



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO®  
\_news

Dicembre 2016

## PROSECCO MOLETTO, INNO ALLA VITA

*È per concludere il superbo passito "Solamini et Amicis".*

È rinomato nel mondo come il vino italiano principe per gli aperitivi.

In realtà Prosecco Moletto è versatile e diventa ottimo spumante a tutto pasto, soprattutto se il menu è a base di pesce, sia di mare che d'acqua dolce.

Prosecco Moletto afferma un stile tutto italiano: bollicine vellutate e briose, un inno alla vita, all'eleganza ed alla fantasia, senza mai eccedere. Il suo garbo sposa benissimo preparazioni che esaltino i prodotti tipici locali, le cotture brevi, le verdure di stagione, il pesce crudo. Prosecco Moletto trionfa negli appetizer, è il compagno ideale degli aperitivi, sia easy che di preludio a serate importanti.

Una confezione di bottiglie di Prosecco Moletto è il dono ideale, regalo di sicuro successo.

È delizioso per le signore, splendido per l'amico che sta imparando a conoscere il vino, perfetto per l'estimatore che desidera tenere nell'enoteca di casa lo spumante adatto ad ogni occasione.

Nella ricerca dei doni da porre sotto l'albero, la tendenza internazionale è quella di privilegiare i regali che trovino un sicuro utilizzo. Come appunto un buon vino, che non sarà mai riciclato o dimenticato in un angolo. Date uno sguardo al catalogo Moletto. **Soffermatevi sui nostri "campioni"**, quei vini che sono stati plurimedagliati durante il 2016.

Rosso è il colore delle feste, è allora sia Colmello Rosso 2006 (*Argento all'AWC-Vienna 2016, 84 punti Mundus-Vini 2016, Bronzo all'Internazional Wine Challenge 2016 di Londra, Diploma di merito al concorso enologico EnoConegliano*). Un fuori classe di spiccata levatura per un regalo prestigioso. È un cavallo di razza che pur dopo il lungo affinamento, spicca per giovinezza, scalpitante ed esuberante. Ancora rosso, stavolta è Raboso Moletto 2008 Doc Piave: sentore di frutta rossa in legno dolce e non invadente, non eccessivamente tannico. Il colore rosso ha diverse tonalità. Sugeriamo quella di Moletto Franconia 2013 (*Seal of Approval all'AWC-Vienna 2016*). Una bacca dalla tipicità rara e dalla caratura internazionale; grande ricordo di frutta rossa, corposo, caldo, tannino dolcissimo, equilibrato. Volete presentarvi con un dono equilibrato e di sicuro

effetto? Preparate una confezione con una selezione di vini Moletto: l'immaneabile

Prosecco, un rosso importante come Colmello Rosso o Cabernet Sauvignon

Selecti, il nostro Brut Millesimato 2014, un intrigante Glisyp Pink,

quindi puntate sulla tipicità con Raboso o Franconia oppure

sull'internazionale con Pinot Grigio o lo Chardonnay. Se

volete stupire il nostro "Solamini et Amicis" Passito è la

sceita vincente. Maestoso ed aromatico, un

"Lingotto d'uva, albicocca e pesca" per dirla

con Luca Maroni, è perfetto per scintil-

lare nelle notti di festa.

*Auguri da  
Moletto!*

Mario Stival con la moglie Annamaria e i figli Chiara, Mauro e Giovanni, uniti all'intero staff dell'azienda Moletto augurano a voi tutti festività liete e serene.

Con l'auspicio che il 2017 apra nuovi orizzonti di pace, di serenità, di salute.

Possano, nel cuore di voi tutti, albergare letizia, amicizia e tante soddisfazioni.

## VENDEMMIA 2016, UN'ANNATA SORPRENDENTE

*Gradazioni eccelse, profumi intensi, splendidi equilibri: l'andamento climatico della tarda estate ha ribaltato le preoccupanti previsioni della primavera.*

La vendemmia 2016 è così risultata eccellente, grazie anche alla solerte attenzione prestata ai vigneti. La primavera anomala, protrattasi fin quasi al termine di giugno, ha costretto l'enologo Giovanni Stival, che segue in Moletto tutto il lavoro nei vigneti, dalla potatura alle prime gemme alla maturazione dei grappoli, ad una cura quasi spasmodica. Dopo la pioggia, e pazienza se i trattamenti erano stati eseguiti appena poco tempo prima, i trattori si rimettevano in marcia per distribuire con gli appositi atomizzatori i prodotti atti a prevenire le malattie. Un lavoro incessante, senza dubbio faticoso che ha costretto i viticoltori ad essere sempre all'erta, neppure un'ora di tempo poteva essere perduta. Se avessero attecchito le malattie fungine, sempre in agguato, per i grappoli sarebbe stata la morte. Tanta fatica è stata ripagata. *"Le gradazioni sono state spettacolari – annuncia Giovanni Stival – molto buono è il rapporto acidità/alcolicità, straordinarie le caratteristiche organolettiche. Soddisfacenti le rese del Prosecco con profumi splendidi ed in equilibrio. Magnifiche le qualità a bacca rossa come Merlot e Franconia"*. Poiché, da agosto in avanti, il meteo si è stabilizzato inanellando inusuali giornate soleggiate calmierate da notti fresche, Giovanni ha optato per lasciare sui tralci i grappoli sani e pesanti. La maturazione è così gradualmente proseguita in campo a tutto vantaggio della qualità. E' questa una delle annate che ha visto la vendemmia concludersi tardi: le operazioni in campo sono infatti terminate a fine ottobre. Da dire che, anche quest'anno, i vigneti Moletto sono stati risparmiati dalla grandine. Neppure un chicco di ghiaccio ha funestato le decine di ettari sui quali si estendono i possedimenti Moletto.



## L'OSPITALITÀ È UN NOSTRO PILASTRO

*Per svago o per didattica il nostro staff è sempre a disposizione.*

L'ospitalità è uno dei valori fondanti all'azienda Moletto. Fin dagli esordi il commendator Mario Stival ha fatto dell'accoglienza degli ospiti una delle priorità intrinseche dell'azienda. Con l'ospite che deve sentirsi a casa propria, accompagnato in un itinerario di apprendimento che spesso inizia nel vigneto, proseguendo poi in cantina per finire nelle spettacolari tavolate dove trionfa la cucina della signora Anna.

In Moletto l'ospitalità si articola essenzialmente in due ambiti: uno didattico per far conoscere anche ai neofiti come nasce una buona bottiglia coinvolgendoli in degustazioni che aiutano a scoprire le tante sfaccettature delle diverse varietà. L'altro è specialistico, rivolto a chi il vino lo conosce bene e vuole affinare la propria abilità.

L'estate e l'autunno 2016 sono stati scanditi da molteplici visite di ospiti e delegazioni, accolti da Mauro, Giovanni e Chiara Stival.

### Per 'svago'.

Entusiasti delle "lezioni didattiche" alle quali hanno partecipato sono stati gli amici arrivati da tutt'Italia, nonché dagli Stati Uniti, dall'Olanda, dal Giappone, da Taiwan solo per citare alcune realtà. Tutti accomunati dal desiderio di conoscere, ricercare varietà tipiche e capire come vengono prodotte.

### Per formazione.

E' stato motivo di sincero orgoglio per Moletto il poter ospitare il corso di qualificazione professionale della **Fondazione Italiana Sommelier**. Ben quattro lezioni "en plein air" svolte nella nostra sede, organizzate nei vigneti, si sono concluse ciascuna con gli approfondimenti tenuti in cantina e le degustazioni tematiche.

Gli esperti dell'**Associazione Italiana Sommelier - delegazione di Treviso** - hanno invece svolto nella nostra azienda i loro appuntamenti sul tema *"Il ciclo della Vite"* conclusosi ai primi di settembre con la fase della vendemmia. Un'intensa giornata che si è aperta dapprima con un'escursione nei vigneti a degustare acini dei 13 vitigni in produzione, ed eventuali cloni. I partecipanti si sono soffermati sulla necessità e capacità di lettura dei messaggi che la pianta, attraverso il grappolo, il frutto e le foglie, invia segnalando gli eventuali disagi e malattie di cui può soffrire, per poter così intervenire con i rimedi adeguati.

Al rientro è seguita la degustazione, con la ricerca di caratteri e sensazioni che l'assaggio delle uve aveva anticipato in vigna, nei vini proposti: Prosecco Extra-Dry Treviso Doc 2015 - Moletto Brut 2014 - Glisy Pink Spumante - Franconia Igt 2013 - Merlot 2013 - Rosso Colmello 2006 - Verduzzo Spumante Demi-Sec 2014 - Solamini et Amicis Passito 2006.



\_novità

## DOLCE AMORE

*Dolce Amore, lo spumante nuovo e leggero*

Ha soltanto 8 gradi alcolici, dolce come l'amore ma consapevole come il sentimento vero, senza far girare la testa.

L'eccellente combinazione di uve Moscato e Glera è il risultato dell'ultima creazione Moletto. Brillante con perlage fine, minute bollicine, spumante dal profumo elegante non troppo intenso. L'assaggio si apre con l'impeto inconfondibile del Moscato che digrada dolcemente verso il tocco lievissimo del Glera, concludendo così in bocca in perfetta armonia. Lieve la gradazione alcolica, solo 8% vol. per poter brindare allegramente alle feste senza troppe preoccupazioni. E' lo spumante dolce perfetto per accompagnare le dolcezze delle festività, dal panettone al pandoro alla pasticceria raffinata ai dolci regionali tipici.



\_news from the World

## PROSECCO MOLETTO PROTAGONISTA DI 'COCKTAILS IN THE COUNTRY' BY GAZ REGAN



Molto originali i cocktails realizzati con Moletto Prosecco Extra Dry e pubblicati nella sezione *Cocktails in the Country* di <http://www.gazregan.com/> del bartender Gaz Regan.

Scaricatele dal sito <http://www.gazregan.com/> o seguitene la pubblicazione su Facebook Moletto.

A tutti un Buon Cocktail!

## IN POLONIA PIACCIONO I VINI MOLETTO



Ottimo successo di pubblico e tanta curiosità delle persone che hanno fatto visita allo stand Moletto allestito alla 14° edizione di *Enoexpo Cracovia 2016-14° Fiera internazionale del vino* in collaborazione con il nostro importatore in Polonia.

L'interesse dei visitatori si è espresso soprattutto nei confronti dei vini tipici, con la ricerca delle particolarità espresse dal territorio. Elevata pure la richiesta di informazioni verso il food, in particolare l'olio extra vergine d'oliva. Denominatore comune sempre la genuinità.

## E... DALLA POLONIA GLI ULTIMI PREMI DEL 2016



L'8° WINEMAKING COMPETITION FOR ENOEXPO® 2016 tenutosi a Cracovia in occasione della 14° edizione di *Enoexpo Cracovia 2016-14° Fiera internazionale del vino* assegna 3 medaglie ai vini Moletto presentati in concorso.

E' **Medaglia d'Oro** per COLMELLO ROSSO 2005 Igt Veneto Orientale mentre si sono aggiudicati la **Medaglia di Bronzo** CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2005 Igt Veneto Orientale e RABOSO 2008 Doc Piave.

\_news from the World

## DOLCE AMORE DISPONIBILE NEGLI STORES USA

Moletto Dolce Amore è da poche settimane presente sul mercato statunitense, e già in bella mostra nei wine-store disponibile per i prossimi acquisti di Natale!



## MOLETTO GIN ARRIVA NEGLI STATES



Ha fatto il suo ingresso nel mercato americano, riscuotendo unanimi consensi.

È Moletto Gin, l'ultima creazione fra i distillati della casa. E' un gin premium, originale perché combina alla filosofia botanica del ginepro alpino e di macchia mediterranea, l'insolita sapidità del pomodoro. Grazie alle sue note mediterranee è l'ingrediente perfetto nella preparazione dei cocktail. Ottimo anche da solo, rinfrescato dal ghiaccio. Scaricate l'app GINTO sul vostro smartphone e dite cosa ne pensate di Moletto Gin!

\_speciale guide >> <http://www.moletto.com/recensioni>

## I VINI MOLETTO RECENSITI DALLE GUIDE 2017

## BIBENDA 2017



E' disponibile l'edizione 2017 di BIBENDA, la guida che da ben diciannove anni è il testo di riferimento per il mondo del Vino e della Ristorazione.

Disponibile solo in versione digitale e consultabile associandosi alla FIS (<http://www.bibenda.it/guida-online.php>).

Molto buona è la valutazione che gli esperti di Bibenda hanno fatto dei vini Moletto inviati per la degustazione. A due vini – Solamini et Amicis Passito 2006 e Colmello Rosso 2006 – è stata assegnata la valutazione

di **4 grappoli**. Vale a dire "vini di grande livello e spiccato pregio". Buona pure la valutazione di **3 grappoli** "vini di buon livello e particolare finezza" assegnata a: Brut Millesimato 2014, Lison Pramaggiore Chardonnay 2015, Pinot Bianco 2015, Franconia 2013, Pinot Grigio 2015, Prosecco Treviso Extra Dry 2015. Da segnalare, nel commento introduttivo, la sottolineatura assegnata a Moletto Franconia:

*"Ancora una volta la Società Agricola Moletto testimonia che con la passione e la volontà di conservare un filo conduttore diretto col territorio si può produrre qualità di livello artigianale anche in presenza di grandi numeri. Peculiarità agronomiche e coerenza tecnica sono la carta vincente sono il segreto di questa cantina che vive di cure sapienti e storie familiari, creando un percorso virtuoso che fa bene al vino. Ci sono aziende che, in funzione del fatto che gli è capitata l'annata particolarmente favorevole, da un punto di vista climatico ecc., o con un piccolo colpo di fortuna si portano a casa premi e riconoscimenti e poi più nulla nel corso degli anni. Quest'azienda invece regolarmente produce ogni anno molte tipologie di vino raggruppate in cinque linee aziendali, ma sicuramente i più interessanti, da un punto di vista di appassionato, sono proprio questi autoctoni come il malbec, il franconia, il raboso e il refosco con uno stile assolutamente unico e riconoscibile che gli ha permesso di emergere nel panorama enologico veneto, e non solo, già di suo ricco di eccellenze. Ed è proprio su uno di questi vitigni che vorrei porre l'attenzione del degustatore, il Franconia. Un raro e vero vitigno autoctono di questa zona del Veneto orientale che si colloca tra il Piave ed il Lison-Pramaggiore, chiamato anche Blaufrankisch o Limberg; ha origine incerta, forse dalla Croazia dove era coltivato nei pressi della città di Limberg o dalla regione tedesca Franconia. Introdotto a Motta di Livenza tra le due Guerre, ha trovato nella zona del Moletto terreno adatto per soddisfare al meglio in qualità e quantità e ad esprimersi con due prodotti di cui uno, il Colmello rosso, con prevalenza di Merlot, che si piazza nell'area dei Quattro Grappoli. Ma è il passito "Solamini et amicis" a dare maggiore soddisfazione e come da traduzione letterale dona benessere a noi stessi e agli amici. Una bella e piacevole scoperta avere trovato i vini di questi originali e bravi viticoltori."*

## SOLAMINI ET AMICIS PASSITO 2006 - 4 grappoli

Ambrato brillante. Al naso svela sensazioni di albicocca in confettura, melone invernale maturo, ananas caramellato, timo, origano, scorza d'arancia candita, vaniglia, miele di castagno, legno di sandalo, zafferano, caramella d'orzo e bordo floreale. La bocca offre una dolcezza proporzionata alla sapidità e alla freschezza, confezionando una struttura piena ed accurata. Chiusura su toni speziati e fruttati.

## COLMELLO ROSSO 2006 - 4 grappoli

Rubino dai riflessi granato. Naso che sprigiona note scure di cenere camino, china, sottobosco e terra bagnata. Fanno capolino liquirizia e piccoli frutti rossi in confettura, bacche di ginepro e delicati accenni erbacei. Sorso caldo e fresco, sostenuto da una pronunciata sapidità e da tannini docili ma ben espressi.

## BRUT MILLESIMATO 2014 - 3 grappoli

Paglierino brillante. Emana piacevoli sensazioni floreali di mughetto, biancospino e rosa bianca, arricchite da ananas, pesca bianca, susina, gelso e delicati sbuffi minerali. Al gusto è sapido e con un buon sostegno acido.

## CHARDONNAY 2015 - 3 grappoli

Paglierino con riflessi verdolini. Si impone con note floreali di biancospino e mughetto alternate a nette sensazioni agrumate e vaghe percezioni erbacee. Sgargiante freschezza agrumata e vena sapida caratterizzano il sorso.

## PINOT BIANCO 2015 - 3 grappoli

Verdolino cristallino. Su una base fortemente minerale sfilano in successione aromi di pera, mandorla fresca, erbe fini, sambuco e note marine. Sapidità in prima linea seguita da freschezza con finale agrumato.

## FRANCONIA 2013 - 3 grappoli

Rubino con riflessi violacei. Chiari e netti all'olfatto riconoscimenti di piccoli frutti rossi, balsamicità, viola appassita e sbuffi speziati. Gusto appagante e di vivida freschezza, tannino scalpitante e persistenza ammandorlata.

## PINOT GRIGIO 2015 - 3 grappoli

Paglierino. Naso dai toni di susina, pesca bianca, acacia, e mandorla fresca. Gusto giocato tra acidità e sapidità, chiude con una nota ammandorlata.

## PROSECCO TREVISO EXTRA DRY 2015 - 3 grappoli

Paglierino tenue con sensazioni di erbe aromatiche, frutta a polpa bianca, pera, agrumi e fiori di campo. In bocca è fresco e piacevole e chiude con un finale in linea con il naso e con prevalenza agrumata.

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2017  
LUCA MARONI

Fra i massimi esperti mondiali, Luca Maroni assegna la palma di miglior vino a "Solamini et Amicis" Passito. Il suo nome significa "Per sé e per gli amici", è cioè un nettare da gustare da soli o condividere con gli amici. "Una forza della natura – così lo definisce Luca Maroni – di grande equilibrio palatale e di ottima enologia esecutiva". Il celebre esperto aggiunge che "Solamini et Amicis" è "tra i più espressivi ed aromatici avvertiti quest'anno da passiti del Veneto".

Una valutazione lusinghiera, così come lo sono i commenti dedicati ai bianchi Moletto ed al fuoriclasse Colmello Rosso 2006. La valutazione complessiva di **86,83 punti (+0,7%)** è motivo di soddisfazione ed incoraggiamento a proseguire sul percorso da tempo intrapreso.

## MIGLIOR VINO

## SOLAMINI ET AMICIS PASSITO

Indice di Piacevolezza: 90

Consistenza: 33 - Equilibrio: 30 - Integrità: 27

Sensazioni: la forza e l'energia pastosa della dolcezza della sua concentratissima effusione: sirena di frutto e di spezia di suadanza emolliente, balsamica, florealmente clorofillosa, di splendida pulizia enologica esecutiva. La stessa continuità di dolcezza dello zabajone. Queste le doti che rendono il contatto con questo campione tra i più espressivi ed aromatici avvertiti quest'anno da passiti del Veneto. Alla base, per un così maestoso ed aromatico sentire, un frutto di massima ma ricchezza estrattiva, di maturità compiuta perciò tondo nella gustativa disposizione, trasformato in vino con enologia di superiore nitidezza applicativa. E il suo mare di sfolgoranti spezie, che al suo lingotto d'uva, d'albicocca e di pesca, fragranze vaniglianti e scintillanti dona in cremosa suadanza d'aroma.

## GLI ALTRI VINI

VERDUZZO TORCOLO IP: 88 C: 31 - E: 29 - I: 28

VERDUZZO DEMI SEC IP: 88 C: 29 - E: 30 - I: 29

GLISY EXTRA DRY IP: 87 C: 26 - E: 31 - I: 30

PINOT GRIGIO 2015 IP: 87 C: 27 - E: 29 - I: 31

\_speciale guide >> <http://www.moletto.com/recensioni>

BRUT MILLESIMATO 2014 IP: 87 C: 30 - E: 28 - I: 29  
 COLMELLO ROSSO 2006 IP: 86 C: 32 - E: 28 - I: 26  
 FRANCONIA 2013 IP: 86 C: 30 - E: 27 - I: 29  
 CHARDONNAY 2015 IP: 86 C: 28 - E: 29 - I: 29  
 PINOT BIANCO 2015 IP: 86 C: 28 - E: 29 - I: 29  
 PROSECCO EXTRA DRY TREVISO IP: 86 C: 26 - E: 30 - I: 30  
 PROSECCO EXTRA DRY CA' SISA IP: 85 C: 26 - E: 30 - I: 29

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

#### COMMENTO CONCLUSIVO

Splendide per nitore enologico esecutivo, leggi per pulizia e integrità ossidativa residua, il frutto di più di un vino proposto da Moletto. Su gli altri si staglia il Pinot Grigio Veneto 2015, che con la sua densa felpa estrattiva, la sua morbidezza palatale armoniosa, per via della nitidezza del suo aroma esalta il varietale di melone di questa densa uva compositiva. Fragranza e nitore aromatico che qualificano tutti i suoi spumanti, con il Prosecco Extra Dry Treviso e il Glisly Extra Dry di limpidezza olfattiva e d'inossidata forza d'aroma, e di eccellente equilibrio gustativo, il Brut Millesimato Moletto 2014 di gran concentrazione e il Verduzzo Demi Sec che spuma uva densa di piacevolezza fruttosa prima. Quindi i due campioni di consistenza maestosa, il Colmello Rosso 2006, glicerinoso, balsamico, evoluto, e infine il vino migliore del tasting, che sbalordisce con la sua eccezionale massa estrattiva. È il Solamini et Amicis Passito, una densissima purea di frutti a bacca bianca la cui essenza in dolcezza dell'uva ingenera un contatto di spessore e potenza d'aroma esaustiva. Una forza della natura di grande equilibrio palatale e di ottima enologia esecutiva. Chapeau.

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

## VITAE 2017 - Associazione Italiana Sommelier VINETIA - AIS VENETO



Queste Guide svelano i gusti ed i giudizi dell'Associazione Italiana Sommelier e di Ais Veneto. Testi preziosi per capire il punto di vista di autentici professionisti.

### VINETIA

Vinetia è la guida AIS dedicata interamente a valorizzare i vini del territorio Veneto. È solo online, consultabile liberamente sul web: <http://vinetia.aisveneto.it/it/azienda/moletto/#.Vlhob02FO70>.

Tutti i nostri vini presentati per la degustazione regionale si sono aggiudicati oltre ai **rosoni** anche le **coccarde** essendo stati selezionati e recensiti anche nella guida "nazionale"

cartacea Vitae 2017 sotto forma di **viti**.

### VITAE 2017

La novità dell'edizione Vitae 2017 è l'inserimento della valutazione intermedia delle **Tre viti e mezzo** per vini che si collocano ad un passo dall'eccellenza. Questa stima si è resa necessaria perché il livello qualitativo dei vini italiani è in continua crescita. Riguardo la nostra azienda, le "Tre viti e mezzo" sono state assegnate a "Solamini et Amicis" Passito 2016 ed a Colmello Rosso 2006.

Ecco i giudizi espressi sui vini Moletto.

#### SOLAMINI ET AMICIS PASSITO 2006 - 3 viti e mezzo

Coppa lucente, topazio con riflessi ambrati. Il profilo olfattivo ricorda l'albicocca disidratata e il cedro, in seconda battuta spezie dolci esotiche e uva sultanina per un finale di pietra focaia. Al palato è equilibrato con una dolcezza ben bilanciata, sorretta da un'ottima spalla acida. Elegante e lunghissimo nella sua persistenza gustativa, richiama l'ampio quadro aromatico anche a distanza di qualche minuto dalla degustazione.

vino presente in **Vinetia** con 4 rosoni

#### COLMELLO ROSSO 2006 - 3 viti e mezzo

Rosso granato quasi impenetrabile. Impatto olfattivo elegante e articolato con spiccate note di prugna secca e frutta rossa disidratata accompagnate da suggestioni di corteccia di china. Chiusura su caldi toni balsamici di menta e liquirizia. La progressione gustativa al palato è ricca di sostanza e intessuta da una evoluta trama tannica. Piacevole finale amaricante di lunga persistenza.

vino presente in **Vinetia** con 4 rosoni

#### LISON CLASSICO 2014 - 3 viti

Paglierino intenso e luminoso. Importanti note d'agrumi lasciano spazio ad un fruttato secco ben percepito. Il sambuco e la ginestra sono ben presenti con un finale quasi iodato. Approccio gustativo avvolgente e di notevole interesse che regala nel finale un'elegante e tipica nota di mandorla amara.

vino presente in **Vinetia** con 3 rosoni

#### PROSECCO TREVISO EXTRA DRY 2015 - 3 viti

Giallo paglierino intenso e brillante che rivela all'olfatto fragranze fruttate di papaia, ananas, pompelmo rosa e floreali di acacia, glicine e sambuco su leggero sfondo minerale. Sorso avvolgente con piacevoli ritorni fruttati accompagnati da una equilibrata freschezza ed una flebile sapidità. Elegante la nota di mandorla che rimarca il lungo finale.

vino presente in **Vinetia** con 3 rosoni

#### BRUT MILLESIMATO 2014 - 3 viti

Calice di un bel giallo paglierino con una corona pronunciata e persistente. Profilo olfattivo con immediati sentori di mela e pera in profusione, salvia ed un accenno di lime. Nel finale una mandorla appena percettibile. Il sorso ripropone gli aromi percepiti all'olfatto, ma è la struttura a connotare questo spumante: freschezza e sapidità insieme a tratti morbidi sorreggono un ricco bouquet di lunga persistenza. Charmat lungo per 12 mesi sui lieviti.

vino presente in **Vinetia** con 2 rosoni

#### PINOT BIANCO 2015 - 3 viti

Si presenta al calice con un delicato giallo paglierino. Netto timbro fruttato orientato verso note di pere, pesca e ananas con un lieve cenno floreale di glicine. Il sorso è agile e fresco, alla mercè dalle sapidità che in chiusura fa valere tutta la sua forza.

vino presente in **Vinetia** con 2 rosoni

#### PINOT GRIGIO 2015 - 2 viti

Paglierino luminoso con riflessi verdolini. Delicato all'olfatto con sensazioni interessanti di frutta fragrante ed agrumata assieme a toni vegetali di erbe aromatiche. Leggere sfumature minerali calano sulla chiusura floreale. Il sorso ha una spinta fresca, fervore di gioventù che nel tempo farà posto a un insieme più morbido ed equilibrato.

vino presente in **Vinetia** con 2 rosoni

#### FRANCONIA 2013 - 2 viti

Rosso rubino di media trasparenza. Delicato approccio olfattivo su note di piccoli frutti rossi come il ribes, il lampono e una confettura di fragoline. Chiude la scia aromatica una nota leggera di fiori secchi. Al palato il tannino si fa sentire con una nota leggermente amaricante e piacevoli ritorni fruttati verso un interessante finale di nocciola tostata.

vino presente in **Vinetia** con 2 rosoni



MOLETTO.COM

In questi mesi abbiamo lavorato alacremente ed entro dicembre sarà disponibile il nuovo sito web [www.moletto.com](http://www.moletto.com).

Con una veste grafica nuova e contenuti tutti da leggere. Per scoprire i nostri vini e conoscere cosa c'è dietro ad essi. Storia, cultura, tradizione e innovazione di un'azienda che da oltre 55 anni è condotta con la stessa profonda passione.



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

### E-COMMERCE, ORDINARE È SEMPLICE

Basta un click di mouse e con l'e-commerce i vini Moletto arrivano con rapidità e sicurezza a casa vostra. Da smartphone o pc accedete direttamente a Moletto [www.shop-moletto.com](http://www.shop-moletto.com). Scoprite le caratteristiche di ciascun vino e riempite il carrello. Potete pagare con il metodo che più vi aggrada: carta di credito, Paypal o bonifico bancario. Nel giro di un paio di giorni i vini Moletto saranno da voi, pronti per essere stappati.

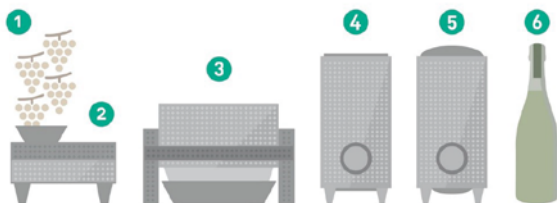
**\_sotto la lente**

**NASCITA DELLO SPUMANTE, METODO CHARMAT**

Si deve a **Federico Martinotti**, direttore dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, l'invenzione ed il successivo brevetto nel 1895 del metodo di rifermentazione controllata in grandi recipienti. Adottato poi intorno al 1910 dal francese Eugène Charmat. Da qui il doppio nome Martinotti-Charmat.

Dopo una prima fermentazione, questo metodo ne prevede una seconda in grandi contenitori pressurizzati chiamati autoclavi. Ciò permette di esaltare le note fruttate delle uve come il Moscato, il Glera, il Pinot Bianco.

Tutti gli spumanti Moletto sono ottenuti con il metodo Martinotti-Charmat che appunto esalta gli straordinari profumi che si sprigionano dai grappoli di Glera (per il Prosecco) e Pinot Bianco. La seconda fermentazione in autoclave può durare a lungo, anche 12 mesi e più come nel caso di Moletto Demi-Sec e Moletto Brut. Il risultato sono spumanti dai profumi raffinati ed eleganti, dove la tipicità emerge netta. Bottiglie straordinarie per chi esige l'eccellenza.



**\_pillole di bon ton**

**STAPPARE LO SPUMANTE**

Fondamentale è, nelle sere di festa, stappare correttamente la bottiglia pregiata. Prima di tutto attenzione alla temperatura: intorno agli 8-10°, non guasta anche po' meno perché negli ambienti riscaldati un paio di gradi salgono in fretta.

Il secchiello del ghiaccio e i bicchieri devono essere a portata di mano. Dapprima si toglie la capsula, non è necessario svestire tutto il collo della bottiglia, quindi si procede alla rimozione della gabbietta. Ruotare un po' il tappo, spingendolo infine verso l'alto con il pollice. Con l'altra mano lo si tiene nel contempo premuto, in modo che la pressione esca con dolcezza. Sostenendo la bottiglia si versa senza fretta, evitando che si formi troppa schiuma.

Attenzione: il livello del vino non deve mai superare la metà del calice.

**\_sommario**

_ PROSECCO MOLETTO, INNO ALLA VITA	1
_ AUGURI DA MOLETTO	1
_ VENDEMMIA 2016, UN'ANNATA SORPRENDENTE	2
_ L'OSPITALITÀ E' UN NOSTRO PILASTRO	2
_ novità DOLCE AMORE	3
_ DOLCE AMORE DISPONIBILE NEGLI STORES USA	3
_ MOLETTO GIN ARRIVA NEGLI STATES	3
_ PROSECCO MOLETTO PROTAGONISTA DI 'COCKTAILS IN THE COUNTRY' BY GAZ REGAN	3
_ IN POLONIA PIACCIONO I VINI MOLETTO	3
_ E... DALLA POLONIA GLI ULTIMI PREMI DEL 2016	3
_ I VINI MOLETTO RECENSITI DALLE GUIDE 2017	4
_ MOLETTO.COM	5
_ E-COMMERCE, ORDINARE È SEMPLICE	5
_ NASCITA DELLO SPUMANTE, METODO CHARMAT	6
_ STAPPARE LO SPUMANTE	6
_ IL MEDAGLIERE MOLETTO 2016	6
_ IL MENU DI NATALE? LE RICETTE DI ANNA	6

## Il Pranzo di Natale?

Prendete spunto da Le Ricette di Anna: tradizionali o sofisticate, regionali o di carattere internazionale. Ce n'è per tutti i palati. Il nostro pranzo di Natale guarderà sicuramente della tradizione della nostra famiglia con un occhio particolare agli ingredienti sempre di ottima qualità perchè quello tra cucina e cantina risulti sempre un binomio di successo.

*le ricette di Anna*

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



**IL MEDAGLIERE MOLETTO 2016**

Anche il 2016 è stato un anno di soddisfazioni. I nostri campioni hanno conquistato riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale.

Consulta il medagliere su [www.moletto.com](http://www.moletto.com) alla sezione RICONOSCIMENTI <http://www.moletto.com/ita/riconoscimenti/2016>

**Saremo presenti a**

• **VINUM 2017**  
FIERA DI PORDENONE  
11-14 febbraio 2017

**CUCINARE**  
PER PIACERE, PER MESTIERE

• **VINITALY 2017**  
**MOLETTO:**  
Pad.4 Stand G5



**vinitaly**  
*Another love story in Verona*  
VERONA 9-12 APRILE  
VINITALY 51ª EDIZIONE

**SEGUICI ANCHE SU:**

**Facebook**



Moletto  
Moletto GIN  
SpritzOne Moletto

**YouTube**



SpritzOne by Moletto

AZIENDA AGRICOLA  
**MOLETTO**



**LYONESS**  
Your Cashback Company

**SCOPRI TUTTI I VANTAGGI SU [www.lyoness.com](http://www.lyoness.com)**

**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](mailto:info@moletto.com) [www.moletto.com](http://www.moletto.com)