



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO®
_news

Marzo 2014

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

48° edizione
verona

6-9 aprile
2014



Siamo
al padiglione

4

stand G5

NUMERO SPECIALE VINITALY

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



Scopri
il mondo Moletto su
www.moletto.com



Moletto shop.online
la semplicità
di acquistare con un click.
<http://shop.moletto.com/ita>

ROSSI MOLETTO, LA PRIMA SCELTA

LA NOSTRA FORZA È NELLA NOSTRA STORIA

L'azienda Moletto è presente, come avviene ormai da L'azienda Moletto è stata fondata nel 1960 dal commendator Mario Stival. Oltre mezzo secolo di attività dunque, volto sempre alla valorizzazione del territorio e della tipicità. Alla tradizione di un tempo, Moletto ha affiancato negli anni tecnologie all'avanguardia per la produzione di vini di alta qualità. I terreni dove sorge il nucleo originario di Moletto prendono il nome proprio dal bosco che un tempo qui sorgeva, citato nei documenti sin dall'inizio del XVI secolo. Grazie all'atavica presenza del bosco, le terre vedono oggi la predominanza argillosa e calcarea, fondamentali nell'allevamento della vite. Oggi in azienda accanto a Mario Stival ci sono Giovanni, enologo, che segue tutta l'attività produttiva, dal vigneto alla cantina. Mauro, enologo, direttore marketing e sviluppo commerciale. Chiara, laureata in Farmacia, addetta alle pubbliche relazioni.

Spesso in azienda si incontra anche la signora Annamaria, moglie di Mario, impegnata nell'intrattenere gli ospiti con deliziosi banchetti. Sue sono le appetitose ricette che trovate nel nostro sito www.moletto.com.



E per le donne evviva le vivaci bollicine di Moletto Prosecco Doc.

Un vino rosso importante, invecchiato, da degustare nel caratteristico ballon: è questa la prima scelta che mette d'accordo sia i consumatori uomini che le donne.

È quanto emerge dall'indagine che l'Osservatorio del Vinitaly ha svolto nel 2012 e reso nota nel 2013, su quasi 3mila visitatori del Salone del vino più importante del mondo. Anche sulla seconda opzione la scelta è unanime: uomini e donne hanno dichiarato di preferire i bianchi secchi fermi. Proseguendo, le strade divergono.

Le signore adorano i bianchi dalle bollicine briose, i maschi prediligono un buon rosso da tavola. Ciò, secondo l'indagine, è motivato dalle abitudini al consumo. Le donne sono modaiole, adorano gli happy hour e la mondanità. Gli uomini invece manifestano la tendenza a trascorrere le serate in casa, assaporando un buon rosso fra le mura domestiche. Sono comportamenti significativi che avallano l'impegno di Moletto nel produrre e proporre Colmello Rosso 2005. Un rosso di rara eleganza, vellutato, di gran classe. Da uve Merlot e Franconia, inebria già al profumo. È una delizia scoprirne all'assaggio la carrellata di aromi avvolti da un perfetto equilibrio tra vino e legno. In bocca emergono la marasca e la vaniglia. E poi una carrellata di aromi secondari: un cioccolato delicato, note di pellame, il cacao, la noce moscata, il pepe ed anche, in finale, la liquirizia. Un vino complesso che non si smentisce e non delude mai.

Seconda scelta: vini bianchi secchi, fermi. Moletto propone Lison Classico, il bianco ambasciatore della Docg Lison. È vino bianco di carattere e complesso. Sorprende per l'esplosione di profumi in un corpo di eleganza gradevolissima. Il vino perfetto per esaltare menù ricercati. Oppure fra le novità 2014 di Moletto, ecco Traminer, un vino bianco dall'aromaticità delicata. Garbato all'assaggio, corposo e lungo.

Terza scelta: rosso per gli uomini e bianchi con bollicine per le donne. Emerge Moletto Franconia, il portabandiera di casa Moletto. Così ricco in resveratrolo ed antociani, sostanze micronutrienti preziose per la salute. L'annata 2011 conferma il suo carattere internazionale. Da scoprire la frutta rossa e lo speziato che lo identificano e gli danno riconoscibilità. Da non perdere e soprattutto una bella occasione per chi non lo conosce, e non solo! Oppure lasciatevi affascinare da Moletto Raboso Doc Piave. Vino di carattere, non eccessivamente tannico con un legno dolce e non invadente.

Quanto alle bollicine vivaci, il ventaglio della scelta è ampio. Sugeriamo alle signore il nostro Prosecco Doc, easy da bere, tipicamente fruttato e ben riconoscibile. Ancora Moletto Brut Millesimato prorompente in fragranza, con una bollicina fine e delicata. Eppoi Moletto Demisec, spumante dolce ed elegante. Aggiungiamo Verduzzo Demisec, spumante dolce e grintoso, perfetto con la pasticceria così amata dalle donne. E molto altro ancora. Venite a scoprirlo al nostro stand al Vinitaly.

Lasciatevi tentare dalle meravigliose sensazioni che regalano i nostri vini, genuini piaceri della vita.

VINITALY 2014: NEL NOSTRO PERCORSO DEGUSTATIVO PARATA DI ROSSI ECCELSI E DI BIANCHI INTRIGANTI

Una strepitosa parata di vini rossi e non potrebbe essere altrimenti. Gli andamenti climatici degli ultimi anni hanno fatto sì che al nostro stand, desideriamo degustare insieme a voi i nostri rossi. Venite a conoscere Moletto Franconia, Moletto Refosco da uve Carmenère. Non perdetevi Moletto Raboso Doc Piave, l'essenza della tipicità. L'esperienza è straordinaria degustiamo per farvi assaggiare i nostri vini bianchi, dalle vivaci bollicine di Prosecco Doc Frizzante e Spumante a quelle eleganti di Lison Docg Classico oppure la novità, il Traminer, un aromatico che entra a far parte della gamma Moletto. Vi aspettiamo

PINOT BIANCO 2013
IGT Veneto Orientale



La vendemmia 2013 ci ha sorpresi offrendo un'uva particolarmente fruttata di mela verde! Inusuale. Da non perdere!

CHARDONNAY 2013
DOC Lison Pramaggiore



Scoprite già al naso le note, dapprima di mela verde, poi di confetto che ritornano equilibrate all'assaggio.

TRAMINER 2013
IGT Marca Trevigiana



Intenso di glicine e miele, ma al contempo delicato. Un vino croccante, giustamente corposo, lievemente sapido. Lungo.

PINOT GRIGIO 2013
IGT Veneto



Speciale. Spicca intensa una dolcissima pesca che invita all'assaggio. Elegante e persistente in bocca.

PROSECCO Frizzante
DOC Treviso



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

PROSECCO Extra Dry
DOC Treviso



Una bollicina versatile e sempre piacevole. La tipicità emerge netta. Profumi fruttati, gentili in un corpo specchio della annata 2013.

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 2011
Doc Piave



Esordisce al naso con un frutto maturo (frutta rossa). Elegante in bocca con tannino equilibrato. Un vino riconoscibile di buon corpo che soddisfa il palato.

CABERNET 2013
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 nel tipico 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 esauite per 48 mesi.

COMPLETA
LA TUA
DEGUSTAZIONE
▶▶▶ CON

 **SpritzOne**® *Lo spritz già pronto*

SpritzOne, aperitivo pronto dove la modernità risale la tradizione

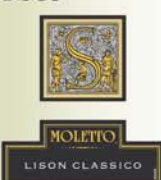
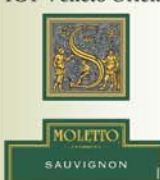



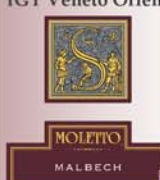





Con SpritzOne, il rito dell'aperitivo è al top. Momento per tanti ormai irrinunciabile proprio con il nostro spritz pronto SpritzOne che condensa in sé allegria, moda e qualità. Amato dai giovani, cercato per assaporare un piacevole momento di pausa, per spezzare la giornata, per staccare in bellezza dalle ore lavorative, per preludere con gioia a quella che sarà una lunga serata. SpritzOne è l'aperitivo pronto che tiene alta la bandiera di quell'aperitivo, appunto lo spritz, che ha avuto origine proprio in Veneto.

A conquistare è il suo accattivante gusto agrumato tropicale, dove dolcezza e sapidità sono ben bilanciate nel finale amaro. È uno spritz leggero – gradazione alcolica 6,8 % – ed il suo completamento ideale sono il ghiaccio e la fetta d'arancia. Disponibile in tre formati: 1L, 750ml e 187ml.

Vi aspettiamo al nostro stand per un happy hour con SpritzOne.

VI ASPETTIAMO AL NOSTRO STAND PADIGLIONE 4 STAND G5. VINITALY È IL PIU' GRANDE SALONE INTERNAZIONALE DEDICATO AL VINO. ABBIAMO DELLE NOVITÀ PER VOI, ACCANTO ALLA NOSTRA RICCA TRADIZIONE. NON MANCATE: LA NOSTRA AMPIA SCELTA DI VINI APPAGHERÀ I VOSTRI SENSI. CON LA CERTEZZA DI TROVARE UN OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO.

si che le vendemmie fossero di elevata qualità: uve spettacolari, grappoli sani, di ottimo profilo qualitativo. Vi aspettiamo co dal peduncolo rosso, Moletto Malbech, Moletto Cabernet, vino quest'ultimo dal carattere spiccato, vista la sua origine ando Moletto Colmello Rosso 2005, con deliziosi aromi maturati da paziente riposo in carati (sette anni). Ancora, vi aspet- ntissime di Moletto Brut Millesimato e di Moletto Brut AnnoUno. Proponiamo, agli intenditori raffinati, l'eleganza di Moletto o numerosi: accanto alle novità ci sono le nostre consolidate certezze, vini che non deludono mai!

<p>LISON CLASSICO 2013 DOCG</p>  <p>Sbalorditivo. Il più sorprendente in questa gamma di bianchi 2013. Da cogliere l'esplosione floreale fino al fruttato di ananas. Un vino importante di gradevolissima eleganza.</p>	<p>SAUVIGNON 2013 IGT Veneto Orientale</p>  <p>Perfetta riconoscibilità. Avvolgente. Un vino equilibrato che sorprende per la tipica intensità in armonia con la ampia gamma di percezioni sensoriali.</p>	<p>BRUT ANNOUNO VSQ</p>  <p>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.</p>	<p>Moletto BRUT 2009 Millesimato VSQ</p>  <p>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.</p>
<p>VERDUZZO Demisec VSQ</p>  <p>Lo spumante dolce con grinta! Perfetto in accompagnamento a pasticceria.</p>	<p>MALBECH 2011 IGT Veneto Orientale</p>  <p>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.</p>	<p>FRANCONIA 2011 IGT Veneto Orientale</p>  <p>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!</p>	<p>REFOSCO 2011 dal Peduncolo Rosso IGT Veneto Orientale</p>  <p>Impenetrabile! Intenso come la mora a maturazione piena che si coglie prima al naso e poi all'assaggio. Un vino importante, avvolgente e deciso.</p>
<p>COLMELLO ROSSO 2005 IGT Veneto Orientale</p>  <p>Un cavallo di razza! Pura giovinezza, scapitante ed esuberante in un vino che ha riposato 7 anni in barrique. Da notare l'equilibrio perfetto ed elegante tra vino e legno. Perfetta la simbiosi tra loro. Un vino per cui vale la pena di fermarsi, per inebriarsi.</p>	<p>CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2005 IGT Veneto Orientale</p>  <p>Un 'grande', dopo 6 anni di maturazione in barrique! Grande in spessore, grande in avvolgenza, grande in equilibrio. Da degustare per meditare.</p>	<p>COLMELLO ROSSO 2000 EDIZIONE SPECIALE IGT Veneto Orientale</p>  <p>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.</p>	<p> Percorso BIANCHI TRANQUILLI Percorso BOLLICINE Percorso ROSSI TRANQUILLI Percorso ROSSI affinati in BARRIQUE </p> <p> INTERNAZIONALE TIPICO DA SCOPRIRE DA NON PERDERE AFFINATO IN BARRIQUE INSOLITO INTERPRETAZIONI delle UVE PINOT BIANCO </p>




WWW.SPRITZONE.COM

ŽATEC BRIOSA BIONDA, ANCHE PER I CELIACI
Žatec, birra fresca, spumeggiante, soprattutto senza glutine.

Una bella birra bionda, fresca e spumeggiante. Un piacere che finora era negato alle persone che soffrono di celiachia. Negazione che si può archiviare perché anche coloro che patiscono l'intolleranza al glutine possono godersi una buona birra. Con Žatec, il problema è superato perché essa è gluten-free. A questa caratteristica, Žatec associa tutti i dettagli di una classica lager: ricca schiuma bianca, colore dorato, gradevole profumo di malto, briosità dissetante, piacevole finale amarognolo. Gradazione alcolica di 4,5% vol. Questa birra è prodotta dal Birrifico di Žatec fondato nel 1798 nella città ceca, famosa in tutto il mondo per la produzione della birra. Moletto ne è il distributore esclusivo per l'Italia.

Žatec è inserita nel "Prontuario degli alimenti", redatto dall'AIC - Associazione Italiana Celiachia. Un testo che è consultabile anche on line sul sito www.celiachia.it.



**_ sotto la lente****DAL VINO FRANCONIA
UNA SOSTANZA PREZIOSA**

È ricco di polifenoli potenziali, cioè di micronutrienti che sempre più stanno catturando l'attenzione di studiosi e medici. Una ricerca condotta in Slovenia sul vino là chiamato Modra Frankinja – (sinonimi: Blaufränkisch in Austria, Lemberger in Germania, Frankovka in Repubblica Ceca e Slovacca, Kékfrankos in Ungheria) in Italia è il **Franconia** coltivato da decenni nei terreni Moletto – ha dimostrato che essa è la varietà geneticamente con il più alto contenuto di **resveratrolo** nell'uva. La ricerca è stata condotta nell'ambito del progetto Agrotur, finanziata all'interno del programma per la Cooperazione Transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013, dal Fondo Europeo di sviluppo regionale e dai Fondi nazionali, con la partecipazione fra gli altri dell'Università di Trieste, di Nova Gorica, di Udine, del Consorzio Tutela Vini Collio e Carso.

Il resveratrolo è una fitoalessina che protegge la buccia degli acini dai raggi UV e previene lo sviluppo della muffa grigia. Oltre agli antociani, il resveratrolo è uno dei principi bioattivi più conosciuti fra quelli presenti nel vino. Dopo la sua scoperta esso è divenuto oggetto di numerosi studi dietologici che ne hanno confermato l'influenza positiva sull'alimentazione umana. «Gli studiosi – è un passaggio della ricerca – ipotizzano che il resveratrolo sia una delle sostanze che aiutano a diminuire il numero delle cardiopatie nelle persone che consumano regolarmente il vino con i principali pasti. Il contenuto del resveratrolo nel vino è determinato dalla varietà, dal tipo di vinificazione, dall'origine geografica, dalla forma di allevamento e dai fattori ambientali. Vrhovšek (1998) ha confrontato la concentrazione del resveratrolo in diverse varietà e annate di vini rossi – (è maggiore la presenza di resveratrolo nei vini rossi rispetto ai bianchi e ai rosati). I valori massimi di concentrazione sono stati determinati nella varietà Blaufränkisch (Franconia) (12,6 mg/L), seguita da Pinot nero (12,2 mg/L), Refosco (11,9 mg/L), Merlot (8,2 mg/L) e Cabernet Sauvignon (5,5 mg/L)». Dunque il vino Moletto Franconia non solo è una splendido rosso, ma fa pure bene alla salute. Le ricerche scientifiche si stanno occupando inoltre dei benefici effetti del resveratrolo riguardo la prevenzione delle malattie neurodegenerative e neoplastiche. L'argomento sta appassionando gli studiosi a livello mondiale. Ricerche sono in corso in Canada, nella British Columbia. Laggiù l'uva Blaufränkisch è coltivata nella zona dell'Okanagan Valley.

La sua autenticità, a tutela del consumatore, è garantita dal contrassegno di stato presente su ogni bottiglia di Prosecco Doc. **Moletto propone Prosecco Doc nelle versioni frizzante o spumante.** Una bollicina piacevolissima, inconfondibile, easy da bere, da gustare sia come aperitivo sia come fine pasto. Bene anche con antipasti e primi piatti dai sapori delicati. Le indagini rivelano che sono le donne a gradire di più il vino fuori casa, lo apprezzano in compagnia, negli happy hour, con gli amici, nelle occasioni mondane. Perciò invitiamo le signore, sempre curiose, ad assaporare un buon calice di Moletto Prosecco Frizzante o Spumante Doc. Sarà una sorpresa piacevolissima.

_ in primo piano**AFFASCINA, SEDUCE, CONQUISTA.**

È il vino Prosecco Doc, leader indiscusso sulla scena internazionale.



Il trend è positivo grazie ad una serie di aspetti. Fra essi la forza del **"made in Italy"**, una qualità che ci viene riconosciuta in tutto il mondo. In questi anni il miglioramento dei processi produttivi, che iniziano nel vigneto, ha contribuito ad elevare le caratteristiche qualitative del vino Prosecco, rendendolo assai competitivo, in grado di rispondere alle esigenze di un consumatore sempre più esperto e consapevole. Non c'è nazione al mondo che presenti un simile prodotto. Non c'è nazione al mondo in cui non si parli di Prosecco. Prosecco è divenuto lo Spumante per antonomasia.

La sua autenticità, a tutela del consumatore, è garantita dal contrassegno di stato presente su ogni bottiglia di Prosecco Doc.

Moletto propone Prosecco Doc nelle versioni frizzante o spumante. Una bollicina piacevolissima, inconfondibile, easy da bere, da gustare sia come aperitivo sia come fine pasto. Bene anche con antipasti e primi piatti dai sapori delicati. Le indagini rivelano che sono le donne a gradire di più il vino fuori casa, lo apprezzano in compagnia, negli happy hour, con gli amici, nelle occasioni mondane. Perciò invitiamo le signore, sempre curiose, ad assaporare un buon calice di Moletto Prosecco Frizzante o Spumante Doc. Sarà una sorpresa piacevolissima.

Sarà una sorpresa piacevolissima.

AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO**LYONESS**
Your Cashback CompanySCOPRI TUTTI I VANTAGGI SU www.lyonesse.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>**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.

_ sommario

_ ROSSI MOLETTO, LA PRIMA SCELTA	1
_ LA NOSTRA FORZA È NELLA NOSTRA STORIA	1
_ VINITALY 2014: NEL NOSTRO PERCORSO DI DEGUSTAZIONE PARATA DI ROSSI ECCELSEI E DI BIANCHI INTRIGANTI	2
_ SPRITZONE, APERITIVO PRONTO DOVE LA MODERNITÀ RISALE LA TRADIZIONE	2
_ ŽATEC BRIOSA BIONDA, ANCHE PER I CELIACI	3
_ DAL VINO FRANCONIA UNA SOSTANZA PREZIOSA	4
_ AFFASCINA, SEDUCE, CONQUISTA	4
_ LE RICETTE DI ANNA	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