicine di Prosecco Doc frizzante 2012 e i profumi rotondi, raffinati di Prosecco Doc extra dry 2012. Malato sono intensi, vinosi, di corposo spessore. Si distingue la nota spiccatamente fruttata di Malbec 2011, spettacolare Franconia 2011 portabandiera 2010, Raboso 2007. Monumentali le certezze di Cabernet Sauvignon Selecti 2005 e di Colmello Rosso 2004, vini di profonda ricercatezza. ità di Moletto Demi Sec Millesimato. Vi aspettiamo numerosi!

SAUVIGNON 2012
Igt Veneto Orientale



●

Perfetta riconoscibilità. Coglietene la delicatezza dei sentori di sambuco e delle note esotiche di ananas e papaia. Non manca nel finale una nota speziata.

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.

BRUT ANNOUNO
VSQ



●

Un 'satèn' da uve Pinot Bianco. Ammiratene il perlage finissimo, coglietene la maturità nella nota di frutta secca, ma ricercate anche il fruttato che richiama il varietale. Non manca la nota di fragrante crosta di pane. Accarezza delicato il palato invitando al riassaggio. 36 mesi di fermentazione in bottiglia.

★

Moletto BRUT 2009
Millesimato VSQ



●

Sorprende sempre! Una bollicina, decisamente brut, raffinata ed elegante, particolarmente fruttata. Sprigiona freschezza nonostante la permanenza in autoclave per 30 mesi. Come sempre un campione.

★

VERDUZZO Demisec
VSQ



●

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

MALBECH 2011
Igt Veneto Orientale



▲

Al naso e in bocca il filo conduttore è la frutta di bosco. Ribes, mora ed anche ciliegia si intrecciano con un tannino dolce e delicatissimo in un assaggio equilibrato e piacevole. Vino inusuale da vitigno tipico del territorio Mottense.

FRANCONIA 2011
Igt Veneto Orientale



●

Questa annata conferma il suo carattere internazionale. Scoprite la frutta rossa e lo speziato che lo identifica e gli dà riconoscibilità. Da non perdere e soprattutto una bella occasione per chi non lo conosce!

REFOSCO 2011
dal Peduncolo Rosso Igt Veneto Orientale



●

Impenetrabile! Intenso come la mora a maturazione piena che si coglie prima al naso e poi all'assaggio. Un vino importante, avvolgente e deciso.

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 2005 Igt Veneto Orientale



●

Un 'grande', dopo 6 anni di maturazione in barrique! Grande in spessore, grande in avvolgenza, grande in equilibrio. Da degustare per meditare.

★

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



ŽATEC, BIRRA SENZA GLUTINE

Grazie a Žatec, anche chi soffre di celiachia può concedersi il piacere di una buona birra. 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. Žatec è inserita nel Prontuario AIC 2013 (Associazione Italiana Celiachia)



FERDINAND D'ESTE, UNA BIRRA DOPPIO MALTO MOLTO SPECIALE

Chiara, profumata, originale. E' la Birra Ferdinand d'Este, birra a "bassa fermentazione" prodotta con ingredienti di qualità elevata: il malto d'orzo da orzo della provincia di Benešov, il luppolo della provincia di Žatec, il migliore del mondo, unico per gusto e profumo grazie alle specificità ambientali delle campagne dove viene coltivato. Questa birra si fregia dell'Indicazione Geografica "Birra ceca", ottenuto su approvazione e controllo dell'Unione Europea. E' 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.



A scuola di Vino

Corsi dall'indiscussa serietà: sono quelli che vengono organizzati sotto l'egida dell' AIS Associazione Italiana Sommelier.

Fondata nel 1965, l' AIS propone di approcciarsi al vino in modo completo e professionale. I suoi corsi sono strutturati su tre livelli.

Il primo, quello base, permette di diventare sommelier ed è frequentato da molti appassionati del vino, persone che svolgono i lavori più diversi e coltivano l'hobby dell'enologia. Il primo livello introduce alla tecnica della degustazione e definisce le funzioni del Sommelier. Con il secondo corso si affronta lo studio della geografia vinicola d'Italia e del mondo, in aggiunta si sperimenta l'analisi sensoriale. Infine il terzo livello che esplora gli abbinamenti cibo-vino da un punto di vista sia teorico che pratico.

I corsi AIS permettono di acquisire conoscenze e specialità che consentono di destreggiarsi con sicurezza nel mondo dell'enologia. Andando pure alla scoperta dello straordinario, amplissimo patrimonio enologico e gastronomico italiano.

Informazioni su www.aisitalia.it e www.aisveneto.it

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



_in primo piano

MOLETTO DEMI SEC MILLESIMATO 2011 CHAPEAU A SUA ECCELLENZA!



Nell' *Annuario dei migliori vini italiani 2013* di Luca Maroni il nostro **Moletto Demi Sec Millesimato 2011**, con i suoi **90 punti**, rientra nella ristretta selezione delle **Eccelesenze**, solo 29 spumanti considerati fra i migliori d'Italia.

"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 purezza d'aroma. Rilucendo non solo per l'enologia di trasformazione, tecnicamente ottima, risaltando in modo assai virtuoso per la sua rara ricchezza compositiva. Un dopo bocca davvero ultimativa-

mente cremoso, fase dominata dall'ecare luminoso della sua floreale polpa nativa": è questa la descrizione che ne fa Luca Maroni.

Moletto Demi Sec Millesimato è prodotto da uve 100% Pinot Bianco allevate nei vigneti di Belfiore, nel cuore della zona Doc Lison-Pramaggiore. È vinificato in acciaio con fermentazione con lieviti selezionati. Trasferito poi in autoclave per la spumantizzazione secondo il metodo Charmat lungo, per 12 mesi. Di colore giallo paglierino scarico, brillante si presenta con bouquet sottile con armoniosa componente fruttata. Al gusto la frutta emerge.

Spumante dapprima dolce poi asciutto. La sua amabilità è in connubio con l'acidità che lo rende piacevole, mai stucchevole. Spuma rapida e perlage minuto e lungo.

È vino elegante da chiusura. Sposa la pasticceria.

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, selezione 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