



AZIENDA AGRICOLA

# MOLETTO®\_news

Ottobre 2015



Scopri il mondo Moletto su [www.moletto.com](http://www.moletto.com)



<http://www.shop-moletto.com>

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



*le ricette di Anna*

sono disponibili su [www.moletto.com/ricette](http://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](http://www.moletto.com)

## MILLESIMO 2015, UN'ANNATA ECCEZIONALE



### LE NOSTRE UVE SU FACEBOOK

Guarda la nostra pagina Facebook!

Troverai una ricca carrellata di fotografie che illustrano lo splendore dei nostri vigneti e la sanità delle uve 2015. Ammira la bellezza dei nostri grappoli. Scatti che raccontano quanto quest'anno Madre Natura sia stata generosa. Noi, in cantina, da settimane siamo al lavoro per trasformare questi tesori in altrettante bottiglie da stappare con soddisfazione.

<https://www.facebook.com/vini.moletto/>

Find us on 

*La vendemmia 2015 resterà nella storia della viticoltura di questo secolo. Perché le straordinarie condizioni climatiche hanno favorito la maturazione di uve eccezionali, sanissime.*

Era parecchio tempo che non si registrava un simile risultato. La primavera, con il suo giusto carico di pioggia bilanciata da belle giornate, ha posto le basi per la vigoria vegetativa. Man mano che i grappoli si formavano e crescevano, il caldo estivo – perdurato da giugno a tutto settembre – ha sostenuto la maturazione. Le temperature elevate diurne sono state bilanciate da notti tutto sommato fresche. Non si sono registrati casi di stress idrico; incredibile a dirsi ma la pioggia arrivava proprio quando ce n'era bisogno.

Queste condizioni meteo ideali hanno impedito che si sviluppessero le malattie fungine e pure la lotta ai parassiti della vite è stata semplice; in considerazione di ciò la quantità di antiparassitari utilizzata è stata davvero minima, a tutto vantaggio della genuinità del vino.

*“Anche un profano se ne poteva render conto, bastava osservare quanto belli sono i nostri vigneti. – è il commento soddisfatto dell'enologo Giovanni Stival – Piante con foglie di un verde brillante, non ci sono segni di seccume né di malattie. I grappoli, in assoluto di tutte le varietà, sono arrivati al tempo della raccolta ricchi, pesanti, uniformemente maturi, con gli acini intatti; le malattie e i parassiti non hanno attecchito. Le rese per vigneto non sono state eccessive, le notti di fine agosto e settembre fattesi più lunghe e fresche, hanno favorito l'accumulo degli zuccheri e delle sostanze aromatiche, a tutto vantaggio dei profumi che poi si svilupperanno in bottiglia”.*

Il millesimo 2015 annuncia straordinarie previsioni di ottenere vini bianchi profumati, con un giusto equilibrio di acidità, alcolicità, finezza e freschezza. I rossi saranno sicuramente armonici, ricchi di struttura, dai profumi complessi, ideali per i lunghi invecchiamenti.

**\_dietro il grappolo****VERSATILITA',  
LA PAROLA D'ORDINE DI OSCAR ZOIA**

E' un uomo dalle mille risorse Oscar Zoia. Arrivato all'azienda Moletto nel 1987, è capace di far fronte in modo versatile alle più varie incombenze che la giornata gli presenta. Serve una mano in cantina? Oscar è pronto a darsi da fare con i travasi o con le operazioni di imbottigliamento. Ci sono delle consegne da fare? Si mette in moto il furgone e Oscar parte alla sua guida, porta i vini Moletto alle varie destinazioni. Serve una mano in vigneto? Nessun problema, arriva Oscar. Che guida il trattore, attacca il rimorchio e provvisto di forbici vendemmia i pesanti grappoli. *“Quest'anno – osserva – vendemmiare non è stato un lavoro ma pura soddisfazione. Le uve erano spettacolari, grappoli ricchi, pesanti, sanissimi. Una gioia per gli occhi e anche per il palato. Perché di quando in quando non sapevo resistere alla tentazione di gustarmi qualche acino”*.

La domanda è di prammatica: come si sta da Moletto? *“Beh – risponde – il lavoro è sempre lavoro, ma farlo in un contesto sereno è tutta un'altra cosa. In quest'azienda i titolari sanno guardare al lato umano del nostro mestiere. Posso dire che è come lavorare in famiglia. C'è sempre molto da fare ma lo spirito è quello giusto. E le giornate trascorrono veloci, arricchite da tante soddisfazioni”*.

La fiducia di Oscar è ricambiata dall'azienda. Persone come lui, capaci di adattarsi alle situazioni più varie senza mai perdere il buonumore sono tutt'altro che facili da trovare.

**\_l'approfondimento****LA PRUINA**

Passeggiando fra i vigneti e soffermandosi ad ammirare i grappoli, osservandoli attentamente, particolarmente quest'anno, ci si accorgeva che gli acini erano ricoperti da un velo ceroso. Non erano nè una polvere, nè eventuali residui di trattamenti antiparassitari. Più l'acino è sano maggiormente spicca tale vellutata pellicola che lo avvolge. Se si appoggia un dito sopra la buccia dell'acino resta l'impronta digitale. Si tratta della pruina (dal latino *pruina*), sostanza di consistenza cerosa che viene prodotta dalle cellule superficiali dell'epidermide di frutti e foglie. Madre Natura non cessa mai di stupire: questa sostanza protegge i frutti dai raggi ultravioletti e impedisce un'eccessiva disidratazione. Insomma, se l'essere umano si spalma sulla pelle la crema protettiva prima di esporsi al sole, l'acino se ne avvolge sin dalla sua formazione.

La pruina è ben visibile tra gli altri soprattutto sugli acini d'uva. Essa è prodotta dagli acini, contiene cere e lieviti, previene la disidratazione oltre ad avere anche proprietà antibatteriche.

È stato dimostrato che la pruina è composta da una serie di foglietti impilati gli uni sugli altri, di cui circa un terzo, è formata da acido oleanolico, uno degli elementi responsabili dell'attivazione della fermentazione oltre che svolgere un'azione di protezione da quei microrganismi che potrebbero danneggiare il processo. **La pruina quindi viene in aiuto ed è di supporto ai lieviti "naturalmente presenti" (i cosiddetti lieviti autoctoni) e necessari alla fermentazione.**





## IL MEDAGLIERE MOLETO

## AWC Vienna - INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2015



## MEDAGLIA D'ARGENTO PER MOLETO FRANCONIA 2012

**E' un superlativo "austriaco" tutto mottense: Franconia 2012 Igt Veneto Orientale ha ricevuto la medaglia d'argento all'International Wine Challenge (AWC) di Vienna edizione 2015.**

Istituito poco più di dieci anni fa, l'AWC Vienna è oggi una delle competizioni più importanti del mondo. Le severe regole ed il metodo di degustazione alla cieca ne caratterizzano il procedimento giudiziale assai rigoroso.

La medaglia d'argento assegnata a Moleto Franconia 2012 Igt Veneto Orientale è ancor più "pesante" se si pensa che questo nostro vino tutto italiano è stato giudicato nella categoria dei suoi fratelli "Blaufränkisch", vini austriaci per eccellenza. La storia della nostra cantina è inscindibile da quella delle viti di Franconia. Il commendator Mario Stival, quando acquistò i terreni del Moleto, vi trovò piantato un vigneto: erano le viti di Franconia. Varietà del tutto inusuale in questa parte del Veneto Orientale (ed addirittura in Italia!). Un vitigno che si sta comunque diffondendo: la nostra azienda è depositaria delle viti madri. Oggi il Franconia è il nostro portabandiera, apprezzato in tutto il mondo. La degustazione di Moleto Franconia 2012 è un'esperienza assolutamente unica. E' vino perfetto in ogni occasione, specialissimo con i menu d'autunno. Ideale accompagnamento di pietanze con note speziate, è perfetto con le carni. Stupefacente con i bigoli in salsa, le sardee in saor e il baccalà in umido. See more at <http://www.moleto.com/ita/vini/franconia-19>.

Leggi di più sul  
FRANCONIA:



## ENOCONEGLIANO 2015 - 17° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SELEZIONE VINI VENETI



**Il medagliere Moleto si è arricchito di tre DIPLOMI DI MERITO conquistati da:  
LISON DOCG CLASSICO 2014  
MERLOT DOC PIAVE 2013  
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2013.**

Il Concorso si propone di far conoscere al consumatore la migliore produzione enologica della regione Veneto. Esso è indetto dall'Associazione Dama Castellana di Conegliano e realizzato con la collaborazione dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani. I vini premiati vengono posti in degustazione durante la Festa dell'Uva che si svolge a Conegliano l'ultimo weekend di settembre.

Leggi di più sul  
LISON CLASSICO:



Leggi di più sul  
MERLOT:



Leggi di più sul  
REFOSCO:



Nell'affascinante città che si estende ai piedi delle pittoresche colline della Sinistra Piave gli appassionati hanno avuto così modo di degustare tre grandi vini Moleto. Un bianco superlativo qual è Lison Docg Classico 2014 e due spettacolari rossi espressione della tipicità dei vigneti di pianura: appunto Merlot Doc Piave 2013 e Refosco dal Peduncolo Rosso 2013. Tre vini assai diversi tra loro aventi però un unico denominatore: la tipicità.

Partendo dal **Lison Docg Classico 2014**, così intrigante nel suo bel colore giallo paglierino carico, splendido per l'incredibile esuberanza di note olfattive, sbalorditivo per ampiezza di profumi complessi, sempre eleganti. In bocca il gusto è pieno, corposo, con quella leggera acidità che distingue l'annata 2014.

Passando a **Merlot Doc Piave 2013**, il rosso da tavola per eccellenza nella pianura trevigiana. Rosso elegante, tipico, con un tannino rispettoso. Ritorna in bocca tutta la frutta rossa già percepita al naso. Un vino corposo, dalla gradazione importante dovuta anche alla surmaturazione in pianta. Un rosso destinato a regalare molte soddisfazioni nel tempo avendo una struttura e delle caratteristiche che lo predispongono all'invecchiamento.

Infine un altro rosso, il **Refosco dal Peduncolo Rosso 2013**. Il profumo di mora è assai spiccato nell'annata 2013, tanto da connotarla. In bocca si assapora tutta la dolcezza della mora a maturazione piena. Vera confettura. Un gusto importante ed avvolgente, pieno e deciso. Vino armonico, di grande equilibrio e piacevolezza, che non può mancare in una cantina ben fornita. See more at <http://www.moleto.com/ita/vini>.

## E-COMMERCE, FACILE, VELOCE E SICURO

**Basta un click e i vini Moleto arrivano direttamente a casa vostra.**

E' facile rilevare con lo smartphone o con l'iPad il codice QR riportato su ciascun vino illustrato nelle nostre newsletters e scoprirne le caratteristiche. Accedete quindi al nostro sito web [www.moleto.com](http://www.moleto.com) o direttamente a <http://www.shop-moleto.com/> e riempite il vostro carrello. Potete pagare comodamente e nel giro di un paio di giorni i vini Moleto saranno a casa vostra, pronti per essere stappati.

La caratteristica straordinaria dell'e-commerce è la semplicità: si ordina standosene seduti comodi a casa propria come in treno, in aereo o in ufficio. Si può farlo dal tavolino di un bar o mentre ci si rilassa su una panchina dopo una passeggiata in montagna. E' sufficiente avere con sé lo smartphone, o il notebook oppure l'iPad, tutti strumenti che ormai sono diventati comuni nella quotidianità delle persone. **Attraverso i codici QR riportati in questa newsletter potete leggere subito le caratteristiche dei nostri vini.** Lasciatevi affascinare da esse, riprendetevi il piacere della scoperta, lasciatevi stuzzicare dalla curiosità. **Non esitate, basta un click per mettere la bottiglia nel carrello.**

## Moleto shop.online

<http://www.shop-moleto.com/>



MIGLIOR  
PREZZO  
GARANTITO



COMPRI  
DAL  
PRODUTTORE



SPEDIZIONE  
RAPIDA  
E SICURA

\_ vino & cibo

## TRE VINI PER TRE PIATTI

E' giunto l'autunno. Le giornate si sono fatte più fresche, la notte arriva prima. C'è il desiderio la sera di accendere il caminetto, di sostare a tavola più a lungo per assaporare piatti di carattere. Ve ne proponiamo tre, con l'abbinamento dei nostri vini. Se volete altre idee date uno sguardo alle ricette della nostra Anna a <http://www.moletto.com/ita/ricette>.

### CON IL RISOTTO AI PORCINI



I Porcini sono i funghi più versatili in quanto alla loro preparazione in cucina.

Possono consumarsi crudi, se sono freschi e belli sodi, oppure cotti, magari in un risotto o con della pasta all'uovo, come le tagliatelle.

In abbinamento noi consigliamo il nostro Moletto Brut millesimato, una bollicina decisamente brut, raffinata ed elegante, particolarmente fruttata. Fragrante con un'integrità esemplare anche dopo la lunga permanenza in autoclave.

Scopri la ricetta da "Le Ricette di Anna":  
RISOTTO AL MOLETTO BRUT E PORCINI  
[http://www.moletto.com/ita/ricette/risotto\\_al\\_moletto\\_brut\\_e\\_porcini-136](http://www.moletto.com/ita/ricette/risotto_al_moletto_brut_e_porcini-136)

### CON IL BOLLITO MISTO



Il gran bollito misto è un piatto complesso non certo per la cottura piuttosto per la varietà di carni presenti, che vanno dal magro della gallina al grasso della testina. E' consigliato un vino rosso, leggermente acidulo. Perfetto pertanto nostro Moletto Raboso Doc Piave. Rosso di eleganza estrema già al naso da cui si coglie la caratteristica acidula che caratterizza la varietà. Frutta rossa, marasca viva, in un corpo caldo. In bocca ritorna la frutta rossa. Vino di carattere, non eccessivamente tannico con un legno dolce e non invadente. E' proprio vero che il legno, del suo affinamento in barrique, è un optional divenuto parte integrante del vino rendendolo completo e pienamente armonico.

Scopri la ricetta da "Le Ricette di Anna":  
BOLLITO DI MANZO GIOVANE CON SALSAPEARA'  
[http://www.moletto.com/ita/ricette/bollito\\_di\\_manzo\\_giovane\\_con\\_salsa\\_peara-73](http://www.moletto.com/ita/ricette/bollito_di_manzo_giovane_con_salsa_peara-73)

### CON LA TORTA DI MELE COTOGNE



La mela cotogna sta conoscendo un rinnovato interesse. Merito delle sue molte virtù, questa mela rustica molto diffusa nelle campagne venete è tornata di gran moda.

Se ne fanno marmellate, gelatine, succhi. E' ingrediente ideale per le torte a base di mele.

Con queste ultime è perfetto Moletto Verduzzo Demi Sec lo spumante dolce con grinta!

Vino amabile con uno straordinario equilibrio in freschezza e sapidità.

Scopri la ricetta da "Le Ricette di Anna":  
PIE DI COTOGNE  
[http://www.moletto.com/ita/ricette/pie\\_di\\_cotogne-107](http://www.moletto.com/ita/ricette/pie_di_cotogne-107)



## FROM THE STATES: A TASTE OF VEGAS



Evento degustazione della nostra GRAPPA di MOSCATO, il prossimo 14 Novembre al *DEPOT THEATRE COMPANY* di Dodge City in Kansas (USA).

La nostra grappa è nella rosa dei distillati - i "premium spirits" - proposti in degustazione per RAISING SPIRITS: A TASTE OF VEGAS, non solo in purezza ma anche in versione cocktail ed opportunamente abbinati alle proposte food dello *Chel Ryan* del *Prime on the Nine*.



<https://www.facebook.com/depottheater>  
<http://depottheaterco.com/>

## 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](http://www.lyonesse.net).

Scopri Lyonesse e tutti i vantaggi su [www.lyonesse.net](http://www.lyonesse.net)



### \_sommario

_ MILLESIMO 2015, UN'ANNATA ECCEZIONALE	1
_ LE NOSTRE UVE SU FACEBOOK	1
_ DIETRO IL GRAPPOLO	2
_ L'APPROFONDIMENTO - LA PRUINA	2
_ IL MEDAGLIERE MOLETTA	3
_ E-COMMERCE, FACILE, VELOCE E SICURO	3
_ TRE VINI PER TRE PIATTI	4
_ FROM THE STATES: A TASTE OF VEGAS	4
_ MOLETTA PARTNER DI LYONESS, LA PIÙ GRANDE SHOPPING COMMUNITY	4

### SEGUICI ANCHE SU:

#### Facebook



#### Moletto

<https://www.facebook.com/vini.moletto?ref=ts>

#### SpritzOne

<https://www.facebook.com/SpritzOne.Moletto.International/>

[https://www.facebook.com/SpritzOne-Moletto-US-119593888122994/?ref=br\\_rs](https://www.facebook.com/SpritzOne-Moletto-US-119593888122994/?ref=br_rs)

#### YouTube



<https://www.youtube.com/user/ViniMoletto>

#### MOLETTA NEWS

Aut. Trib. TV, n.45 del 27.11.2006 - Stampato in proprio

Direttore Responsabile: Annalisa Fregonese

MOLETTA 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](mailto:info@moletto.com)

[www.moletto.com](http://www.moletto.com)