



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO[®]

An aerial photograph of a rural landscape. A dirt road runs diagonally from the top center towards the bottom right. To the left of the road, there are several farm buildings with red roofs. The foreground and middle ground are dominated by rows of green grapevines in a vineyard. In the background, there are rolling green hills and a small village with houses and trees.

IL VOLTO DI UN'AZIENDA

Nel Solco di una Tradizione

Nell'estremo limite orientale della provincia di Treviso dove – oltre cinque secoli fa – sorgeva un bosco governato dalla Serenissima prospera una straordinaria realtà vitivinicola per merito di una particolare e fortunata conformazione di quel terreno – ricco di componenti argilloso calcaree – e della lungimirante tenacia di chi ha saputo assecondarne la vocazione viticola, affiancandola ad una costante attenzione alle più moderne tecnologie enologiche nel rispetto dei metodi tradizionali. L'azienda agricola Moletto, fondata nel 1960 da Mario Stival, supportato dalla moglie Anna, e, dagli anni Ottanta, dall'impegno a livello produttivo e commerciale dei figli Mauro, Giovanni e Chiara, disloca la sua presenza nei terreni ubicati a Motta di Livenza, zona di eccellenza dei DOC Piave, e in quelli a Pramaggiore, area di produzione dei DOC Lison-Pramaggiore.

*Moletto... storia autentica di uomini e lavoro,
di passioni e*

THE IMAGE OF A COMPANY

Steeped in Tradition

At the eastern edge of the province of Treviso where, more than five centuries ago, there was woodland governed by Venetian Republic, today there is a flourishing wine estate. It was thanks to the particular and fortuitous composition of the soils – rich in clayey and chalky ingredients – but also to the foresight and unflagging determination of the man who endeavoured to tap its winemaking potential, with the aid of the most modern enological technologies – but without detriment to traditional methods – that this transformation actually occurred. The Moletto Winery was founded in 1960 by Mario Stival, initially assisted by his wife, and then, from the eighties on, also by his children who dedicate their efforts to the company's production, sales and marketing sectors. The winery encompasses the land located in Motta di Livenza, part of the excellent DOC Piave wine area, as well as land in the DOC Lison-Pramaggiore production area.

DAS WESEN EINER FIRMA

Auf den Spuren einer Tradition

An der äußersten östlichen Grenze der Provinz Treviso, wo vor 5 Jahrhunderten ein Wald war der von der Serenissima verwaltet wurde, entsteht eine Weinbaurealität, geschaffen aufgrund besonders guter Böden mit reichen Lehm- und Kalkablagerungen, verbunden mit Ausdauer und Weitsicht desjenigen, der die Eignung zum Weinbau dieses Gebietes erkannt hatte, und beides Hand in Hand mit moderner Weinbautechnik und Tradition, gehen lies. Die Azienda Agricola Moletto wurde 1960 von Mario Stival mit Unterstützung seiner Frau Anna gegründet. Seit den 80er Jahren unterstützen ihn in Verkauf und Produktion seine Söhne Mauro und Giovanni und seine Tochter Chiara. Die Anbaugebiete befinden sich in Motta di Livenza mit der Herkunftsbezeichnung DOC-Piave und in Pramaggiore mit der Herkunftsbezeichnung DOC-Lison-Pramaggiore.

competenze, di entusiasmo.



*Geschichte Moletto ... eine authentische
von Menschen und deren Arbeit,
Moletto ... a genuine story of people and hard work, of passion, expertise and enthusiasm.
Leidenschaft, Können und Enthusiasmus.*



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO®

PRO

Die Lebhaftigkeit eines Unternehmens drückt sich auch in der Vielfalt seiner Produkte aus. Darum haben wir uns nicht nur auf Wein beschränkt, sondern mit der gleichen sorgfältigen Leidenschaft auch an ... das Öl ... den Aceto Balsamico ... den Honig ‚gedacht‘ und diese produziert.

Alle Produkte kommen aus den besten Anbau- und Herstellungsgebieten und entstehen mit einfachen Verfahren unter Beachtung natürlicher Herstellungsprozesse.

Food

GLI ALIMENTI

Die Produkte

La vitalità di una azienda si esprime attraverso la pluralità dei suoi prodotti. Ecco perché non ci siamo fermati ai vini ma con la stessa passione e cura abbiamo 'pensato' e prodotto ...l'Olio ...l'Aceto Balsamico ...il Miele, che qui vi presentiamo. Tutti i prodotti provengono dalle aree per ciascuno più congeniali e sono ottenuti con tecniche semplici e nel più assoluto rispetto dei processi naturali.


The vitality of a company is seen through the diversity of products it offers. This is why our product line does not stop with our wines. We 'pondered', and with the same passion and care lavished on our wines, we have produced ...Olive Oil ...Balsamic Vinegar ...Honey, that we present to you here. Each of these products comes from the geographic areas where they are at their best and are obtained only by simple techniques and religiously respecting nature's own processes.



Olio Extra Vergine di Oliva

L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Extra-virgin olive oil



Sui soleggiati declivi del Monte Pisano vengono raccolte le generose olive, delle varietà Frantoio, Leccino, Razzoio, Moraiolo, che passando alla frangitura e alla molitura, danno vita a due splendidi momenti di un superbo olio extravergine di oliva: l'INTEGRALE e, dopo decantazione spontanea, il VELATO.

It is on the sun-drenched slopes of Monte Pisano that the abundant Frantoio, Leccino, Razzoio and Moraiolo olives are harvested which, after having been pressed and milled, provide two superb extra-virgin olive oils: INTEGRALE (a non-filter Extra Virgin Olive Oil) and, following the natural settling process, VELATO (a clear Extra Virgin Olive Oil bottled after the solids have settled out).

Auf den sonnigen Hängen des ‚Monte Pisano‘ erntet man die Olivensorten Frantoio, Leccino, Razzoio und Moraiolo, welche anschließend gepresst und gemahlen werden mit dem Ergebnis eines superben Olio extravergine di Oliva: dem INTEGRALE und dem VELATO (natürliche Klärung).

Olio

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Integrale



1 l

500 ml

250 ml

CARATTERISTICHE

Verde foglia acceso con riflessi dorati, più diafano il **Velato**, più denso alla luce l'**Integrale**.

Olfatto dolce, vegetale e fruttato; prorompente ed intenso in gioventù, si attenua col tempo.

Rivela al gusto un giusto corpo: netti, 'sotto raccolta', i ritorni vegetali e fruttati, con tipiche piacevoli note piccanti e speziate, che evolvono, maturando, in delicatezza.



CHARACTERISTICS

Generally bright leaf-green in color with touches of gold, the **Velato** is more transparent, while the **Integrale** is denser when held up to the light.

It has a mild, vegetal and fruity aroma that is robust and intense when young, mellowing with age.

It is nicely full-bodied to the taste – clean, 'just picked' vegetal and fruit overtones with a pleasingly spicy and piquant aftertaste that delicately evolves as the oil matures.

EIGENSCHAFTEN

Blattgrün in der Farbe mit goldenen Reflexen; klarer das **Velato**, dichter das **Integrale**.

Im Duft fruchtig und fein, hervorbrechend und intensiv das junge Öl welches mit der Zeit ausgewogenere Duftnoten annimmt.

Von gutem Körper: eindeutig mit den typischen pflanzlichen und fruchtigen Geschmacksnoten, leicht pikant und würzig am Gaumen, wird es mit der Zeit runder und weicher.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Velato



250 ml

500 ml

1 l

Dressing

Seasonings

I SAPORI



I SAPORI



L'olio extra vergine di oliva incontra deliziose erbe aromatiche, piccanti spezie, aromi agrumati e odorose 'frutta di terra'. Un arcobaleno di inconfondibili profumi e sapori per tracciare di mediterraneo fantasiose creazioni di cucina.

Extra-virgin olive oil paired with aromatic herbs, piquant spices, citrus flavors and fragrant 'fruits of the earth'. A rainbow of unique scents and flavors to lend a Mediterranean flair to your culinary creations.

Das Olio Extra Vergine di Oliva in Verbindung mit köstlichen Kräutern, pikanten Gewürzen, Zitrusaromen und duftenden Früchten der Erde. Ein Regenbogen unverwechselbarer Duft- und Geschmacksnoten für mediterran angehauchte, fantasievolle Küchenkreationen.

arori

I SAPORI n. 1

Lo stuzzicante incontro dell'olio extra vergine di oliva con pepe in grani, aglio, rosmarino e salvia.

Lively pairing of extra-virgin olive oil and black pepper corns, garlic, rosemary and sage.

Ein anregendes Aufeinandertreffen von Olio Extra Vergine di Oliva mit ganzen Pfefferkörnern, Knoblauch, Rosmarin und Salbei.

I SAPORI n. 2

Un piccante connubio: l'olio extra vergine di oliva ed il peperoncino.

A spicy combination: extra-virgin olive oil and red chili pepper.

Eine pikante Verbindung: Olio Extra Vergine di Oliva und rote Pfefferschoten.

I SAPORI n. 3

Il piccante peperoncino trionfa insieme al pungente dell'aglio e all'olio extra vergine di oliva.

Red chili pepper reigns supreme together with the pungency of garlic and extra-virgin olive oil.

Die scharfen roten Pfefferschoten triumphieren zusammen mit der beißenden Würze des Knoblauchs und dem Olio Extra Vergine di Oliva.

I SAPORI



250 ml

I SAPORI



250 ml

I SAPORI n. 4

Il porcino, il fungo per eccellenza, si dona all'olio extra vergine di oliva in un tocco delicato.

The 'porcino', the king of mushrooms, lends a delicate touch to this extra-virgin olive oil.

Der edle Steinpilz verbindet sich in einer delikaten Note mit dem Olio Extra Vergine di Oliva.

I SAPORI n. 5

Un fragrante e fresco incontro tra l'olio extra vergine di oliva e l'aroma naturale di limone.

A fresh, fragrant blend of extra-virgin olive oil and the natural flavor of lemon.

Ein Aufeinandertreffen von Frische und Duft zwischen Olio Extra Vergine di Oliva und dem natürlichen Zitronenaroma.

I SAPORI n. 6

L'inconfondibile, etereo aroma naturale di tartufo impregna l'olio extra vergine di oliva.

The unique natural aroma of truffle lends this extra-virgin olive oil an ethereal richness.

Das unverwechselbare und unvergleichliche, natürliche Trüffelaroma bereichert mit seinen intensiven Duftnoten das Olio Extra Vergine di Oliva.



Aceto Balsamico di Modena

L'ACETO BALSAMICO DI MODENA

Balsamic Vinegar of Modena

Balsam

SUPERIORE

È prodotto, secondo una ricetta tradizionale, da selezionati aceti di vino e mosti cotti, ottenuti dalle migliori uve raccolte nel cuore della provincia modenese. Riposa, per la maturazione e l'affinamento, in botti di rovere.

This vinegar is produced according to a time-tested traditional local recipe, from selected wine vinegars and concentrated must created from top-quality grapes harvested in the heart of the province of Modena. It is then matured and refined in oak barrels.

Hergestellt nach bester modenaer Tradition, ist er das Ergebnis einer Auswahl bester Essig- und gekochter Mostpartien, aus Trauben des Anbaugebietes im Herzen der Provinz Modena. Dieser Essig reift im Eichenholzfäß.

OLD

Prende vita da mosto d'uva cotto, dapprima maturato per lenta acetificazione, derivata da naturale fermentazione, quindi collocato in serie di vaselli di legni diversi per la progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento. Quanto più il tempo passa, tanto più il balsamico s'impresiosisce.

Derived from cooked grape must, and aged by the slow process of natural vinegar fermentation, this vinegar undergoes very long aging, where it passes through gradual stages of concentration in a progressive series of barrels made of different woods. The longer the balsamic vinegar remains in these barrels, the more concentrated and prized it becomes.

Entsteht aus gekochtem Traubenmost, mit einer langsamen Essigbereitung aus natürlicher Gärung und anschließender Umfüllung in Gefäße aus unterschiedlichen Holzarten für eine stufenweise Konzentration durch einen langen Lagerungsprozess. Je mehr Zeit vergeht um so wertvoller wird der Balsamico.

Di colore bruno scuro, carico, ha profumo gradevole e di armonica acidità. Inimitabile il sapore dolce e agro ben equilibrato.

USI: non solo condimento, secondo gli impieghi usuali dell'aceto, ma ingrediente completo e di estrema versatilità per la migliore arte culinaria.

Of dark brown, intense color, it offers an aroma, pleasant and harmonious. It's sweet and sour taste is inimitable, and well-balanced.

USES: *its use goes well beyond that of normal vinegars as a dressing, it rises to a finished, highly versatile ingredient in the finest cuisines.*

Von dunklem, intensiven Braun, angenehm im Duft, mit ausgewogener Säure. Unverwechselbar der ausgewogene süß-sauere Geschmack.

EMPFEHLUNG: *nicht nur als typisches Essig-Dressing, aber als vollständige und äußerst vielseitige Würze zur Anwendung in der kulinarischen Kunst.*

ACETO BALSAMICO DI MODENA *Superiore*



500 ml



250 ml

ACETO BALSAMICO DI MODENA

Old



BOTTE 8

100 ml

BOTTE 12

100 ml

BOTTE 25

40 ml

BOTTE 40

40 ml

Di colore bruno scuro, carico e lucente, manifesta la preziosa densità in una scorrevole sciropposità.

Ha profumo complesso e caratteristico, nella sua particolare avvolgente aromaticità. Si offre, al gusto, generosamente pieno, sapido con sfumature vellutate.

USI: la preziosità dell'ingrediente offre straordinarie possibilità di impiego, ragionato e misurato, nell'alta arte culinaria. Ottimo l'azzardo, per il balsamico più 'maturo', nel dessert di gelato o di frutta (fragole, lamponi ...).

Dark, intense, brilliant brown in color, its quality is apparent in its viscous, syrup-like density. It has a complex, unmistakable scent with a distinctive enveloping aroma.

Its flavor is generous, full and savory with velvety overtones.

USES: *the superlative quality of this product offers an extraordinary range of applications in fine cuisine, to be used wisely and in limited quantity. The oldest, aged balsamic vinegar is an excellent, out-of-the-ordinary topping on vanilla ice cream or fruit (strawberry, raspberry...) desserts.*

Von intensivem, dichtem, leuchtendem, dunklen Braun, mit einer wertvollen Dichte und sirupartigen Weichheit; mit einem komplexen und charakteristischen Duft, entfaltet er ein angenehm umhüllendes Aroma. Im Geschmack voll, würzig und samtig.

EMPFEHLUNG: *Diese wertvolle Zutat bietet eine Vielfalt von Möglichkeiten: Mit ‚reifem‘ Balsamico können auch Kombinationen mit Vanilleis oder frischen Früchten (Erdbeeren, Himbeeren) ‚gewagt‘ werden.*

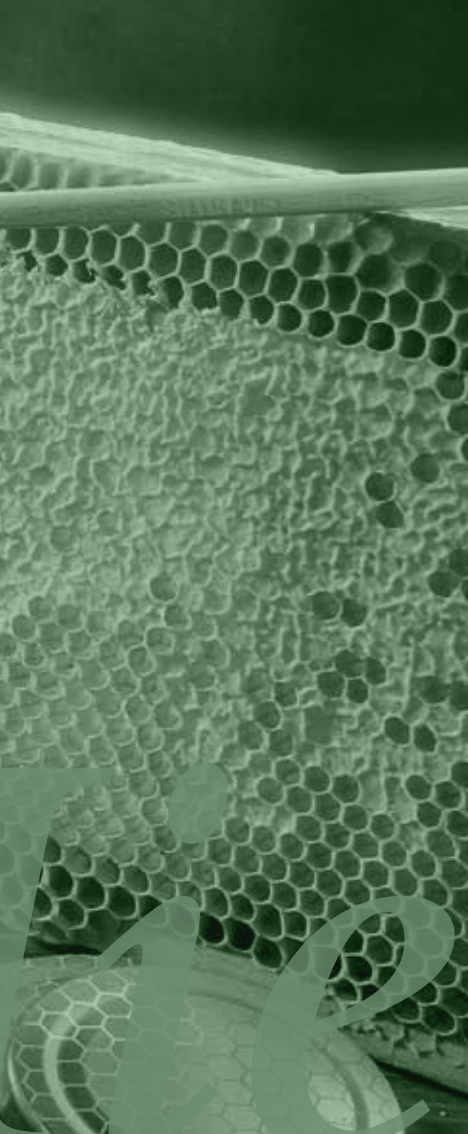
Honig

Honey

IL MIELE

il MIELE





Raffinati alimenti che al gusto si aprono in un ventaglio di gradevolezze: dalla dolcezza elegante alla armoniosa complessità del non dolce, sorprendenti risultati di spontanea alchimia della natura.

A sophisticated product which, on the palate, unfolds into a full range of flavor experiences – from elegant sweetness to a harmonious non-sweet complexity – surprising results of nature's spontaneous alchemy.

Edle Speisen die ihre Geschmacksvielfalt zum Ausdruck bringen: von der eleganten Süße bis hin zur harmonischen Komplexität nicht süßer Speisen, mit überraschenden Ergebnissen die aus einem natürlichen Zusammenspiel entstehen.

Vielle

Di colore giallo paglierino traslucido, esprime dolcezza già nel profumo, delicato e tenue, che ricorda netto il timbro varietale del fiore: perfetto. Al gusto sprigiona raffinatezza: lieve, finemente dolce, vellutato e delicatamente vanigliato (confettato). Piacevole la sapidità bilanciata da una lieve nota acidula.

USI: come miele da tavola, da accompagnare anche a formaggi mediamente stagionati e soprattutto agli erborinati; ottimo come dolcificante in naturale sostituzione dello zucchero.

Clear, light yellow color, its sweetness is evident in the delicate, mild aroma that brings to mind the perfection of the varietal characteristics of the acacia flower. It has a refined flavor that is light, elegantly sweet and velvety with a delicate hint of candied vanilla. All balanced by a slight acidity.

USES: as a table honey and also as an accompaniment to medium-aged and marbled cheeses; excellent as a sweetener in place of sugar.

Von goldgelber Farbe, durchscheinend; entfaltet seine Süße bereits im Duft, delikat und zart, erinnert er an eine Vielfalt von Blüten: perfekt. Im Geschmack strömt seine ganze Feinheit aus: fein, leicht süß, samtig mit leichten Vanillenoten (dragiert). Angenehm in seiner Geschmacksintensität, ausgewogen durch einen leichten Bitterton.

EMPFEHLUNG: als Tafelhonig, auch zu mittelreifen Käsesorten vor allem zu Edelpilzkäsen; ausgezeichnet als natürlicher Zuckersersatz.

MIELE DI ACACIA

Acacia honey

Akazien Honig



500 gr

MIELE DI CASTAGNO

Chestnut honey
Edelkastanien Honig



500 gr

Di colore ambrato scuro, ha aroma non eccessivamente intenso. Cremoso in bocca, dapprima dolce fino a sprigionare caratteristico ma garbato sapore amaro con sensazione calda. Tannico, giustamente sapido, persistente: corposo e pastoso in bocca tanto quanto il frutto.

USI: come miele da tavola, da accompagnare a formaggi dolci a media stagionatura da latte vaccino, fino al pecorino fresco.

Dark amber color, but its aroma is not overly intense. Creamy to the taste, the initial impact is one of sweetness, but gradually its elegant bitter, warm flavor is released. Tannic, savory, lingering, on the palate this honey is as full-bodied as chestnuts themselves.

USES: as a table honey and also as an accompaniment to medium-aged, non-salted cheeses made from cow's milk, or fresh pecorino.

Dunkel bernsteinfarben ist dieser Honig nicht übermäßig geschmacksintensiv. Cremig am Gaumen, zuerst süß entwickelt er einen angenehmen warmen Bitterton, angenehme Tannine, würzig, langanhaltend: von gutem Körper, samtig weich, ebenso wie die Frucht.

EMPFEHLUNG: als Tafelhonig, auch zu milden Käsesorten aus Kuhmilch bis zu frischem ‚Pecorino‘ Schafskäse).

Per la sua semplicità è il miele per antonomasia.

Ambrato chiaro è miele multiflorale: generosi profumi dolci riconducono ad un delicato pot-pourri di fiori a petalo bianco.

Delicatezza e fragranza emergono anche al gusto. Media la sua persistenza.

USI: come miele da tavola, adatto anche come dolcificante di dolci, latte, caffè, tè ed altri infusi.

In its simplicity, it is what everyone thinks of as honey.

Light amber honey made from a variety of flowers, it has a generously sweet aroma with a delicate pot-pourri of white petals. Its delicateness and fragrance are also discernable in its taste that lingers on the palate.

USES: *as a table honey and to sweeten pastries, milk, coffee, tea and herbal teas.*

Aufgrund seiner Einfachheit, der Honig schlecht hin.

Hell bernsteinfarben ist dieser Honig aus einer üppigen Blütenvielfalt: eine ausgeprägte Duftvielfalt erinnern an ein pot-pourri aus weißen Blüten; reich an Geschmacksnoten. Im Abgang mittellang.

EMPFEHLUNG: *als Tafelhonig, auch geeignet als Zuckerersatz, für Süßspeisen, Milch, Kaffee, Tee und andere Getränke.*

MIELE DI MILLEFIORI

Wildflowers honey

Blüten Honig



500 gr

MIELE DI TARASSACO

Dandelion honey
Löwenzahn Honig



500 gr

Miele ambrato cremoso e compatto, ha esordio olfattivo molto caratteristico, intenso e pungente: netto il richiamo al fiore. In bocca è un concentrato di note prevalentemente rustiche: da accenti di vegetale (netto il varietale) e di latte, fino al caramello. Dolce e persistente.

USI: come miele da tavola o da accompagnare a formaggi a media stagionatura, meglio se 'ubriachi', speziati o affumicati. Tentarlo spalmato su pane caldo ad accompagnare del lardo.

Creamy, dense, amber-colored honey with its own characteristic aroma that is intense and pungent and clearly brings to mind the dandelion flower. On the palate it has a concentrated, rustic flavor with clearly varietal vegetal, milk and caramel hints. Sweet and lingering.

USES: as a table honey and also as an accompaniment to medium-aged cheeses, preferably 'ubriaco' cheese, herbed or smoked cheeses.

Bernsteinfarben, cremig und kompakt hat dieser Honig einen sehr charakteristischen Duft, intensiv, stich leicht in der Nase: typisch für diese Blüte. Am Gaumen entfalten sich vorwiegend rustikale Geschmacksnoten: typisch für diese Pflanze, von Milch bis hin zu Karamell. Süß, langanhaltend.

EMPFEHLUNG: als Tafelhonig, auch zu mittelreifen Käsesorten vorzugsweise 'ubriachi' (in Treber gereift), mit Kräutern oder geräuchert.

*Le api producono questo miele da una
sostanza densa e zuccherina elaborata,
a partire dalla linfa delle piante,
dall'omottero Metcalfa pruinosa.*

*Bees produce this honey from a dense
sugary secretion processed by the
homopteron Metcalfa pruinosa, from the
lymph of the trees.*

*Die Bienen produzieren diesen Honig aus
einem zuckerartigen Ausscheidungsprodukt
(‘Honigtau’) das sich vielfach auf Blättern
oder Nadeln findet.*

il Miel

MIELE DI MELATA DI BOSCO

Honeydew honey

Waldhonig



500 gr

Viscoso e filante, di colore ambrato scuro impenetrabile, sprigiona intenso aroma balsamico-resinoso (netto il richiamo di essenze alpestrì) quasi erboristico. Di sapore decisamente meno dolce dei mieli da nettare, giustamente corposo, vellutato, leggermente tannico, con lieve nota acidula grazie al balsamico che lo rende anche fresco e fragrante.

USI: come miele da tavola. Perfetto con lo yogurt naturale; eccellente accompagnato a formaggi freschi a pasta molle.

Viscous and stringy with a dark, dense amber color, it releases an intense balsamic-resinous, almost herbal aroma that clearly calls to mind its alpine origins. Decidedly less sweet than nectar honeys, it is nicely full-bodied and velvety, slightly tannic and with a delicate acidity thanks to the balsam that also gives it a fresh, fragrant character.

USES: as a table honey; with natural yogurt; excellent accompaniment to fresh, soft cheeses.

Dicht und Fäden ziehend, von dunklem, dichten Bernsteinfarben, entfaltet er ein intensives balsamisch-harziges Aroma (erinnert an typische Gebirgsdüfte), fast an Kräuter. Im Geschmack weniger süß wie herkömmliche Honige, von gutem Körper, samtig, leichte Tannine, mit einem angenehm leichten Bitterton, dank der balsamischen Komponente die ihm Frische und Duft verleihen.

EMPFEHLUNG: als Tafelhonig, zu natürlichem Joghurt und ausgezeichnet zu frischen weichen Käsesorten.

COME RAGGIUNGERCI:

AUTO: Autostrada A4 VE-TS, uscita al casello di Cessalto. Dirigersi verso Motta di Livenza per raggiungere la Strada Regionale Postumia (SR53). Proseguire in direzione Oderzo. Percorso 1km imboccare incrocio sulla destra (via Dei Rori), per poi girare, dopo pochi metri, a sinistra per immettersi in via Moletto. Proseguire su strada sterrata seguendo la segnaletica aziendale.

TRENO: Linea Venezia-Mestre/Trieste stazione di Portogruaro, coincidenza linea Portogruaro-Treviso scendere alla stazione di Motta di Livenza. Oppure linea Venezia-Mestre/Treviso, cambio treno linea Treviso-Portogruaro scendere alla stazione di Motta di Livenza.

AEREO: fare scalo all'aeroporto 'Marco Polo' di Venezia o all'aeroporto 'A. Canova' di Treviso.

HOW TO GET TO THE WINERY:

BY CAR: A4 VE-TS highway to the Cessalto exit. Follow directions for Motta di Livenza until you reach the Postumia regional road (SR53). Continue towards Oderzo. After 1 km, turn right at the intersection (Via Dei Rori), then turn left immediately after a few yards onto Via Moletto. Take this unpaved road following the indications to the winery.

BY TRAIN: Venice-Mestre/Trieste line to the station of Portogruaro. Change for the Portogruaro-Treviso line and get off at the Motta di Livenza station. Alternatively, take the Venice-Mestre/Treviso line, change for the Treviso-Portogruaro line and get off at the Motta di Livenza station.

BY PLANE: to the Venice 'Marco Polo' Airport or Treviso 'A. Canova' Airport.

WIE SIE UNS ERREICHEN:

AUTO: Autobahn A4 Venedig-Triest, Ausfahrt Cessalto. Richtung Motta di Livenza bis zur Landstrasse "Postumia" (SR53), von dort Richtung Oderzo, nach ca. 1 km rechts abbiegen und gleich wieder links in die Via Moletto die nach kurzer Zeit in einen Kiessweg übergeht auf dem Sie der Firmenbeschilderung folgen.

ZUG: Verbindung Venezia-Mestre /Trieste, Umsteigen am Bahnhof Portogruaro zur Weiterfahrt Portogruaro-Treviso, aussteigen am Bahnhof Motta di Livenza oder Verbindung Venezia-Mestre/Treviso, Umsteigen Treviso-Portogruaro, aussteigen am Bahnhof Motta di Livenza.

FLUGZEUG: Flughafen Venedig ,Marco Polo' oder Treviso ,A. Canova'.





AZIENDA AGRICOLA
MOLETTA

Via Moletto, 19 31045 Motta di Livenza (Treviso) Italia – Tel. +39.0422.860576 Fax +39.0422.861041
moletto@moletto.com www.moletto.com