



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO®_news

Dicembre 2009

MOLETTO AZIENDA AGRICOLA - VIA MOLETTO 19 - 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV) - ITALY
Tel. 0039 0422 860576 Fax 0039 0422 861041
www.moletto.com moletto@moletto.com

IL 2010 S'ANNUNCIA: BRINDIAMO CON ANNOZERO!

Metodo Classico Brut ANNOZERO vsq, lo spumante ideale da stappare nelle feste.

Questo vino è una delle ultime creature di Giovanni Stival. Vino di carattere, brioso, raffinato, ama la compagnia. Si gloria di un perlage piccolo, piacevolissimo, caratteristica degli spumanti di Casa Moletto, definito il tocco in più, "un cappellino frivolo su una donna bellissima".

Annozero è prodotto con uve Pinot Bianco 100%, vendemmia 2006, sboccatura avvenuta il 12 dicembre 2008. Luminoso nel suo oro tenue, al naso è al contempo elegante e concentrato per un raffinato mieloso da lieviti selezionati e per il progressivo aprirsi a note di frutta secca, di noce dolce e nocciola. Lo accompagna un' appena percettibile vanigliato resinoso dolce. In bocca è raffinato e potente, imponente, largo di struttura tale da risultare avvolgente nella totalità del percorso degustativo. Persistenza e aromaticità non disturbate da eccessiva acidità controllata da una non frivola alcolicità. Sui lieviti per 24 mesi. Perfetto per ogni occasione, si presta per essere consumato a tutto pasto. Delizioso aperitivo in abbinamento a tempura di verdure e crostacei. Splendido su crostacei, sashimi e pietanze a base di pesce. Da gustare pure in abbinamento a formaggi di media stagionatura fino all'azzardo con pietanze a base di tartufo. Va servito a 6°-8°C. Annozero dunque per festeggiare insieme in famiglia i momenti più belli. Le festività portano sempre con sé qualche giorno di vacanza, da trascorrere talvolta con gli amici. E' il vino perfetto da stappare quando si è riuniti intorno ad un caminetto fiammeggiante, su una tavola imbandita, capace di esaltare i menu raffinati, avvalorandoli e dando loro prestigio. E' il vino speciale per l'ultima notte dell'anno che se ne va, per salutare il 2010 che avanza. Annozero per esaltare le ricorrenze più care come pure gli eventi modaioli, le cene dopo cinema o dopo teatro.

Insieme a *Metodo Classico Brut Annozero*, Moletto propone un' ampia gamma di spumanti per accontentare i palati più diversi. Ecco *Moletto Demi Sec* vsq sempre da uve di Pinot Bianco. Perlage minuto e lungo, è amato dalle signore per la sua componente fruttata, il sapore dapprima dolce quindi asciutto.

Aggiungiamo *Verduzzo Demi Sec* vsq, da uve 100% verduzzo friulano, vendemmia tardiva, uno spumante intenso, apprezzato per il suo netto sentore di mandorla e fava, straordinario nell'equilibrio tra sapidità e freschezza, perfetto con la piccola pasticceria. Eppoi *Malvasia Extra Dry*, da uve 100% Malvasia istriana. Moletto è fra le pochissime aziende che spumantizzano la Malvasia, assolutamente da provare questo spumante pieno di carattere, sorprendente l'accostamento con i formaggi giovani. *Moletto Brut Millesimato* vsq, spumante sempre apprezzato, di estrema eleganza, da aperitivo, da tutto pasto, da chiusura. Infine *Prosecco Extra Dry*. Da uve 100% Prosecco, fresco, fruttato, elegante, versatile, giovane, è il vino ideale per i momenti informali come per le feste più importanti.

Cin cin, brindate con gli spumanti Moletto!



_sommario

- _ LE GUIDE PARLANO DI NOI
- _ UN VINO DA NON PERDERE E' RABOSO PIAVE DOC 2003
- _ STRENNE SOTTO L'ALBERO
- _ NEGLI STATES SI BRINDA CON PROSECCO MOLETTO

- | | | |
|---|---|---|
| 2 | _ WINE ENTHUSIAST, ECCELLENTI RECENSIONI PER GLI SPUMANTI | 3 |
| 3 | _ LA BIENNALE DEL VINO A VENEZIA | 3 |
| 3 | _ AUGURI! | 4 |
| 3 | _ LE RICETTE DI ANNA | 4 |
| 3 | _ MOLETTO NOTEBOOK | 4 |

LE GUIDE PARLANO DI NOI

Fresche di stampa ammiccano dagli scaffali delle librerie: sono le guide alla migliore produzione enologica italiana. Ecco cosa raccontano di Moletto.

DUEMILAVINI 2010

Bollicine protagoniste: questa Guida sottolinea una delle principali caratteristiche degli spumanti Moletto.

L'enologo Giovanni Stival si esprime così a proposito della vivacità delle bollicine: "è il tocco in più, come un cappellino frivolo su una donna bellissima". La prova del Brut Millesimato ne dà ampia conferma, con gusto e franchezza protagonisti. Argilla e calcare compongono il terreno di questo buon spumante, caratteriale e persistente. Buono il rosso Malbech, che trova una sua identità e accoglienza anche in quest'area storicamente dedicata alle Doc Piave e Lison Pramaggiore.

BRUT MILLESIMATO 2007 - tre grappoli

Un lungo lavoro di ricerca e sperimentazione ha portato risultati significativi, grazie alla vinificazione con lieviti selezionati e alla maturazione in botticelle di Allier per 20 giorni, con Charmat lungo per 18 mesi. È bianco ghiaccio, finissimo il gioco delle bollicine. Acqua di rose, tiglio, mandorla acerba in bella mostra. Guizzante al palato, per nulla invadente.

MALBECH 2007 - tre grappoli

Granato deciso. Caffè verde, pepe, olive nere e vernice l'insolito richiamo di questo vino. Morbida e confetturata, giustamente sapida la bocca che incontra un'alcolicità sostenuta. Persistenza su note di viola e tabacco. Raccolta ai primi di settembre, 15 mesi in acciaio.

PROSECCO EXTRA DRY 2008 - tre grappoli

Una nuvola. Legno di rosa, marzapane, gelso bianco. Ondivaga l'effervescenza, ma al gusto è equilibrato e gradevolmente sulla vena. Chiude su note di mela verde.

FRANCONIA 2007 - tre grappoli

Intensità notevole, di visciola, vegetale e minerale. Freschezza e sapidità marcate, medio corpo. Chiude ammandorlato, contenuto, con pepe nero e humus. Solo acciaio. Scontroso, insolito. Per chi cerca una "scossa".

PIAVE MERLOT 2007 - due grappoli

Venato di fucsia, quadro caldo di confettura di ciliegie e frutta secca, poi erbaceo e terra umida. Non evolve al gusto, rinserrato da mancanza di freschezza.

LISON PRAMAGGIORE PINOT BIANCO 2008 - due grappoli

Dolce ed erbaceo, pera e latteria. Persistenza discreta indecisa tra forza alcolica e sapidità. Ginestra e rosa tea sul finale.

LISON PRAMAGGIORE CABERNET 2007 - due grappoli

Rubino fulgido quasi viola. Insiste le note olfattive, ginepro, legno di cedro, viola e cacao. Freschezza scordinata, discreta chiusura.

COLMELLO BIANCO 2006 - due grappoli

Giallo oro, balsamico, miele. Barrique prepotente.

PIAVE PINOT GRIGIO 2008 - due grappoli

Acerbo, nota lattica, mela rossa. Fugace.

VINI BUONI D'ITALIA 2010 - "Vini da non perdere"

Touring Editore - Mario Busso e Luigi Cremona

La tipicità in primo piano. La ribalta è tutta per i vitigni autoctoni, per il Raboso doc Piave 2003 che incarna il carattere della nostra terra.

RABOSO Doc Piave 2003: Autentico il Raboso di Moletto prodotto dalla famiglia Stival solo con uve Raboso Veronese. E' granato, di calda speziatura con note di mentuccia, dal palato levigato grazie al calore dell'annata e al lungo affinamento. Bocca un po' corta, ma piena, discretamente alcolica, speziatura in retrogusto.

http://www.vinibuoni.it/vini_da_non_perdere.php

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2010

LUCA MARONI

La guida esalta i vini fruttati, con una spennellata finale sul Prosecco Extra Dry, che si conferma uno degli spumanti più esaltanti della nostra cantina. In crescendo la valutazione finale, che passa da 81,95 del 2008 a 82,33 del 2009.

Commento Produttore: *Complimenti a Moletto per la ricchezza delle sue uve e più ancora per la perizia, la capacità enologica svelata dal nitore di alcune sue trasformazioni. Un varietale quale quello del Sauvignon 2008 è fatto raro e qualificante. Pesca allo stadio di clorofillosità nativa davvero pura. Così la fragola x mora del Cabernet Franc Lison Pramaggiore 2007, per questa sua euforia e diamantifera nitidezza esecutiva, il vino-frutto più avvolgente e lamponeggiante del tasting. Di gran tersità anche la delicatissima polpa di pera del Pinot Bianco Lison Pramaggiore 2008. Suadente la ciliegia del Rosato 2008. Poderosa la visciola del Franconia 2007, morbida la prugna del Malbech 2007 e del Merlot Piave 2007, in entrambi i casi di carezzevole suadanza speziata. Di eccellente souplesse di sapore, infine, il Prosecco Extra Dry. Un bicchiere di diffuso e crescente valore, complimenti.*

CABERNET FRANC LISON PRAMAGGIORE 2007 - 89 punti

Sensazioni: ha una vena clorofillosa di potenza impressiva semplicemente furiosa. Sembra che si dia un morso ad una foglia verde, tanta l'immediatezza di aroma dell'uva, un verde balsamico di croccantezza



La sua nota olfattiva è pura fragranza di bosco. La ciliegia campeggia, con la sua polpa che fendente con la fragola all'olfatto rivaleggia. E poi il lampone, a soffiare fresco, croccante, e puramente intenso. Un'esecuzione prima viticola, quindi enologica, di pura natura. Ecco un rosso stramorbido non puntato sulla nera potenza del suo carnoso tannino, ecco un rosso sì di grande concentrazione estrattiva, eppure, da bere con il naso: la freschezza olfattiva, il turgore, la vivacità, il nitore dell'alta emissione olfattiva, il suo sibilo al profumo dell'inarrestabile, speziata dolcezza della mora.

SAUVIGNON 2008 - 85 punti, FRANCONIA 2007 - 85 punti, PINOT BIANCO LP 2008 - 84 punti, ROSATO 2008 - 84 punti, MERLOT PIAVE 2007 - 84 punti, MALBECH 2007 - 84 punti, ROSA FRIZZANTE - 82 punti, PINOT GRIGIO 2008 - 81 punti, RABOSO FRIZZANTE - 81 punti, PROSECCO EXTRA DRY - 80 punti, CHARDONNAY LP 2008 - 80 punti, BRUT MILLESIMATO 2007 - 80 punti, LISON CLASSICO 2008 - 79 punti, PROSECCO FRIZZANTE - 77.

UN VINO DA NON PERDERE E' RABOSO PIAVE DOC 2003

A Merano, splendida cittadina dal fascino mitteleuropeo, Moletto era presente all'International Winefestival con Raboso Piave doc 2003. Esso inoltre è stato inserito nella rubrica speciale "Vini da non perdere" nella guida *Vinibuoni d'Italia* edita dal Touring Club Italiano, perché ha espresso tipicità, corrispondenza al vitigno e al territorio di origine, piacevolezza e buona bevibilità. Allestito nel Kurhaus il Merano International Winefestival ha voluto sottolineare le tipicità e i vitigni autoctoni che costituiscono un'autentica ricchezza fra i vini italiani. Notevole il successo al banco di degustazione "Enoteca d'Italia". Il Raboso Piave doc 2003 Moletto si è conquistato così di diritto la partecipazione al banco degustazione che la guida "Vinibuoni d'Italia" organizza a Vinitaly 2010. Con il suo colore granato, il profumo intenso, di calda speziatura con note di mentuccia, levigato al palato grazie al calore dell'annata e al lungo affinamento, connotato da elegante tannicità e gradevole, caratteristica acidità in perfetto equilibrio, Raboso Piave doc 2003 sta sempre più conquistando il cuore degli appassionati. Lo conferma la Medaglia d'Oro vinta al concorso Enoconegliano 2009, svoltosi lo scorso autunno.



STRENNE SOTTO L'ALBERO

Colmello Rosso Edizione Speciale 2000

Un gioiello raro ed elegante da regalare e regalarsi.



Sono ancora disponibili alcune bottiglie dell'edizione limitata di questo vino, nato da un felice uvaggio di Franconia e Merlot, uve vendemmiare nel 2000.

Le particolarità che hanno caratterizzato tale annata, il lento riposo in barrique per sette anni hanno visto la nascita di un vino dal fascino intenso, raro, imperdibile.

E' il vino ideale per un dono importante.

Ecco cosa dice di lui Luca Maroni nella guida 2009: "La sua concentrazione estrattiva è davvero monumentale". Colmello Rosso Edizione Speciale 2000 è anche il vino da regalarsi, per premiarsi di un anno vissuto intensamente.

NEGLI STATES SI BRINDA CON PROSECCO MOLETTO

Si può festeggiare in allegria, con vini eccellenti, senza per questo spendere cifre folli. E' il filo conduttore del frizzante articolo pubblicato sul sito americano *slymiser.com*. Dove, allo champagne, viene contrapposta l'ottima alternativa del Prosecco. Vino le cui intriganti bollicine deliziano i palati sin dal tempo dei Romani. "Prosecco e succo di pesca sono la base del famoso cocktail Bellini, creato al famoso Harry's Bar di Venezia. Ed è il Prosecco lo spumante del momento a Los Angeles. Il Prosecco è l'ideale per sottolineare i piccoli piaceri di ogni giorno". Secondo Kristina Trisch della Laird & Company (storico importatore dei vini Moletto negli States), "sebbene il Prosecco sia meno "serio" dello champagne, non va preso alla leggera. Ci sono diversi gradi di qualità e prestare attenzione a ciò, fa la differenza".

Sul magazine "Wine & Spirits", **Prosecco Moletto ha ottenuto la bellezza di 90 punti.**

"Il suo gusto secco e fruttato è delizioso - scrivono su Wine & Spirits - vivace e ricco di carattere"



WINE ENTHUSIAST, ECCELLENTI RECENSIONI PER GLI SPUMANTI

Nel numero di dicembre 2009, che uscirà verso la metà del mese, la prestigiosa rivista americana Wine Enthusiast, autentico cult per coloro che in America si dilettano di vini, ha assegnato ottime valutazioni agli spumanti Moletto.

Eccole: 86 punti a Moletto 2007 Brut Millesimato Spumante, 85 punti a Moletto 2008 Extra Dry Prosecco, 85 punti a Moletto 2008 Prosecco Marca

Trevigiana frizzante.

Se lo spumante Brut Millesimato si conferma un grande classico per brindare alle occasioni più festose, è bello vedere come il Prosecco stia conquistandosi sempre più il favore dei consumatori americani.

Questo vino piacevolissimo, fresco, profumato e leggero, si sta facendo strada e non potrebbe essere altrimenti viste le sue caratteristiche e la sua invidiabile tipicità.

LA BIENNALE DEL VINO A VENEZIA

1° rassegna di produttori e dei prodotti tipici della Strada dei vini Doc Lison-Pramaggiore.

Le incantevoli sale dell'Hotel Monaco & Grand Canal, in piazza San Marco, hanno ospitato l'annata 2008 della Doc Lison Pramaggiore. Moletto era presente con Lison Classico Doc Lison Pramaggiore 2008, con Pinot Bianco Doc LP 2008, Cabernet Franc Doc LP 2008 e Cabernet Sauvignon Selecti igt Veneto Orientale 2003. E' stata la prima edizione di un evento che ha l'obiettivo di essere ripetuto con cadenza annuale, organizzato nella città di Venezia, che offre una vetrina a livello internazionale. Soddisfatta la presidente della Strada dei vini, Francesca Amadio che ha commentato: "La rassegna è stato un primo importante frutto della sinergia tra operatori enogastronomici della Strada. In futuro auspichiamo di realizzare nuovi eventi per promuovere le peculiarità del nostro territorio. La Doc coinvolge diciannove Comuni del Veneto Orientale e venticinque aziende e punta ad una forte coesione per difendere i valori dell'ambiente specifico in cui nasce". "Quando si parla di bevibilità - ha aggiunto Antonio Geretto, consigliere della Strada dei vini e coordinatore dell'evento - non si deve pensare solo ai vini leggeri e di pronta beva. Bevibilità è una caratteristica che contraddistingue tutti i vini che denotano finezza, eleganza e armonia; quindi non può essere confusa con un modo di descriverne la struttura o la complessità. In questo senso a Lison Pramaggiore produciamo vini bevibili capaci di esprimere caratteristiche varietali e pienezza sensoriale". E' significativo sottolineare come, alla Biennale, i produttori fossero presenti al completo, convinti dall'importanza di promuovere compatti la tipicità della Doc.

_le ricette di Anna

In questo numero di Moletto news, vi propongo una serie di ricette pensate per i pranzi delle Feste.

Tradizionali ma curiose trovano perfetto abbinamento con i nostri vini Moletto.

LA MIA TEMPURA

Ingredienti: 2 parti di farina di riso macinata fine, 1 parte di farina di frumento 00, acqua minerale frizzante freddissima, olio di arachidi, verdure e crostacei.

Preparazione: Mescolare insieme le due farine aggiungere l'acqua minerale finché non si otterrà una pastella fluida che dovrà aderire ai prodotti da friggere.

Io frigo le verdure di stagione, zucchine, carote, melanzane tagliate a julienne, carciofi, e, quando in stagione, cespi tagliati a spicchi di radicchio di treviso. Ed ancora scampi,...

In una padella (preferisco il wok), portare l'olio a temperatura e, per ottenere una frittura croccante, immergere pochi pezzi per volta. Salare solo a fine cottura.

Perfetta con **Metodo classico Brut ANNOZERO** e con **Moletto Brut Millesimato VSQ**.

BOLLITO DI MANZO GIOVANE

Ingredienti: 1,2 kg di paletta (è il muscolo della coscia anteriore del manzo), sedano carota, cipolla.

Preparazione: Per la cottura scegliere una pentola della misura del pezzo di carne.

Riempire la pentola di acqua fredda (per ottenere un buon bollito), aggiungere il gambo di sedano, una grossa carota, una piccola cipolla e fare prendere il bollore. Aggiungere quindi la carne, assicurandosi che l'acqua la ricopra, e fare bollire il tutto a fuoco medio.

Lasciare raffreddare la carne nel suo brodo. A momento di servire, tagliarla a fette di 1cm e 1/2 e adagiarla in una teglia bassa, ricoprendola di brodo. Scaldarla prima del servizio e servirla condita solo con del buon sale grosso.

Io ho riscoperto il piacere di accompagnare questo bollito con la Salsa Pearà e con frutta mostardata.

Eccellente accompagnamento per questo piatto il nostro **Raboso doc Piave 2003**.

La Salsa Pearà (significa "pepata" per la dose generosa di pepe) fa parte della tradizione Veneta, in particolare veronese.

Si racconta che - agli inizi del Quattrocento - in una località del veronese, un bandito di nome Gelmino, attaccò una carovana proveniente da Venezia, e trafugò dei sacchi molto ben confezionati e sigillati. Era convinto di aver rubato delle sete o dei metalli preziosi. Quando aprì i sacchi si accorse però che contenevano solo delle sementi rotonde, grigie, che avevano un sapore pizzicante. Era pepe, destinato ai mercanti d'oltralpe. Gelmino, furibondo, fuggendo gettò i sacchi nelle piazze dei paesi che incontrava. La curiosità spinse i paesani a provarne il contenuto. Ci si accorse che si trattava del tanto prezioso pepe, che già veniva usato, in piccole dosi, per la conservazione dei cibi.

Avendo a disposizione una così abbondante quantità di pepe, e nella convinzione che disinfettasse lo stomaco e la mente, si pensò di aggiungerlo al "pan cotto" piatto povero del tempo.

Ecco la mia salsa pearà:

SALSA PEARÀ

Ingredienti: 1 hg di pane grattugiato non condito, meglio se è pane comune, brodo di manzo, 1 cucchiaino di pepe macinato, 3 cucchiaini di olio.

Preparazione: In una teglia antiaderente, mettere il pane grattugiato, coprirlo con il brodo e fare bollire lentamente per

due ore. Nel caso durante la cottura il composto si raddensasse troppo, aggiungere del brodo. 15 minuti prima della fine della cottura aggiungere l'olio ed il pepe macinato non troppo finemente. Servire caldissima in accompagnamento al bollito.

MATTONELLA DI CIOCCOLATO

Ingredienti: 100 gr di cioccolato fondente all'85% di cacao, 100 gr di cioccolato fondente all'80% di cacao, 100 gr di burro, 80 gr di zucchero, 4 uova.

Preparazione: Spezzettare i due tipi di cioccolato, riunirli in una terrina con il burro e scioglierli a bagnomaria. Quando sciolti, levarli dal bagnomaria e lasciare intiepidire.

A parte, montare gli albumi a neve. In un'altra ciotola lavorare i tuorli con lo zucchero finché il composto non risulterà chiaro e spumoso. Unire questo composto al cioccolato precedentemente sciolto, e da ultimi gli albumi montati a neve.

Versare il composto in uno stampo rettangolare (12x28 cm) rivestito con carta da forno. Infornare e cuocere per 40 minuti a 180°.

Perfetta con **Solamini et amicis Passito 2003**

Le Ricette di Anna sono consultabili nel sito www.moletto.com



Auguri!

Mario con Annamaria Stival insieme ai figli Chiara, Mauro, Giovanni e a tutto lo staff dell'azienda Moletto augura a tutti un sereno Natale ed un 2010 di salute, lavoro, soddisfazioni. Con la Pace che si faccia strada nel mondo, portando con sé benessere e promozione umana. La famiglia Stival vi attende al Panevin, il falò della tradizione che sarà incendiato la sera di martedì 5 gennaio nei pressi dell'azienda Moletto. Anche quest'anno verrà perpetuata la tradizione iniziata da Mario Stival, che da decenni chiama intorno al Panevin gli amici per salutare il passaggio dei Re Magi con una festa contraddistinta dalla proverbiale ospitalità Moletto.

MOLETTO_notebook

- Saremo presenti a:
VINO 2010 - ITALIAN WINE WEEK IN NEW YORK
2- 5 Febbraio 2010
Waldorf Astoria Hotel New York City
- Saremo presenti al **44° VINITALY 2010**
VERONA 8 -12 Aprile 2010

**MOLETTO NEWS**

Aut. Trib. TV, n.45 del 27.11.2006 - Stampato in proprio
Direttore Responsabile: Annalisa Fregonese

MOLETTO Azienda Agricola

via Moletto 19 31045 Motta di Livenza Treviso ITALY

Tel.0039 0422 860576 Fax 0039 0422 861041

e-mail: moletto@moletto.com www.moletto.com