



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO[®]_news

Giugno-Luglio 2014



Scopri il mondo Moletto su www.moletto.com



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

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



le ricette di Anna

sono disponibili su www.moletto.com/ricette

AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO



LYONESS
Your Cashback Company

SCOPRI TUTTI I VANTAGGI A PAG. 4

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

LA MALÌA DELL'ESTATE NEL BICCHIERE MOLETTO



E' vero, l'estate domanda vini leggeri, briosi e beverini. Sia bianchi che rossi. Accanto a questa regola se ne pone però un'altra.

Un vino bianco importante, profumato e avvolgente è l'accompagnamento ideale di piatti freschi, di insalate saporite con gamberetti, di tartare di tonno, di primi piatti dove protagonisti sono i pesci, in particolare molluschi e crostacei. Non sottovalutiamo il piacere che può regalare un buon vino, a dispetto del caldo.

Un bianco importante come Moletto Lison Docg Classico da proporre soprattutto di sera, durante le piacevoli cene estive, dove verdure fragranti di stagione, pesci e paste fresche sono protagonisti indiscussi.

Moletto Lison Docg Classico 2013 è ottenuto da uve 100% Tocai friulano, provenienti dai vigneti Moletto che si trovano a Belfiore di Pramaggiore, nel cuore della Doc Lison.

I terreni, argillosi-calcarei, con importanti presenze di caranto, donano alle uve la caratteristica sontuosità.

L'enologo Giovanni Stival, dopo aver sperimentato a lungo, ha stabilito per queste uve la vinificazione in acciaio, a freddo, con breve macerazione sulle vinacce.

Poi la fermentazione alcolica.

Infine, poiché per ottenere un ottimo vino non bisogna mai avere fretta, la maturazione in acciaio per sette mesi prima dell'imbottigliamento.

Risultato: colore giallo paglierino carico. All'esame visivo è netta la percezione dell'alcolicità.

Al naso sbalordisce per l'ampiezza di profumi esuberanti e complessi, eleganti, quasi un serto floreale raccolto fra i prati. Spiccano la nota del glicine, quindi quelle fruttate di ananas e miele.

In seconda battuta giungono profumi di mandorla, una soave nota di fienagione che matura nel meriggio. In bocca le note percepite al naso ritornano creando un tutt'uno, tanto esse sono amalgamate ed in equilibrio fra loro. Spiccano rotondità ed eleganza, sapido, invitante. In questo vino, *last but not least*, si ritrova tutta la tipicità della tradizione.

E' perfetto per gli antipasti di pesce e verdure, per i primi piatti di paste fresche condite con ragù di pesce o di verdure.

Straordinario con i tagliolini al pesto di mandorle e profumi d'estate. Andate a curiosare fra le ricette di Anna, troverete abbinamenti sorprendenti.

Suntuoso, esuberante, complesso. L'estate avvolge con l'intensità delle sue emozioni e dei suoi profumi, e Moletto Lison Docg Classico 2013 conquista chi non s'accontenta e non si ferma alle prime impressioni.

_in primo piano

BOLLICINE... BOLLICINE PER GIORNATE FRIZZANTI

La bella stagione quale metafora dei nostri vini bianchi: leggeri, profumati, easy.

Quando la colonnina del termometro sale, si prediligono vini dalla bassa gradazione alcolica, che ben si accompagnano alle fresche insalate estive, ai piatti freddi. L'estate è la stagione degli amici, del ritrovarsi insieme in riva al mare, anche solo per brindare al chiaro di luna davanti ad un improvvisato falò. Imperdibile allora un effervescente calice di **Moletto Prosecco Doc Treviso** (frizzante o spumante), il principe dei vini bianchi leggeri. Da servire fresco, mai freddo, per non bloccare con una temperatura rigida l'aprirsi del suo garbato bouquet floreale.

Brioso con le sue gioiose bollicine è **Moletto Brut Millesimato**, strepitoso con il pesce crudo – ostriche, scampi, sushi – altro must dell'estate.

Spumante elegantissimo, è l'ideale per i pic-nic fuori casa, i cin-cin sulla spiaggia, in barca e perchè no, anche per un aperitivo insolito in un rifugio montano d'alta quota.

Nei mesi caldi ci si sposta, spesso e la prudenza suggerisce vini leggeri, in quantità modica, prima di mettersi al volante. Niente di meglio che **Moletto Glisy**, bianco piacevole, profumato, dalla gradazione alcolica contenuta, facile da metabolizzare.

Perfetto infine **Moletto Rosa**. Con gli affettati e il melone, con il vitello tonnè, con piatti freddi a base di carne, con primi leggeri. E' un rosè giovane, che esprime piacevole freschezza e fragranza di aromi e profumi, da servire fresco. Accompagna in modo ideale anche una saporita zuppa di pesce.



PROSECCO DOC, IL TREND E' IN SALITA

Cresce la domanda di Prosecco Doc e il Consorzio di Tutela ha deliberato lo svincolo di una parte della produzione stoccata con la vendemmia 2013. Tale quota contribuisce a soddisfare la crescente domanda di prodotto.

"Si tratta di un'ulteriore conferma del trend positivo del Prosecco Doc che spicca in un contesto di contrazione generalizzata dei consumi – ha puntualizzato Stefano Zanette, presidente del Consorzio di Tutela -. Alla vigilia della vendemmia 2013 il pronostico più ottimistico auspicava l'assorbimento, da parte del mercato, dell'intera nuova produzione, tenendo conto che si prevedeva aumentasse nella misura di almeno il 10% rispetto all'annata precedente. Oggi possiamo dire che non solo l'obiettivo è stato raggiunto ma addirittura superato".

Continua l'avanzata del Prosecco, portabandiera del vino veneto nel mondo.

_se ne parla

L'ORIENTE, LA NUOVA FRONTIERA

Appassionati, esperti, curiosi. Gli estimatori del buon vino sono in continuo aumento nel Sud Est Asiatico e cresce il numero de ristoranti che al vino italiano dedicano serate a tema.

E' accaduto a Singapore lo scorso 17 giugno, con la serata esclusiva sui vini Moletto organizzata da "Zafferano", prestigioso ristorante di questa città. A fare gli onori di casa, a rappresentare l'azienda c'era Mauro Stival, accanto allo chef Marco Guccio.

In tavola grandi piatti della tradizione italiana, come la bruschetta, i ravioli di vitello e la punta di manzo. Un menu sontuoso accompagnato dai vini Moletto: dal Prosecco Doc allo Chardonnay, da Moletto Merlot Doc Piave a Colmello Rosso annate 2000 e 2004 in versione magnum. In genere i consumatori asiatici prediligono il vino bianco, stupefacente è l'aumento delle vendite degli spumanti. Nel contempo cresce l'interesse verso i vini rossi, specie quelli barricati, invecchiati, importanti per profumi e gusto.

Sia in Corea del Sud che in Cina come a Singapore piuttosto che in India e a Taiwan è stato scoperto il fascino dei modelli occidentali e il vino italiano è presenza sempre più costante nei ristoranti e nei bistrot, come nei consumi delle famiglie di ceti medio alto.

Nel Sud Est Asiatico i media ed i mercati guardano con profonda attenzione alla food experience italiana. E' questo è un ottimo segnale di apprezzamento nei confronti dei vini e del "Food" made in Italy.

The Moletto Wine Dinner

Tuesday, 17th June 2014, 8:30pm



Mr. Mauro Stival
Chairman of the Veneto Wine Council

FROM the vineyards of Montebelluna and Montebelluna di Montebelluna comes the exquisite flavors of Moletto wine, a traditional family winery since 1960. The Moletto story is one of a man and his labor, passion, skill and enthusiasm. In the land where once stood the most supreme Republic of Venice "Serenissima", today there is an extraordinary winery distinguished by the fine and unique quality of its soil and the Stival family's dedication to age-old traditions while keeping in touch with state of the art wine making technologies.

JOIN us for an elegant evening savoring wines from award winning Italian family winery, Moletto. Hosted by son of the Stival family, Mr. Mauro Stival, Chairman and Chairman of the Veneto Wine Forum, and enjoy your palate with our dinner menu specially crafted by Head Chef Marco Guccio.

SAVOUR the highlights of the evening: Moletto Colmello Rosso. Irresistible richness with garnet hue. Generous and brawny, offering a range of scents - hints of sweet chocolate, a slight cocoa taint, Mediterranean spices and liquorice. Accompanied by the intense traces of ripe plum and marzipan cherry. It's full & powerful.



Marco Guccio
Head Chef

Concept
Tuna tartare with heritage
Tuna Bruschetta
Mozzarella Prosciutto

Dinner
Carpaccio di Salmone, Insalata di Rucola, Uovo di Strada
Marinated Scottish salmon "grapefruit" with fresh herbs & trout oil
with a touch of lemon
Risotto di Vitis in Salsa di Prosciutto
Hamemade veal "risotto" (a gift to buffet porch restaurant sauce)
Pasta di Manzo, Peperoni di Friuli con Salsiccia di Prosciutto di Vitis
Slow cooked U.S. prime short ribs with charcuterie porcetta and veal jus
Mozzarella Colmello Rosso (magnum)

Location
Ocean Frontal Centre Level 41,
12 Collyer Quay Singapore SINGAPORE

Dress Code
Smart Casual

Reservations
Zafferano Singapore con Prosciutto di Manzo
"Marzipan" wine signature "Marzipan" with fresh seasonal berries
\$8 per person



Seating is limited, reserve now by calling 6599 1488 or email to info@zafferano.sg
*Price subject to our prices change and prevailing government laws

SpritzOne, APERITIVO SPECIALE PER L'ESTATE

Con SpritzOne, il rito dell'aperitivo è al top. Momento per tanti ormai irrinunciabile, il nostro ready to drink SpritzOne riunisce 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.



Servito molto freddo, solo o on the rocks, con la fetta d'arancia trova il suo completamento ideale. SpritzOne inoltre è leggero, ma con gusto (la sua gradazione alcolica è di 6,8%), appositamente pensato per potersi concedere una piacevole pausa in qualsiasi momento della giornata.

Si presta benissimo anche ad essere impiegato con fantasia e creatività, base ideale per i cocktails e long-drink, dai più tradizionali ai più fantasiosi come spremuta di pompelmo rosa, triple sec, vodka e SpritzOne.

Un'altra idea dissetante per l'estate? Zucchero di canna, lime, ghiaccio tritato, SpritzOne e spumante a completare.

SpritzOne va impiegato con fantasia ed creatività, senza limiti alla propria immaginazione.

A conquistare è il suo accattivante gusto agrumato tropicale, dove dolcezza e sapidità sono ben bilanciate nel finale amarognolo. Disponibile in tre formati: 1L, 750ml e 187ml.



ŽATEC BRIOSA BIONDA, ANCHE PER I CELIACI



Žatec, birra fresca, spumeggiante, soprattutto senza glutine.

Un'ottima birra bionda, fresca e spumeggiante. Un piacere che finora era negato alle persone che soffrono di celiachia. Negazione che si può dimenticare perché anche coloro che patiscono l'intolleranza al glutine possono godersi una buona birra. Con Žatec, il problema è superato, 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 Birrificio di Žatec fondato nel 1978 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'Associazione italiana celiaci. Un testo che è consultabile anche

AiC Associazione Italiana Celiachia

on line sul sito www.celiachia.it.

_dietro il grappolo

MATTEO E BEPI, I NOSTRI CANTINIERI

"In cantina bisogna saper fare di tutto, dalla A alla Z". Così Matteo Dal Santo, 23 anni, giovanissimo cantiniere dell'azienda Moletto, spiega il suo lavoro. Dal guidare il trattore all'occuparsi dell'imbottigliatrice, dall'aver cura del vigneto al seguire con attenzione le istruzioni degli enologi.

Matteo Dal Santo raccoglie il testimone da Bepi ..., che ha trascorso la sua vita lavorativa in Moletto, dove ha prestato la sua opera per ben 37 anni. Raggiunta la meritata pensione, Bepi continua di quando in quando a fare una capatina in azienda, per elargire i suoi preziosi consigli ai più giovani. E' un po' burbero il Bepi, uomo di poche parole e molti fatti. E' abituato a fare, magari prima brontola un po', ma non si fa in tempo a chiedergli una cosa che egli l'ha già svolta. *"Bepi è la persona che mi ha insegnato più di tutti, gli devo tanto, ho imparato da lui molti segreti"* confida Matteo. Bepi ha vissuto in prima persona le trasformazioni avvenute in cantina in questi anni. Ricorda con simpatia il piccolo esercito di vendemmiatori – erano in maggioranza donne – che si sparpagliava nei vigneti al tempo della raccolta dei grappoli. E ricorda anche la fatica di tanti lavori che un tempo in cantina venivano svolti a mano. La tecnologia oggi apporta un grande aiuto, lasciando agli uomini maggiori possibilità di spendersi per seguire con maggiore attenzione tutte le fasi della vinificazione.

"In definitiva – commenta Matteo Dal Santo – dietro ogni bottiglia stappata c'è più di un anno di lavoro".

Egli dedica grande attenzione al lavoro in cantina.

E continua a seguire con occhio attento i vigneti. Vedere le campagne in ordine, con i filari ben tenuti e curati è per lui motivo di grande orgoglio e soddisfazione.



_vino & cibo

TRE VINI PER TRE PIATTI

L'ANTIPASTO

Con una fresca ed estivissima insalata di **riso basmati al curry con gamberi e zucchine**, perfetto è un vino croccante, ed aromatico a sposare le note orientali.

Ecco allora **Moletto Sauvignon Igt Veneto Orientale 2013**. Prorompente nel profumo, al contempo raffinato. Grande personalità, equilibrato in corposità, morbidezza e rotondità.

http://www.moletto.com/ita/ricette/riso_freddo_al_curry_con_gamberi_e_zucchine-24



IL PRIMO PIATTO

Il classico dell'estate: **spaghetti alle vongole**. Tutto il profumo del mare in un grande primo della tradizione italiana. Per questo piatto inconfondibile, noto a livello internazionale, ecco un vino particolare: **Moletto Pinot Bianco Igt Veneto Orientale 2013**. La sua fragrante intensità fruttata percepita al naso ritorna in bocca. Spicca per eleganza. Un vino inusuale, che stupisce e che accompagna in modo stupendo un primo di mare.

http://www.moletto.com/ita/ricette/spaghetti_con_le_vongole-160



IL SECONDO PIATTO

Un saporito filetto di **maiale con salsa di mele in aceto balsamico**. Piatto dalla giusta consistenza che domanda un buon vino rosso. In una sera d'estate perchè privarsi del piacere di un ottimo rosso? Ecco **Moletto Franconia Igt Veneto Orientale 2011**. Tannino delicatissimo, vellutato e dolce. Caldo, gradevole, rotondo, armonico ed avvolgente grazie alla alcolicità comunque non impegnativa. Un vino che conferma il suo carattere internazionale. Perfetto anche con le carni allo spiedo, indiscusse protagoniste di tante cene estive.

http://www.moletto.com/ita/ricette/filetto_di_maiale_con_salsa_di_mele_all_aceto_balsamico-83



le ricette di Anna

TAGLIOLINI AL PESTO DI MANDORLE E PROFUMI D'ESTATE

Dosi per 6 persone: 50 g di mandorle pelate, 300 g di tagliolini all'uovo, 3 pomodori ramati, 300 g di pomodorini datterini, 30 g di capperi sotto sale, un mazzolino di prezzemolo, un mazzetto di basilico, 1 spicchio d'aglio, 1/2 cucchiaino di peperoncino, olio extravergine di oliva Integrale Moletto, sale.

Preparazione: Tostare le mandorle in una pentola antiaderente e tritarle finemente. Lavare i capperi e le erbe aromatiche. Scottare i pomodori ramati, pelarli e passarli nel mixer con le erbe aromatiche, i capperi, l'aglio, il peperoncino e 6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva in modo da ottenere una salsa morbida. In una teglia a parte saltare in olio extra vergine di oliva i pomodori datterini tagliati a metà e lo spicchio d'aglio affettato. Cuocere quindi la pasta in acqua salata, scolarla e versarla nella padella con i pomodorini datterini. Aggiungere la salsa morbida e le mandorle tritate, farla saltare per 2 minuti aggiungendo se necessario dell'olio extra vergine di oliva.

Vino consigliato: Lison Classico Docg Lison

SPAGHETTI CON LE VONGOLE

Dosi per 6 persone: 1 kg di vongole, 400 g di spaghetti grossi, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, olio extravergine di oliva Integrale Moletto, sale.

Preparazione: Lavare accuratamente le vongole sotto acqua corrente e metterle in una capace casseruola. Porle sul fuoco a fiamma vivace ed attendere che si aprano. Mescolare di tanto in tanto.

Quando sono pronte sgusciarle lasciandone qualcuna intera per la decorazione finale. Filtrare e separare quindi con un colino il liquido di cottura, evitando accuratamente di unire anche il fondo, dove si sarà depositata gran parte della sabbia. Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente.

In una capace padella (meglio un wok) mettere olio e l'aglio e farlo appena soffriggere a fiamma dolce. Togliere quindi l'aglio. Unire gran parte del liquido di cottura delle vongole. Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla ancora molto al dente. Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella (wok) del condimento e girare di frequente fino a completamento della cottura della pasta. A cottura quasi ultimata aggiungere le vongole e, se necessario, la rimanente parte di liquido di cottura delle stesse. Unire il prezzemolo tritato ed eventualmente un filo d'olio e servire.

Vino consigliato: Pinot Bianco Igt Veneto Orientale

MOLETTO partner di LYONESS la più grande shopping community

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

Lyoness 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 Lyoness. Basta accedere al sito www.lyoness.net

Scopri Lyoness e tutti i vantaggi su
www.lyoness.net



_sommario

_ LA MALIA DELL'ESTATE NEL BICCHIERE MOLETTO	1
_ BOLLICINE... BOLLICINE PER GIORNATE FRIZZANTI	2
_ PROSECCO DOC, IL TREND E' IN SALITA	2
_ L'ORIENTE, LA NUOVA FRONTIERA	2
_ SpritzOne, APERITIVO SPECIALE PER L'ESTATE	3
_ ŽATEC BRIOSA BIONDA, ANCHE PER I CELIACI	3
_ dietro il grappolo MATTEO E BEPI, I NOSTRI CANTINIERI	3
_ TRE VINI PER TRE PIATTI	4
_ MOLETTO PARTNER DI LYONESS, LA PIÙ GRANDE SHOPPING COMMUNITY	4
_ LE RICETTE DI ANNA	4

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>

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