



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO®_news

Dicembre 2015

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



IL VINO COME REGALO

Il Pranzo di Natale

Ritrovarsi con gioia intorno alla tavola natalizia, per gustare felici, piatti che attingono alle specialità del territorio, con uno sguardo alla mondialità. È la nostra proposta per il vostro Pranzo di Natale. Diverse ricette possono essere preparate il giorno prima, a tutto vantaggio del relax della padrona di casa. Un menu che guarda alla stagionalità e alla tipicità, volutamente importante per trascorrere la giornata assaporando in tutta tranquillità quanto di buono offre la cucina. Abbinando naturalmente i vini Moletto, i nostri grandi rossi, le suadenze dei vini bianchicome Lison Classico 2014, le briose bollicine di Moletto Brut Millesimato. Il ricordo di questo pranzo rimarrà a lungo nel cuore dei vostri ospiti.

Eccovi il:

Menu di Anna

L'Aperitivo

LA MIA TEMPURA

vino: Moletto Brut Millesimato

L'Antipasto

**INSALATA DI PERE, MONTASIO E
 RADICCHIO DI TREVISO**

vino: Lison Docg Classico Moletto

Il Primo Piatto

GNOCCHI ALLA PARIGINA

vino: Pinot Grigio Moletto

Il Secondo Piatto

STINCO DI MAIALE AL FORNO con Polenta

vino: Colmello Rosso Moletto

I Dolci

PANDORO

vino: Verduzzo Demi Sec Spumante Moletto

AFRIK-ANNA

vino: Solamini et Amicis Passito Moletto



le ricette di Anna

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

Denso di significato per chi lo dona, altrettanto per colui che lo riceve. Bevanda antichissima, è apprezzata sin dalla notte dei tempi.

Il primo miracolo di Gesù infatti fu, alle nozze di Cana, la trasformazione dell'acqua in vino, aiutando così quegli sposi novelli a condurre lietamente la loro festa. Quando si regala una buona bottiglia non si fa mai un gesto banale. Non si corre il rischio di donare qualcosa di poco gradito che finirà in un angolo, destinato ad essere riciclato alla prima occasione. Gli anni di crisi ci hanno insegnato a ripensare i nostri comportamenti, ad essere più attenti ed eco-friendly, ad impiegare le risorse in modo proficuo. Chi spreca, oggi, è decisamente out. È vero, si può ben spendere un capitale per una bottiglia importante, di un'annata da ricordare, dono che sarà graditissimo all'eno intenditore. Ciò non significa che per far bella figura si debba svuotare il portafoglio, perché una bottiglia di qualità è comunque alla portata di tutti: sfogliate il catalogo Moletto e ve renderete conto. Regalare vino significa inserire nel pacchetto emozioni, ricordi, esperienze. Chi riceve la bottiglia forse non resisterà alla tentazione e vorrà stapparla appena possibile. Oppure le metterà in cantina, riservandole per un evento speciale. Che, in occasione delle Festività di fine anno, davvero non mancherà.

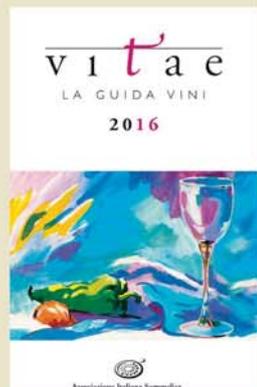
Donare vino è un gesto che richiede attenzione verso il destinatario. Il vino non si regala mai ad occhi chiusi. Esige che ci si informi su colui o colei che lo riceverà. Sui suoi gusti, magari le sue abitudini. Se ama la compagnia e le allegre cene fra amici o al contrario starsene con pochi intimi davanti al fuoco di un camino. Se è una persona giovane, potete veramente "iniziarla" ad apprezzare una qualità impegnativa; al contrario se il vostro amico è un fine intenditore, allora lo potrete stupire con la tipicità ed in tal senso il nostro Veneto non ha eguali nel mondo. Se è una signora siate accorti: le donne sono assai preparate ed esigenti. In ogni caso una bollicina elegante e prestigiosa sarà sempre gradita. Magari confezionata in un astuccio dove si trovino altre piacevolezze come miele, per sottolineare la sua dolcezza, o un fine olio extravergine se è una cuoca provetta. La "qualità" sia sempre il vostro solo imperativo. Se volete eccellere regalate un magnum, sarete ricordati per sempre.

Gli inesperti non temano: alla cantina Moletto saranno ben felici di aiutarvi nello scegliere il meglio per le persone che amate. Quando avrete finito, quando ciascuno avrà il suo cadeau, pensate a voi stessi. A quella bottiglia che avete sempre desiderato e che non avete mai osato concedervi. Quest'anno fatevi questo regalo, ve lo siete meritato.

_speciale guide

GUIDE, EVOLUZIONE DIGITALE.

Si possono consultare comodamente sul proprio smartphone, pc, notebook: sono le Guide alla scelta dei vini, che dalla versione cartacea sempre più mutano in digitali. Non c'è più il fastidio del peso e dell'ingombro e grazie alla tecnologia diventano fruibili in qualsiasi momento.


VITAE 2016 - Associazione Italiana Sommelier


Vitae 2016 è la guida dell'Associazione Italiana Sommelier. Un lungo viaggio nell'Italia del vino attraverso i profili delle grandi case vitivinicole della Penisola e dei numerosi piccoli produttori che animano il panorama nazionale.

I numeri: 4.000 aziende passate in rassegna, 30.000 i vini degustati da oltre 900 degustatori dell'Associazione Italiana Sommelier, suddivisi in **22 commissioni regionali**.

Ogni etichetta recensita viene raccontata attraverso le informazioni aziendali, il profilo organolettico e i preziosi suggerimenti sul migliore abbinamento con il cibo.

mento con il cibo.

La nostra azienda viene così narrata: "Da un antico bosco, nell'area un tempo governata dalla Serenissima e attuale centro di un'importante realtà vitivinicola come il Lison Pramaggiore, prende il nome l'azienda agricola Moletto. Mario Stival, assieme alla moglie Anna Maria ed ai figli Mauro, Giovanni e Chiara, guida la cantina Moletto nel pieno rispetto del territorio, valorizzandone le caratteristiche e tramandandone le tradizioni. I loro vini, prodotti con cuore e dedizione, abbracciano l'intera gamma ampelografica del Lison, spaziando dai bianchi ai rossi, dai frizzanti agli spumanti e concludendo con autorevoli distillati".

I vini selezionati vengono premiati con le "viti". Ben due dei grandi rossi Moletto conquistano "tre viti".

COLMELLO ROSSO Igt Veneto Orientale 2005 - 3 Viti


Analisi sensoriale: Granato intenso. Profondi i profumi che emana il vino in un contesto di spezie e frutta macerata, marasca e mora. Recca complessità di cuoio e cacao amaro, su tostature complesse di caffè. Un viaggio molto particolare, calato in un vino da dal portamento corposo, capace però di destreggiarsi senza appesantire la beva, intensa e persistente, con buona morbidezza. Riposa in carati di rovere d'Allier per 6 anni.

RABOSO Doc Piave 2008 - 3 Viti


Analisi sensoriale: Livrea rosso granato, dà il senso di compattezza e intensità. Conforta il ricordo con note di marasca, sorbo e allusioni al marzapane, con una mirabile suggestione finale di sciroppo medicinale e smalto. Al gusto è pieno e corposo, un carico ben bilanciato nei ritorni fruttati, perfettamente a loro agio fra tannino e morbidezza, arricchiti da un'onda lunga minerale, lenta e distesa. Matura per 48 mesi in barrique.

PROSECCO DOC Treviso Extra Dry - 2 Viti


Analisi sensoriale: Paglierino trasparente dai riflessi verdolini mossi da un delicato perlage. Distinte le sensazioni di frutta e di scorza d'agrumi. Poi menta bianca, erbe aromatiche come il timo serpillio e note di mandorla fresca. In bocca si distingue su caratteri freschi e per una sapida mineralità che si propone a lungo, fino alla chiusura ammandorlata e amaricante.

FRANCONIA Igt Veneto Orientale 2012 - 2 Viti


Analisi sensoriale: Rubino intenso e concentrato. Fervore di frutti di bosco, ribes, mirto, con note speziate di chiodo di garofano e mineralità salmastra. Sapido e tannico al palato, audace, una stretta di mano che trasmette vigore. Sosta per 12 mesi in serbatoio di acciaio.

MERLOT Doc Piave 2013 - 2 Viti


Analisi sensoriale: Colore rubino impenetrabile con sentori di ciliegia e corteccia fresca che diventa liquirizia e delicato pepe nero sul finire. Il sapore è sobrio e coinvolgente richiama le note fruttate quasi dolci che cedono educatamente il posto a lampi minerali iodati, che hanno puntuale corrispondenza sapida. Sosta in acciaio per ventiquattro mesi.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Igt V. O. 2013 - 2 Viti


Analisi sensoriale: Rubino di media trasparenza. Fruttato caratteristico all'olfatto con sentori di piccoli frutti rossi e lievi note balsamiche. Tannini rigogliosi, pronti a incidere al palato ma ben affinati. La maturazione in acciaio è proseguita per 18 mesi fino al passaggio in bottiglia.

MOLETTO BRUT MILLESIMATO VSQ 2012 - 2 Viti


Analisi sensoriale: Paglierino deciso, dal tono caldo, con perlage sottile. Impatto olfattivo intenso che spicca su note di frutta esotica e agrumata. Si uniscono piacevoli sensazioni vegetali su finale delicatamente gessoso. Al gusto si presenta lungo, di gradevole pienezza, dalla beva sostanziosa. Matura due mesi in barrique di secondo passaggio prima della spumantizzazione con metodo Charmat lungo, lunghissimo, per 24 mesi.


VINETIA 2016 - AIS VENETO


Vinetia è la prima guida dedicata interamente ai vini del territorio Veneto.

Essa è la prima tappa di un progetto che già 6 anni fa si era posto come obiettivo di mettere a frutto il lavoro del gruppo dei degustatori ufficiali AIS Veneto. La Guida valorizza i vini tipici della Regione.

È solo online, consultabile liberamente sul web <http://vinetia.aisveneto.it/it/azienda/moletto/#.VIhob02FO70>.

Ben 486 le aziende prese in esame, con quasi 2mila vini degustati. I vini selezionati vengono premiati con i "rosoni". Ben due dei grandi rossi Moletto conquistano gli ambiti "tre rosone". Tra essi sia quelli che si sono aggiudicati anche le "coccarde" sono recensiti anche nella guida "nazionale" cartacea *Vitae 2016* sotto forma di "viti".

Ecco le altre recensioni dei vini Moletto a compendio di quanto appare nella guida *Vitae 2016*.

CABERNET SAUVIGNON SELECTI Igt V. O. 2005 - 3 Rosoni

Analisi sensoriale: Rosso rubino granato intenso fino all'impenetrabilità. Impatto olfattivo morbido con fine nuance ossidativa. Confettura di ciliegie, tabacco, foglia di noce secca, mandorla. Sorso potente e rotondo, dove una freschezza ancora penetrante sostiene tannini vellutati e buona sapidità. Finale gradevolmente lungo ed intenso.

TRAMINER Igt Marca Trevigiana 2014 - 2 Rosoni

Analisi sensoriale: Bianco carta a dispetto di importante consistenza ed estratto evidenti già nel bicchiere. Naso sottile spostato su sensazioni vegetali ed erbacee, finemente aromatico, delicatamente fruttato. In bocca conferma grande morbidezza che stempera in parte la potente freschezza e sapidità.

_speciale guide

LISON DOCG CLASSICO 2013 - 2 Rosoni

Analisi sensoriale: Giallo paglierino con vivaci riflessi dorati. Naso di buona intensità e complessità: floreale, agrumato con note di miele ed accenni di mandorla, muschio e melone. In bocca l'entrata è vellutata per poi sprigionare la potente carica fresca e minerale. Finale piacevole con nota amarognola a chiudere.

MALBECH Igt Veneto Orientale 2013

Ducato: valutazione della qualità attribuita al vino in rapporto al prezzo d'origine.

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2016

LUCA MARONI



Anche per quest'anno la valutazione complessiva di Moletto si merita un lusinghiero "CHAPEAU".

Il **MIGLIOR VINO**, secondo Luca Maroni, è

LISON Docg CLASSICO 2014

Indice di Piacevolezza: 90

Consistenza: 29 - Equilibrio: 31 - Integrità: 30

Sensazioni: *grande integrità di profumi: il frutto è floreale e dolce per la sua limpida, enologica pulizia, e il sommarsi ad esso del portato clorofilloso e mentoso delle*

uve, reca balsamica suadenza alla sua rotonda aromaticità si prima. Note polpose, balsamiche e vanigliate qualificano caratterizzando la sua cedrosità d'agrumi lungo tutto il corso del suo morbidissimo tasting. Un vino fra l'altro di consistenza e potenza, di maturità e fittezza di frutto, davvero densamente evidente. Un Lison d'assoluta eccellenza analitica e sensoriale.

Impressioni del produttore: *un vino elegante che rappresenta la sfida con me stesso e la tradizione. Nel 2014 anche con la Natura. (Giovanni Stival)*

GLI ALTRI VINI

VERDUZZO TORCOLO IP: 88 C: 32 - E: 29 - I: 27

SAUVIGNON 2014 IP: 88 C: 28 - E: 30 - I: 30

GLISY PINK EXTRA DRY IP: 87 C: 28 - E: 29 - I: 30

RABOSO 2008 IP: 86 C: 32 - E: 28 - I: 26

PINOT BIANCO 2014 IP: 86 C: 28 - E: 29 - I: 29

MALBECH 2013 IP: 86 C: 30 - E: 28 - I: 28

FRANCONIA 2012 IP: 86 C: 30 - E: 27 - I: 29

MERLOT PIAVE DOC 2013 IP: 85 C: 31 - E: 27 - I: 27

REFOSCO DAL PED. ROSSO 2013 IP: 85 C: 31 - E: 27 - I: 27

PROSECCO EXTRA DRY TREVISO IP: 85 C: 26 - E: 29 - I: 30

PROSECCO EXTRA DRY CA' SISA IP: 85 C: 26 - E: 29 - I: 30

GLISY EXTRA DRY IP: 84 C: 26 - E: 29 - I: 29

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

COMMENTO CONCLUSIVO

Profumi di grande intensità e limpidezza illibata nel bicchiere Moletto. Tutti gli spumanti svelano un profumo esemplare quanto a nitidezza e fragranza ossidativa residua. Uvosità e ciliegiosità limpidissime ora del Prosecco Extra Dry Treviso quindi del Glisy Pink Extra Dry. Fiore puro del Glisy Extra Dry. Concentrazione estrattiva pastosa del

Verduzzo Torcolo, fra i rossi del maestoso Raboso 2008, dell'ancor vivido Franconia 2012. Ma i picchi qualitativi superiori li porgono i bianchi. Il varietale di gran purezza enologica del morbido Sauvignon 2014, la delicatezza della polpa di pera del Pinot Bianco 2014. Il migliore è un gran vino, il Lison Classico 2014. Ai vertici assoluti della denominazione per la souplesse mirabile, il profumo di rara integrità di frutto e di fiore che si denso e suadente da esso promana. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 86,23 (-1,05%); QQT: 7,43

Indici complessivi: C: 29 - E: 28,61 - I: 28,61

<http://www.lucamaroni.com/>

BIBENDA 2016

È la Guida realizzata dalla Federazione Italiana Sommelier. Senza dubbio "Bibenda" è una delle Guide più consultate. Nell'edizione 2016, **Bibenda diventa digitale e consultabile solo sul web con un personal code per 365 giorni.**

I campioni vengono descritti utilizzando il metodo di degustazione di Fondazione Italiana Sommelier e valutati in **Grappoli**, corrispondenti a fasce di punteggio da 2 a 5.

Ecco i risultati di Moletto:

4 Grappoli RABOSO Piave 2008

4 Grappoli REFOSCO dal P.R. 2013

3 Grappoli FRANCONIA 2012

3 Grappoli MERLOT Piave 2013

3 Grappoli MALBECH 2013

3 Grappoli LISON CLASSICO 2014

3 Grappoli PINOT GRIGIO 2014

3 Grappoli PINOT BIANCO 2014

3 Grappoli PROSECCO EXTRA DRY 2014

Acquista Bibenda 2016 su www.bibenda.it/guida-bibenda-2016.php

Dal mese di gennaio su www.moletto.com alla pagina *Guide & Recensioni* le degustazioni Moletto nel dettaglio.



CONFAGRICOLTURA PREMIA IL COMMENDATOR MARIO STIVAL



Una targa di riconoscimento è stata gradita quanto inaspettata sorpresa arrivata da Confagricoltura, l'associazione degli imprenditori agricoli trevigiani. Realtà che vanta oltre 2mila aziende associate. Al commendator Mario Stival, fondatore di Moletto, è stata assegnata una targa a riconoscimento dei suoi 55

anni di attività nel settore agricolo e vitivinicolo. Una targa ancor più gradita perché sottolinea la dedizione del nostro fondatore alla sua azienda, il suo intenso lavoro per farla crescere, il suo amore e la sua passione per la Natura e la genuinità. Tutti valori che ha trasmesso, e continua a farlo, ai figli ed ai collaboratori che oggi fanno di Moletto una delle realtà più significative del Veneto Orientale.



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

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

_news from the World

MOLETTO PROSECCO APPARE IN THEWINEBUZZ



Moletto PROSECCO Doc Extra Dry è stato recensito negli States dalla rivista **The Wine Buzz, Ohio's Wine, Beer and Spirits Magazine** (edizione di novembre-dicembre 2015). Con un ampio servizio dedicato al nostro insuperabile Prosecco, titolato "Vacanze spumeggianti con Moletto" nella sezione Guida

agli acquisti delle bevande per le Feste. Moletto PROSECCO Doc Extra Dry è stato suggerito quale vino per accompagnare un raffinato quanto delicato antipasto: gli involtini di scampi e zucchine. Un piatto semplice da preparare, di grande effetto, in grado di soddisfare i palati più esigenti. Accompagnato dalle briose bollicine di Moletto PROSECCO Doc Extra Dry diventa eccellente. E, del resto, il nostro Prosecco Doc esalta le qualità di tutte le proposte a base di pesce e verdure.

ORO A SINGAPORE



Moletto MERLOT Barrique 2007 ha conquistato nientemeno che la medaglia d'oro all'Uob-Tower Club Wined Awards 2016 in **Singapore**. Evento di risonanza in tutto il sud est asiatico. L'estimatore asiatico ama assai i grandi vini rossi, ne ricerca la complessità, l'eleganza, gli aspetti infiniti che essi svelano pian piano. All'approccio, Moletto MERLOT Barrique 2007, è semplice, 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. Sposa arrosti di carni rosse, cacciagione e selvaggina. - See more at: http://www.moletto.com/ita/vini/merlot_affinato_in_barrique-22

MOLETTO RABOSO Doc Piave A RABOSO WINE EXPERIENCE 2015



Moletto Raboso Doc Piave annate 2008 e 2003 è stato in degustazione a Raboso Wine Experience 2015, che si è svolto domenica 8 novembre nella scenografica cornice di **Villa Braida, Mogliano Veneto (Treviso)**. L'evento, organizzato dalla Delegazione di Treviso della Associazione

Italiana Sommelier, ha voluto valorizzare il Rosso autoctono della provincia di Treviso coinvolgendo i produttori associati nel Consorzio Vini Venezia e la Confraternita del Raboso. Alla degustazione Moletto ha proposto l'annata 2008, attualmente commercializzata. Alla degustazione tematica "Nobile - Vecchie Annate" guidata da Eddy Furlan, è stata presentata l'annata 2003. Molto apprezzata dai presenti che hanno confermato, una volta di più, come questo vino, autentica espressione delle terre del Piave, sia perfetto per i lunghi invecchiamenti.

IL PROSECCO PIACE

Lo dice un'indagine demoscopica.

Il Prosecco piace. A tanti. Non sono solo i dati di vendita, che si contano in centinaia di milioni di bottiglie, a confermarlo. È il legame profondo con il consumatore che fa la storia e il successo del Prosecco. Il 92% di chi beve vino (ovvero dell'87% degli italiani), ama il Prosecco. In numeri assoluti questo vuol dire che è conosciuto, apprezzato e bevuto (ovviamente in modi e con intensità differenti) da circa 40 milioni di italiani. È quanto emerge dall'indagine realizzata da SWG spa di Trieste, su un campione di 1200 italiani, maggiorenni. Ricerca realizzata in ottobre 2015 che segna l'avvio di un nuovo osservatorio sul Prosecco, voluto dal Consorzio di Tutela e affidato ad SWG con l'obiettivo di analizzare la relazione tra il consumatore contemporaneo e il Prosecco. L'indagine demoscopica ha portato alla luce un'intensa relazione di gusto e piacere tra il Prosecco e il consumatore nostrano. Per il 41% delle persone la scelta del Prosecco è un fattore di gusto: perché gli piace. Un altro 31% lo ritiene semplicemente buono. E' dunque questo un altro motivo per sorseggiare Moletto PROSECCO. Con le sue briose, finissime bollicine, con il suo bouquet fruttato e ben dichiarato, il sapore gradevolmente aromatico, lievemente morbido e al contempo croccante e fruttato. Un vino speciale che subito fa allegria ed aria di festa, in qualunque momento della giornata.

MOLETTO_notebook
 ● Saremo presenti a VINITALY 2016 MOLETTO: Pad.4 Stand G5

vinitaly
 Another love story in Verona
 VERONA 10-13 APRILE
 VINITALY 50ª EDIZIONE

_sommario

_ IL VINO COME REGALO	1
_ IL PRANZO DI NATALE	1
_ GUIDE. EVOLUZIONE DIGITALE	2
_ CONFAGRICOLTURA PREMIA IL COMMENDATOR MARIO STIVAL	3
_ NEWS FROM THE WORLD	4
_ IL PROSECCO PIACE	4
_ MOLETTO NOTEBOOK	4

SEGUICI ANCHE SU:

Facebook Moletto
<https://www.facebook.com/vini.moletto?fref=ts>
SpritzOne
<https://www.facebook.com/SpritzOne.Moletto.International/>
https://www.facebook.com/SpritzOne-Moletto-US-119593888122994/?ref=br_rs

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

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