



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO®
_news

Dicembre 2014

AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO



LYONESS
Your Cashback Company

SCOPRI TUTTI I VANTAGGI SU WWW.LYONESS.NET

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

BOLLICINE, TUTTO IL BRIO DELLE FESTE.

Bollicine!

Non solo per brindare: vini spumanti e frizzanti anche per accompagnare i menu delle Feste. Dalla cena della Vigilia al pranzo di Natale, dal cenone di Capodanno al brindisi della Mezzanotte.

Bollicine! Moletto Brut Millesimato è la bollicina per eccellenza, così rotonda al contempo finissima, perlage di lunghissima eleganza e brio insuperabile.

Prosecco Extra Dry Treviso Doc è l'altra bollicina da non farsi mancare, per un aperitivo con gli amici e per accompagnare deliziosi finger food scaturiti dalla fantasia di cuochi provetti.

Bollicine! Lo spumante è il vino delle Feste per eccellenza. Merito del suo minuscolo perlage che prelude a fresche note aromatiche, così brioso da solleticare all'istante l'idea del brindisi. Per comporre i menu delle Feste non avete che l'imbarazzo della scelta. La nostra Anna ve ne propone uno di sua creazione e, volendo, andate a curiosare fra le sue ricette nel nostro sito www.moletto.com per cimentarvi in altre combinazioni. Quanto ai vini, il fil rouge può essere proprio quello della bollicina per accompagnare con vini spumanti e frizzanti tutto il menu della Festa.

Con gli aperitivi a base di pesce Moletto Brut Millesimato è d'obbligo: perfetto con il crudo di pesce, con tempura di verdura e di scampi, si accompagna anche all'antipasto più impegnativo – crostacei, salmone affumicato, ostriche o anche paté. Perfetto per raffinatezza anche lo spozializio con il *bloc de foie gras d'oie!* Particolarmente piacevole la nostra novità di fine anno: Glisy Spumante, bollicina delicata dall'alcolicità contenuta, estremamente versatile e adatta per chi cerca uno spumante veramente *easy* che ben si presta come aperitivo.

Ed eccoci ai primi piatti. La pasta o il risotto a base di verdure sposano benissimo un vivace Prosecco Moletto Frizzante. Se invece gli intingoli sono più corposi – ad esempio di carne o di pesce – serve una bollicina più strutturata come Moletto Rosa il nostro piacevolissimo rosé. Che può rimanere in tavola anche con i secondi piatti di pesce.

Infine i dolci: davvero non c'è che l'imbarazzo della scelta.

Glisy Spumante è perfetto anche con la pasticceria. Moletto Demi Sec Millesimato o Verduzzo Demi Sec per esaltare i profumi e la dolcezza di panettone e pandoro. Verduzzo Torcolo non solo per la pasticceria secca ma anche in abbinamento a formaggi stagionati.

Davvero i nostri vini possono essere abbinati ai menu più raffinati con risultati di sicuro successo.

Non resta che provare... *Buone Feste!*

Auguri da Moletto!

Mario Stival con la moglie Annamaria e i figli Chiara, Mauro, Giovanni insieme a tutto lo staff dei collaboratori della azienda Moletto augurano a tutti voi di trascorrere in serenità le prossime Festività. Possa il 2015 essere anno davvero nuovo, si plachino i conflitti, si rassereni il mondo, il cuore dell'uomo si apra alla letizia, alla gioia, alla bellezza del Creato.

ANDAR PER REGALI

Il periodo natalizio è prossimo, cominciamo per tempo a pensare ai regali. Per non arrivare trafelati sotto le Feste a cercare qualcosa per amici e collaboratori. Sfogliate con calma il nostro catalogo on line, divertitevi ad immaginare gli abbinamenti. Insieme ai nostri vini ci sono l'olio, il miele, l'aceto balsamico, i distillati. Per gli acquisti niente di più facile del nostro shop-on line su <http://shop.moletto.com/ita>. Spedizioni in tutt'Italia.

Con i dolci della tradizione.

Il Pandoro e il Panettone, indiscusse delizie della tradizione italiana. Il loro dono è sempre gradito; sulla tavola di famiglia sono sempre un successo. A presentarsi da amici con un soffice panettone non si sbaglia mai. Abbinare al dolce un'elegante bottiglia di **Moletto Verduzzo Demi Sec**. Un vino fragrante, profumato, perfetto con i dolci lievitati. La classe di quest'abbinamento sarà ricordata a lungo dai vostri ospiti.

Con le ostriche.

Sono un antipasto ricercato per eccellenza. Freschissime, rappresentano anche un omaggio natalizio importante verso una persona con la quale ci si vuole sdebitare. Una pregiata cassetta di questi superbi molluschi, accompagnata da **Moletto Brut Millesimato**. Perlage finissimo, rotondo, colore raffinato, gusto decisamente brut. Con le ostriche per un'indimenticabile esperienza degustativa.

Per un break goloso.

A volte basta un biscottino per migliorare la giornata. Un bonbon, un bacio di dama, un petit four o un frollino. Una piccola pausa durante le intense giornate natalizie, spesso molto impegnative per le donne. Regalatevi un dolcetto accompagnato da un calice di **Moletto Torcolo**. E' un bianco gentile e dolce, sapido, pieno, al contempo vigoroso. Proprio come sono le donne d'oggi.

Con il cioccolato.

Il cibo degli Dei per eccellenza, declinato in molteplici varianti. Gli estimatori si appassionano ai cru dove il cacao è presente dall'80-85% in su. L'abbinamento ideale per il cioccolato è il nostro **passito "Solamini et Amicis"**. Condensato elisir di uve selezionate lasciate appassire su graticci per sei mesi, sofficemente pigiate e vinificate da marzo in poi. E' vino da meditazione. Accompagna pure pasticceria secca, formaggi saporiti ben maturi ed erborinati.

Per andare sul sicuro...

con **Colmello Rosso 2005** si è sicuri di non sbagliare. Elegante nel suo astuccio di legno, è un regalo perfetto. Un vino che non si smentisce e non delude mai! Selezionate uve Merlot e Franconia, danno vita a questo vino rosso, di austera e vigorosa eleganza, equilibrato in profumi e struttura. Complesso al naso, caldo e vellutato all'assaggio. La sua morbidezza è tale da consentirne i più svariati abbinamenti di carne. Uno strepitoso cavallo di razza che pur dopo il lungo affinamento, spicca per esuberanza. E' un dono di prestigio, date un'occhiata al suo ricco medagliere.

SHOP ON LINE AL MOLETTO SHOP

Visitate il nostro Shop on line per i vostri regali di Natale. Donate la tipicità italiana, quella straordinaria ricchezza che tutti nel mondo ci invidiano. I nostri vini sono per tutte le esigenze, dal pensierino al dono prestigioso. Racchiusi in raffinate confezioni. Sfoglia o scarica il catalogo Confezioni Regalo su: <http://www.moletto.com/ita/download>.

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

_novità



GLISY spumante

Glisy ora, anche in versione spumante!

E' l'ultimo nato degli spumanti Moletto: ideale sia come aperitivo sia da tutto pasto. Perfetto anche con la pasticceria.

Di colore paglierino, spicca per i profumi fruttati e floreali che ritornano anche all'assaggio. Morbido, equilibrato e fresco, per una nota lievemente acidula.

Una bollicina delicata particolarmente piacevole e soprattutto molto versatile.

Cena della Vigilia

Un menu raffinato accompagnato dai vini Moletto.

In tante città d'Italia è d'obbligo invitare amici e parenti alla cena della Vigilia di Natale. Un convivio importante che richiede un menu accurato, con i piatti della tradizione italiana ma non solo. E' caratterizzante infatti abbinare alle ricette della tradizione proposte innovative che non mancheranno di entusiasmare gli ospiti. Piatti da esaltare con i grandi bianchi Moletto: da Lison Classico 2013 a Pinot Grigio igt Veneto Orientale 2013, da Sauvignon al Prosecco Extra Dry fino a Brut Millesimato Moletto e a Moletto Demi Sec.

Cin cin, per attendere in compagnia l'arrivo della notte più suggestiva dell'anno.

Eccovi il:

Menu di Anna

L'Aperitivo

CUCCHIAI DI SALMONE ED AVOCADO
http://www.moletto.com/ita/ricette/cucchiai_di_salmone_ed_avocado-38
vino: Moletto Brut Millesimato

L'Antipasto

CAPASANTA SU CREMA DI PATATE
http://www.moletto.com/ita/ricette/capasanta_su_crema_di_patate-43
vino: Chardonnay Doc Lison-Pramaggiore

Il Primo Piatto

SPAGHETTI CON LE VONGOLE
http://www.moletto.com/ita/ricette/spaghetti_con_le_vongole-160
vino: Pinot Bianco igt Veneto Orientale

Il Secondo Piatto

RANA PESCATRICE SU LETTO DI MISTICANZA
http://www.moletto.com/ita/ricette/rana_pescatrice_su_letto_di_misticanza-94
vino: Traminer igt Marca Trevigiana

I Dolci

PANETTONE
FANTASIA DI FRUTTA AL MARASCHINO
vino: Moletto Demi Sec Millesimato
o Verduzzo Demi Sec

le ricette di Anna

sono disponibili
su <http://www.moletto.com/ricette>

_speciale guide

LE GUIDE 2015

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2015 LUCA MARONI

**IL MIGLIOR VINO****SAUVIGNON 2013**Indice di Piacevolezza: **90**

Consistenza: 29 - Equilibrio: 30 - Integrità: 31

Sensazioni: raro trovare questa varietà di uva di gran maturità di frutto eppur all'olfatto non danneggiata dal sole. Non bruciata o sacrificata nel suo profumo dalla eccessiva tardività del raccolto. Un ritardo che non vuol dire disidratazione ed ustione ma solo concentrazione. Allora la sua pesca matura ha ancor fragranza, la sua fitta albicocca ha ancora

la sua vena di acidità croccante e pura, la polpa di pera che tutto si glicerosamente indora, è ancora turgida oltre che succosa. Un vino di superiore suadanza e ricchezza, limpido, pulito, persistente nell'effondersi vista la mirabile, rispettosissima, cristallina caratura enologica della sua trasformazione. Un grande vino dal purissimo varietale.

GLI ALTRI VINI**BRUT MILLESIMATO MOLETTO 2012 IP: 89**

C: 27 - E: 31 - I: 31

LISON CLASSICO 2013 IP: 89

C: 30 - E: 29 - I: 30

TRAMINER 2013 IP: 89

C: 30 - E: 29 - I: 30

PINOT GRIGIO VENETO 2013 IP: 88

C: 29 - E: 29 - I: 30

CHARDONNAY LISON PRAMAGGIORE DOC 2013 IP: 87

C: 28 - E: 30 - I: 29

COLMELLO ROSSO 2005 IP: 87

C: 32 - E: 28 - I: 27

GLISY FRIZZANTE IP: 87

C: 29 - E: 29 - I: 29

VERDUZZO TORCOLO IP: 87

C: 30 - E: 29 - I: 28

PROSECCO EXTRA DRY CA' SISA IP: 86

C: 27 - E: 30 - I: 29

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2012 IP: 86

C: 30 - E: 27 - I: 29

PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC IP: 85

C: 26 - E: 29 - I: 30

PINOT BIANCO 2013 IP: 85

C: 29 - E: 28 - I: 28

MERLOT PIAVE BARRIQUE 2011 IP: 85

C: 31 - E: 28 - I: 26

Legenda: C=Consistenza, E=Equilibrio, I=Integrità.

COMMENTO CONCLUSIVO

Un gran Lison Classico 2013 apre l'assaggio dei vini di Moletto. Tale perchè mai in precedenza questa tipologia di vino si era rivelata altrettanto viticulturalmente fitta, altrettanto enologicamente integra nel suo suadente e avvolgente aroma. Di gran caratura anche il Traminer 2013, pastoso, lo Chardonnay

Lison Pramaggiore Doc 2013, di gran morbidezza palatale. Di eccellente limpidezza enologica in particolare gli spumanti con il profumo del Brut Millesimato Moletto 2012, di nitore e integrità ossidativa esemplare, il Prosecco Extra Dry Treviso Doc di gran suadanza, il Prosecco Extra Dry Ca' Sisa di mirabile armoniosità espressiva. Il rosso migliore per potenza e fittezza è il balsamico Colmello Rosso 2005, per integrità e turgore il Refosco dal Peduncolo Rosso 2012. Il migliore del tasting è un grande vino, il Sauvignon 2013. Rara non solo la sua stupenda integrità ossidativa d'aroma, rara la polposità suadente della sua albicocca, sì densa e carnosa. Un bicchiere in reiterata crescita qualitativa quello di Moletto, complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 87,14 (+1,4%); QQT: 7,94

Indici complessivi: C: 29,07 - E: 29 - I: 29,07: 29.

Nell'Annuario, le più importanti aziende vinicole italiane sono analizzate vino per vino da Luca Maroni. In apertura il metodo di degustazione adottato: la qualità del vino è la piacevolezza del suo sapore.

Ancora una volta Luca Maroni mette in evidenza la straordinaria tipicità dei bianchi Moletto: dal grande Lison Classico a quella gemma rara che è Sauvignon 2013; bianco peraltro già giudicato "miglior vino", annata 2012, nell'Annuario 2014. Sottolineato quel cavallo di razza che è il nostro Brut Millesimato Moletto 2012. Infine un'ulteriore conferma per Colmello Rosso 2005, rosso ineguagliabile. <http://www.lucamaroni.com/>

BIBENDA 2015

È la Guida realizzata dall'Federazione Italiana Sommelier. Si articola in 2.064 pagine per la recensione di 1.654 Aziende. Oltre 20.000 vini degustati. Ecco le valutazioni riservate ai vini Moletto. E' inoltre disponibile, negli App Store di Apple e Google Play per i dispositivi Android, l'app dell'edizione 2015 di Bibenda. Per averla comodamente sul proprio smartphone o iPad.

Nella scheda dedicata a Moletto, Bibenda esalta la cura estrema con la quale tutto il nostro staff si dedica alla produzione dei nostri vini. Iniziando dalle rigorose potature nei vigneti, alla mappatura dei medesimi - eseguita ancora nel 1995 per consentire un'attenta tracciabilità - fino alle più accurate tecniche di vinificazione per esaltare quella tipicità che è propria dei vini Moletto. Che nascono da viti germogliate sui terreni dove secoli fa si estendeva l'antico bosco del Moletto in quel di Motta di Livenza, e a Belfiore di Pramaggiore, dove la presenza del caranto (aggregazioni di carbonato disposto in vari strati) esalta in modo ineguagliabile il bagaglio aromatico dei vitigni.

Il carattere dei rossi Moletto trova ulteriore conferma nelle valutazioni di Bibenda.

4 grappoli COLMELLO ROSSO 2005**4 grappoli REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2012****3 grappoli PIAVE MERLOT AFFINATO IN BARRIQUE 2011****3 grappoli BRUT MILLESIMATO 2012****3 grappoli PROSECCO TREVISO EXTRA DRY 2013****3 grappoli LISON CLASSICO 2013****3 grappoli SAUVIGNON 2013****3 grappoli TRAMINER 2013.**

I 4 grappoli vengono assegnati a vini di grande livello e spiccato pregio (da 85 a 90 centesimi). I 3 grappoli a vini di buon livello e particolare finezza (punteggio da 80 a 84 centesimi).



_dietro il grappolo**L'ANGELO GUARDIANO DELLE SPEDIZIONI**

Dietro alla prestigiosa bottiglia che si stappa con brio a tavola c'è un intenso lavoro.

Comincia nel vigneto, si perfeziona in cantina ma tutto ciò sarebbe vano se dal magazzino dove i vini sono custoditi, essi viaggiando non arrivassero a destinazione in perfette condizioni. A prendersene cura e a provvedere che tutto vada per il meglio è Francesco Buccioli, 31 anni, impiegato, addetto alle spedizioni. Da sei anni in forza alla cantina Moletto, chiamato Franceschino per essere distinto da un collega più anziano di lui, egli segue con grande passione e attenta pazienza le spedizioni. *"E' un compito che mi piace molto e mi gratifica – ammette – il pensare come sia fondamentale il buon esito della spedizione, far sì che tutto arrivi perfettamente a destinazione, in tempi rapidi, per dare ai clienti la soddisfazione di gustarsi il nostro vino"*.

Franceschino lavora con gli agenti di Moletto sparsi lungo tutta la Penisola. *"Ho frequenti contatti con loro – dice – ed è bello lavorare con tante persone diverse fra loro. Inoltre ho il collegamento quotidiano con i corrieri, altra parte fondamentale del nostro lavoro. Oggi, grazie alla tecnologia, è possibile seguire passo passo il percorso di ogni spedizione, si può sapere in ogni momento dove si trova il nostro pallet, un aspetto non di poco conto"*.

Efficienza e rapidità sono le caratteristiche principali delle mansioni di Franceschino. *"Ci sono ordini che giungono senza preavviso, con clienti da accontentare subito. Ci sono imprevisti da risolvere, tempi da rispettare, se possibile da anticipare"*. Grazie al lavoro di Franceschino i vini Moletto raggiungono Campania, Puglia e Basilicata, regioni nel Meridione d'Italia, nel giro di 4 giorni. Prima di arrivare in Moletto, Franceschino ha lavorato in un'impresa edile. *"Ma mi sentivo un numero – ricorda – invece qui, in Moletto, sento di essere un collaboratore che dà il suo contributo per migliorare ogni giorno la mission aziendale"* conclude. Mettendo ogni giorno, come tutto lo staff Moletto, il proprio impegno con lo scopo di esaltare i vini cogliendo nel contempo i desideri dei clienti.

**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

**IL MEDAGLIERE MOLETTO****FROM THE STATES:
ORO A GRAPPA DI MOSCATO MOLETTO**

Il medagliere Moletto si arricchisce. Chiude il 2014 con l'**Oro** assegnato negli Stati Uniti dal Beverage Testing Institute a Moletto **Grappa di Moscato**. **92** i punti assegnati a seguito della degustazione che così descrive il distillato: *Colore chiaro. Profumi netti come i sapori di pane all'uva passa, fichi, noci. Corpo vivace, leggermente amabile, delicato ma con carattere e un finale delizioso, lungo con elementi di spezie pepate, anice, menta, e pot-pourri. Una grappa deliziosa e vivace perfetta per tutte le occasioni.* (Beverage Testing Institute/Tastings.com)

Ricordiamo i punteggi assegnati precedentemente da parte del Beverage Testing Institute anche dalle altre Grappe Moletto: **95** punti Grappa di Arneis, **94** punti Grappa di Nebbiolo da Barolo, **92** punti Grappa di Barbera. **96** punti e Best Buy per Acquavite d'Uva da parte della rivista Wine Enthusiast.

MOLETTO_notebook

- Saremo presenti a **VINITALY 2015** VERONA 22-25 MARZO
- MOLETTO : Pad. 4 Stand G5

**_sommario**

_ BOLLICINE, TUTTO IL BRIO DELLE FESTE	1
_ AUGURI DA MOLETTO!	1
_ ANDAR PER REGALI	2
_ NOVITA': GLISY SPUMANTE	2
_ LA CENA DELLA VIGILIA	2
_ LE GUIDE 2015:	3
_ L'ANGELO GUARDIANO DELLE SPEDIZIONI	4
_ FROM THE STATES: ORO a GRAPPA DI MOSCATO	4

SEGUICI ANCHE SU:**Facebook**

<http://www.facebook.com/pages/SpritzOne-Moletto/125670707452084>
<http://www.facebook.com/people/Spritzone-Moletto/1568530564>

**MySpace**

<http://www.myspace.com/spritzone-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>