



MOLETTO®

news

Dicembre 2005

MOLETTO AZIENDA AGRICOLA - VIA MOLETTO 19 - 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV) - ITALY
www.moletto.com moletto@moletto.com

COLMELLO ROSSO: E' MEDAGLIA D'ORO A TORGIANO

Vino d'autore, frutto dell'appassionata ricerca dell'azienda Moletto.

Medaglia d'oro per Colmello Rosso 2000 al concorso Banco d'Assaggio dei Vini d'Italia di Torgiano 2005. Non ci poteva essere stenna più gradita sotto l'albero di Natale dell'azienda agricola Moletto.

E' oro: Colmello Rosso si conferma uno dei migliori prodotti dell'azienda Moletto, apprezzato dagli esperti internazionali. Un vino affinato in barrique che già nel 2002 era stato premiato, sempre con la medaglia d'oro, al Banco d'Assaggio di Torgiano, con la vendemmia 1998. Una riconferma questa degli esperti del prestigioso concorso che premia gli sforzi compiuti dall'azienda Moletto sul fronte della ricerca costante e dell'impegno per conservare la tradizione accanto all'innovazione.



Colmello Rosso è frutto della ricerca enologica che Giovanni Stival, attento enologo dell'azienda, conduce giorno dopo giorno, dapprima nei vigneti quindi in cantina. E' il brillante risultato di un'attenta selezione di uve Merlot, Franconia, Cabernet Franc, Malbec e Raboso. Dopo la fermentazione su vinacce in ambiente a temperatura controllata, il vino viene posto in barrique, di non grande capienza, in rovere di Allier per il dovuto affinamento. Quindi il passaggio e il riposo in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Prossima alla distribuzione è appunto l'annata 2000, inviata in anteprima a Torgiano, dove ha conquistato l'oro.

continua a pag 2

GLI 84 PUNTI DI LUCA MARONI AL TOCAI ITALICO MOLETTO

E' un elegante vino bianco da tutto pasto.



Nel prestigioso *Annuario dei migliori vini italiani 2006* figura anche il Tocai Italiano Doc Lison Pramaggiore 2004 dell'azienda Moletto, con ben 84 punti. Dunque ancora soddisfazione ed orgoglio per l'azienda che sin dalla sua costituzione si è dedicata alla produzione di questo nobile vino, dalle origini antiche. Non deve trarre in inganno il fatto che il Tocai italiano, di origine veneto-friulana, abbia un nome simile a quello di un celebre vino ungherese, il Tokaj. I due vini in realtà sono ben diversi tra loro. Apriamo una parentesi storica: le cronache narrano di barbatelle di Tocai friulano portate in dote in Ungheria dalla contessa Aurora Formentini, figlia del generale Carlo, consigliere e ciambellano dell'imperatore Ferdinando II

d'Asburgo, che il 3 febbraio 1632 andò in sposa al conte Giovanni Batthyany. Questo è solo uno degli aneddoti che circondano la storia del Tocai, che confermano tra l'altro come questo vitigno abbia origini che si perdono nella notte dei tempi, e sia presente nell'area veneto-friulana da oltre due secoli e mezzo. Gli studi intorno al Tocai proseguono, vi è una corrente di pensiero che lascia intendere come in realtà questo vitigno possa arrivare dalla Francia. Lasciando agli uomini di scienza il compito di far luce sulla provenienza del vitigno, torniamo a parlare del Tocai italiano Moletto, vitigno di media vigoria vegetativa, che ama i terreni argilloso

continua a pag 2

_sommario

- _ OTTIMA LA MANO ENOLOGICA ALL'OPERA **2**
- _ "SENS OF WINE", VINI IN MOSTRA A ROMA **2**
- _ WINE ENTHUSIAST, 88 PUNTI AL PROSECCO MOLETTO **3**
- _ SRI LANKA, NUOVE PROSPETTIVE GRAZIE A NUOVI CONSUMATORI **3**

- _ INDIA, I RISTORANTI DI CLASSE PROPONGONO VINI MOLETTO **3**
- _ ARRIVEDERCI AL PROSSIMO ANNO! **4**
- _ E' TUTTO PRONTO PER IL PANEVIN **4**
- _ IL MEDAGLIERE 2005 **4**
- _ MOLETTO_NOTEBOOK **4**

continua da pag 1 (Colmello Rosso)

Colmello Rosso è caratterizzato da colore rosso rubino intenso, da profumo vinoso, ampio e complesso. Di gusto pieno e caldo, ha l'austera e vigorosa eleganza classica dei vini nobili. Ossigenato in decanter, esprime al meglio tutta la gamma dei suoi aromi in sottofondo vellutato: dal sentore di prugna secca al gusto di vaniglia. Va accostato ad arrosti e grigliate di carni rosse, cacciagione e selvaggina. Colmello Rosso potrebbe essere definito un vino d'autore, in quanto frutto originale della ricerca dell'azienda Moletto. E' un vino di altissimo pregio, espressione della cultura, della scienza e della creatività di un'azienda che si colloca fra i più preparati vignaioli d'Italia, frutto di una civiltà che, anche nel vino, può percorrere con orgoglio le strade del mondo.

continua da pag 1 (Tocai)

calcarei di formazione alluvionale. Ha trovato il suo habitat ideale proprio nelle terre dell'azienda Moletto in Belfiore, nel cuore della Doc Lison Pramaggiore.

E' un bellissimo vino, pieno, capace di dare intense soddisfazioni, generoso nel conservare il sapore della tradizione.

Il colore è giallo paglierino. Il bouquet è delicato, lievemente aromatico, si apre in note fruttate di frutta matura e floreali di camomilla, all'assaggio è morbido, vellutato, elegante e persistente nella tipica nota di mandorla. Lo si può considerare un classico vino bianco fine, da tutto pasto. Sposa in modo signorile antipasti magri, primi piatti leggeri e piatti a base di pesce.

Un vino dunque elegantissimo all'altezza delle tavole più prestigiose del mondo.

_OTTIMA LA MANO ENOLOGICA ALL'OPERA

E' il commento che il noto esperto **Luca Maroni** assegna all'azienda Moletto nella sua **Guida dei vini italiani 2006**.

Ecco la sua valutazione in dettaglio: "Bianchi del 2004 di grande nitidezza olfattiva, di superiore fragranza e di intensa integrità ossidativa. Floreale la suadenza dello Chardonnay e del Pinot Bianco Lison Pramaggiore 2004, così quella del Pinot Grigio 2004. Fra i rossi si distinguono il Raboso 2000, per la sua detonante, tannica concentrazione, il Merlot Piave 2003, più avvolgente e balsamico. Davvero qualificante la pulizia dei profumi del Prosecco Frizzante e del morbido, brioso, nitido Brut Millesimato Moletto 2003.

Campione da Annuario dei Migliori il Tocai Italico 2004, suggello di fragranza eccellente alla crescita di valore del bicchiere Moletto".

Nel complesso, Luca Maroni assegna un +3,31 di punteggio ai vini Moletto rispetto alla valutazione del 2004. Ecco le schede sensoriali stilate da Luca Maroni per alcuni vini:

Tocai Italico Lison Pramaggiore 2004 Moletto punti 84
Consistenza 25, equilibrio 29, integrità 30

Sensazioni: che bella vis aromatica di frutto, di pesca e di fiori, di lavanda, che netta rivela questo vino. Vis sta per viva, intensa, continua, suadentemente profonda per quanto cristallina. Un campione profumato in modo silvestre, oltre che croccante, e glicerinosamente potente, che al gusto porge l'acidità e la morbidezza in bilanciata, coesa successione. Sapore armonioso in cui l'amaro diserta, in cui la souplesse del sapore, sorretta dall'intensità e dal vigore, s'avverte felpata, soffice di un'uvosità di fragranza virtuosa.



Merlot Piave 2003 Moletto punti 82

Consistenza 29, equilibrio 26, integrità 27
Sensazioni: la sua polpa fitta, la sua avvolgente suadenza gustativa, la sua fragranza al profumo: ciliegia viva, suadente come mentosamente viva.

Chardonnay Lison Pramaggiore 2004 Moletto punti 82

Consistenza 24, equilibrio 29, integrità 29
Sensazioni: davvero di suadenza come immacolata, la pera che integra soffia continua in questo profumo.

Pinot Grigio Piave 2004 Moletto punti 81

Consistenza 23, equilibrio 29, integrità 29
Sensazioni: raro trovare questa varietà, per nitidezza enologica d'esecuzione, così carezzevole e non piccante al profumo.

Prosecco Frizzante Moletto punti 81

Consistenza 24, equilibrio 29, integrità 29
Sensazioni: un intenso soffiato di fragranza di mela, d'uva e di bianca susina. Morbide, cremose, levigatamente briose.

sens of wine, vini in mostra a Roma



Il prestigioso Spazio Etoile, situato nel cuore della capitale, a Palazzo Ruspoli, ha ospitato il 3 novembre scorso la "Via dei sensi fra i capolavori dell'enologia".

L'evento era riservato unicamente alle aziende qualificate nell'Annuario dei migliori vini italiani di Luca Maroni. Si è trattato di un'iniziativa di altissimo profilo legata al top dell'enogastronomia italiana. Tutti i vini Moletto sono stati proposti in degustazione. Eccellente la risposta del pubblico di estimatori presenti.

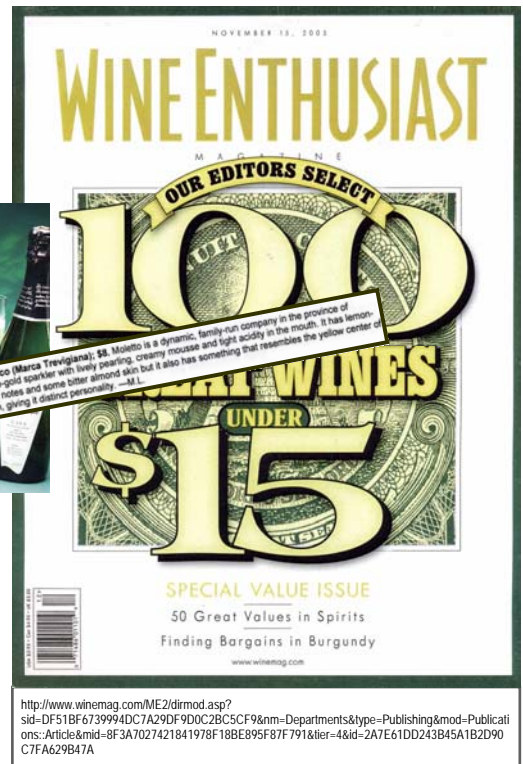
_ WINE ENTHUSIAST, 88 PUNTI AL PROSECCO MOLETTO

«Davvero queste settimane sono state dense di sorprese. Del tutto inaspettata quella giunta dagli Stati Uniti, dove la notissima rivista Wine Enthusiast, nell'edizione di novembre, ha assegnato 88 punti al Prosecco Frizzante Moletto. Questo vino è stato inserito nel servizio stilato dagli editor di Wine Enthusiast sui vini "Best buy" dell'anno, quelli cioè con il migliore rapporto qualità-prezzo, provenienti da tutto il mondo.

«Il vino - è il brioso commento della rivista - sembra sempre migliore quando costa meno di ciò che vi aspettate. Come pure una bottiglia non vi sarà mai sembrata così buona come quella stappata quando eravate in vacanza nella vostra zona vinicola preferita». Rigorosi i criteri seguiti dal team di esperti nel selezionare i vini.

Che soddisfazione vedere il nostro Prosecco Moletto, con l'indicazione Marca Trevigiana, ai primi posti nella categoria bollicine. Una breve frase riassume

le caratteristiche dell'azienda, definita come una dinamica realtà a conduzione familiare situata nella provincia di Treviso. «Amo questo vino frizzante - scrive l'editor Monica Larner - dal color paglierino pallido, con brioso perlage, che lascia in bocca un sapore soffice e piuttosto acidulo. Il suo sentore è di limone, con note erbacee, floreali e di mandorla amara. Lo contraddistingue un qualcosa che rimanda al "bottone" giallo al centro di una margherita o di un dente di leone, dandogli una sua specifica personalità». Un'indicazione preziosa per quanti ricercano vini di qualità.



<http://www.winemag.com/ME2/dirmod.asp?sid=DF51BF6739994DC7A29DF9DC2BC5CF9&nm=Departments&type=Publishing&mod=Publications&Article&mid=8F3A7027421841978F18BE895F7F791&tier=4&id=2A7E61DD243B45A1B2D90C7FA629B47A>

_ SRI LANKA , NUOVE PROSPETTIVE GRAZIE A NUOVI CONSUMATORI

I vini Moletto assaporati dall'Ambasciatore italiano a Colombo.

Paolo Graziani, marketing manager, entrato a far parte del team dell'azienda Moletto, ha compiuto un lungo viaggio nel Sudest asiatico, nel corso del quale si sono sviluppate nuove opportunità per i vini Moletto. Una di queste è rappresentata dallo Sri Lanka, affascinante nazione dove sta cominciando a farsi strada il consumatore che apprezza il vino. I vini Moletto sono stati presentati nel corso di una cena di gala alla quale era presente pure l'Ambasciatore italiano a Colombo. «E' stata una serata splendida - commenta Graziani - che ha avuto un'ottima riuscita grazie al nostro importatore in quel paese. Si tratta di una persona molto attenta ai cambiamenti, che ha intuito le possibilità del mercato locale per quanto riguarda il vino. Alla cena, oltre all'Ambasciatore, erano presenti molte persone della Colombo che conta». Quello singalese è un ambito dove tutto è ancora in evoluzione. C'è, al contempo, una nuova classe media **interessata alle novità di qualità** che giungono dall'Europa. Una scommessa che all'azienda Moletto hanno deciso di raccogliere.



Paolo Graziani (a destra) assieme all'Ambasciatore italiano a Colombo (al centro)

_ INDIA , I RISTORANTI DI CLASSE PROPONGONO VINI MOLETTO

Degustazione al "Diva" di New Delhi.

«L'India è la realtà matrice dello Sri Lanka - osserva Paolo Graziani - e rappresenta nel Sudest asiatico un mercato ben avviato, complesso ed in crescita». Un percorso per promuovere la conoscenza enogastronomica è rappresentato dai ristoranti di classe, frequentati dalla classe medio-alta indiana. L'azienda Moletto è presente in diversi ristoranti di questo tipo. Proprio a **New Delhi**, nel corso del viaggio di

Graziani, si è svolta una degustazione dei vini

Moletto al **ristorante Diva** -

riconosciuto come uno dei migliori ristoranti italiani non solo di New Delhi, ma di tutta l'India - riscontrando successo ed incontrando il favore del pubblico presente. «Il lavoro da svolgere in questo paese è molto - commenta Graziani - tuttavia dà soddisfazione vedere che si sta facendo strada una classe medio-alta, composta da giovani, aperta e curiosa nei

confronti di tutto ciò che

riguarda il vino e l'enogastronomia italiana di qualità».



_ARRIVEDERCI AL PROSSIMO ANNO!

_Si è concluso con soddisfazione dei partecipanti il Corso di degustazione organizzato dall'azienda. Esso è stato frequentato con profitto da numerosi appassionati che hanno compiuto un interessante ed intenso percorso lungo i segreti e le caratteristiche di tanti vini. Un grazie al docente, professor **Vanino Negro**, che con la sua bravura, la sua simpatia, la sua dialettica coinvolgente ha accompagnato in queste settimane i partecipanti alla scoperta dei vini italiani ed internazionali.

_E' tutto pronto per il**PANEVIN**

_Rispettando una tradizione che si ripete da secoli, all'azienda Moletto è tutto pronto per l'accensione del Panevin. Il grandioso falò viene incendiato la sera del **5 gennaio** quando, secondo la tradizione veneta, la notte va illuminata per rendere più agevole il passaggio dei tre Re Magi che dall'Oriente si stanno recando alla grotta di Betlemme. Questa è la connotazione religiosa che si è voluta dare ad una tradizione che ha origini popolari. Il grande fuoco che brucia è il simbolo della povertà che viene scacciata. Intorno al fuoco s'intonano canti che invocano la salute, il buon prodotto della terra, la pacifica abbondanza.

Ogni anno il commendator Mario Stival, insieme ai figli Mauro, Giovanni e Chiara invita gli amici a cantare intorno al Panevin. Auspicando un 2006 di pace e prosperità.

MOLETTO_notebook

Saremo presenti a **FOODEX JAPAN 2006** 14-17 Marzo 2006
MAKUHARI MESSE (Nippon Convention Center)

✓ Saremo presenti a **VINITALY**
Verona 6-10 Aprile 2006
Pad 4 Stand G5

**_ IL MEDAGLIERE 2005***Un anno di grandi soddisfazioni***VINITALY - XIII CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE****Gran Menzione**

COLMELLO ROSSO 1999 IGT Veneto Orientale

12° CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES**Medaglia d'Argento**

FRANCONIA IGT Veneto Orientale 2003

Medaglia di Bronzo

ACQUAVITE D'UVA

8° JAPAN WINE CHALLENGE 2005**Medaglia d'Argento**

COLMELLO ROSSO 1998 Igt Veneto Orientale

MUNDUS VINI 2005**Certificato di qualità**

COLMELLO ROSSO IGT Veneto Orientale 1999

Certificato di qualità

FRANCONIA IGT Veneto Orientale 2003

7° ENOCONEGLIANO**Dama d'Oro**

CABERNET SAUVIGNON "SELECTI" IGT Veneto Orientale 2000

Dama d'Oro

TAI ROSATO FRIZZANTE IGT Veneto Orientale 2004

Sigillo di Bronzo

CABERNET DOC Lison Pramaggiore 2004

Diploma di Merito

COLMELLO ROSSO IGT Veneto Orientale 1999

Diploma di Merito

FRANCONIA IGT Veneto Orientale 2003

Diploma di Merito

MALBECH IGT Veneto Orientale 2003

Diploma di Merito

MERLOT DOC Piave 2003

Diploma di Merito

RABOSO DOC Piave 2000

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI - Luca Maroni**84 punti**

TOCAI DOC Lison Pramaggiore 2004

WINE ENTHUSIAST Magazine - November 15, 2005**88 punti/Best buy**

PROSECCO Igt Marca Trevigiana

XXV BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI D'ITALIA - Torgiano**Medaglia d'Oro**

COLMELLO ROSSO Igt Veneto Orientale 2000

Diploma di Merito

CABERNET SAUVIGNON "SELECTI" Igt Veneto Orientale 2000

Diploma di Merito

MERLOT Affinato in barrique DOC Piave 2003

MOLETTOAzienda 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