



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO®  
\_news

Dicembre 2013

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

## ANDAR PER REGALI

Cinque abbinamenti per cinque idee vincenti.

### CON IL PANETTONE...

Panettone e pandoro, a Natale ed a Capodanno sono d'obbligo, su questo non si discute. Presentatevi al pranzo natalizio in famiglia con un fragrante panettone di pasticceria, accompagnato da una bottiglia di *Moletto Verduzzo Demi sec*. La fragrante dolcezza di questo vino si sposa perfettamente con la morbidezza profumata del panettone, anche farcito. Per un fine pranzo davvero impeccabile.

### CON I FORMAGGI STAGIONATI...

La tradizione gastronomica italiana abbonda di formaggi stagionati. Non vi è che l'imbarazzo della scelta, diversi sono presidi Slow Food. Se volete far felice un amico che è un vero intenditore, preparare una scelta di formaggi tipici, stagionati, anche erborinati e abbinateli un *Moletto Passito Solamini et Amicis*, splendido nel suo elegante astuccio. Vino da meditazione per eccellenza, accompagna con insolita armonia i grandi formaggi italiani. Per lunghe serate davanti al fuoco del camino.

### CON LA PASTICCERIA SECCA...

A volte basta un biscottino per migliorare la giornata. Un bonbon, un bacio di dama, un petit four o un frollino. Anche per fare quattro chiacchiere fra amici, ritagliandosi uno spazio fra le intense giornate di fine Anno che esigono spesso molto impegno dalle donne. E allora si a un dolcecetto, degustando insieme *Moletto Torcolo*. E' un bianco gentile e dolce, sapido, pieno, al contempo vigoroso. Proprio come sono le donne moderne.

### CON LA TORTA MONICA...

E' un must della nostra Anna, cercala fra le sue ricette. Con panna montata, cioccolato bianco e fragoline di bosco. Un dolce freschissimo da proporre per stupire e acccontentare i palati più esigenti. Insieme è perfetto *Moletto Demi Sec*. Nel bicchiere briose bollicine, le uve Pinot Bianco interpretate in uno spumante in cui la frutta emerge. Sempre piacevole, mai stucchevole. Perfetto per chiudere una cena elegante.

### CON LE CASTAGNE...

Lunghe serate invernali da trascorrere con le persone più care. Sbucciando quelle caldaroste che recano in sé tutta l'incantata atmosfera di Mago Inverno. Attenzione: non commettete l'errore di accompagnarle con vino rosso, i suoi tannini non vanno d'accordo con la nota tannica della castagna. D'obbligo un bianco rotondo ma di carattere. Ecco che ancora *Torcolo Verduzzo* diventa la proposta perfetta di Moletto. Se invece in tavola compare un vassoio di marron glacé, osiamo l'abbinamento con *Moletto spumante Announo*.



## DALLE VIGNE MOLETTO L'ORO DELLA FESTA

*L'oro dei grappoli di Verduzzo friulano riflettenti la gioia dell'estate, si ritrova tutto nei calici di Verduzzo Demi Sec, spumante dolce dalla grinta sorprendente.*

Straordinario il suo equilibrio in freschezza e sapidità.

Le Feste di fine anno sono il trionfo della dolcezza. Perfetto per accompagnarle è *Moletto Verduzzo Demi Sec*. La vendemmia 2013 ha regalato uve dorate. A settembre nei vigneti lo spettacolo era impareggiabile, con grappoli sanissimi di un fantastico giallo oro. Le uve con le quali è prodotto sono di Verduzzo Friulano, che viene chiamato pure Verduzzo Ramandolo o dorato, proprio in virtù del colore che caratterizza i grappoli. Le caratteristiche organolettiche sono determinate dal tipo di terreno dove il vigneto è coltivato. Nel caso di Moletto, si tratta delle piantagioni site in Motta di Livenza, allevate su terreni di origine sedimentaria alluvionale, di natura argilloso-calcareo. Non va infatti dimenticato che qui, in epoca antica, si estendeva il bosco del Moletto e che il fiume Livenza, privo di argini, esondava spesso nella pianura arricchendo la campagna con i suoi limi. E' una composizione straordinaria questa del terreno Moletto che rende unici i vini qui prodotti.

Sin dall'inizio della sua attività, la cantina Moletto ha scelto di spumantizzare questo Verduzzo. "La scelta - spiega l'enologo Giovanni Stival - è stata fatta proprio per ricercare l'unicità, differenziandoci dagli spumanti dolci prodotti con uve più note. Al naso Verduzzo Demi Sec presenta profumi floreali, uno spiccato sentore di fave e miele. Pulito al palato, grazie alla base leggermente tannica, è nel contempo leggiadramente dolce, di nobile effervescenza. Spicca la caratteristica della mielosità. Quel tipico profumo di miele che contraddistingue l'acino a piena maturazione, riemerge intatto nel bicchiere. Corposo di base, pieno, denso, è di un accattivante giallo brillante". Verduzzo Demi Sec è il vino delle feste, accompagna pasticceria secca e in crema, panettone e pandoro, croccante, dolci al cucchiaio, mousse al cioccolato. Non solo: dall'uva Verduzzo friulano nasce *Torcolo*. I grappoli, selezionati con estrema cura uno ad uno, sono lasciati appassire lentamente sulla pianta, fino al termine di tutte le vendemmie. Vengono poi raccolti e vinificati. Il risultato è un vino bianco dolce e gentile, sapido, pieno e vigoroso, leggermente tannico. Splendido compagno della pasticceria in genere, è perfetto pure con i formaggi stagionati. Dalla ricchezza del territorio, perchè Verduzzo friulano è vitigno autoctono, l'oro dei grappoli ricolma i calici delle Feste.

## SHOP ON LINE AL MOLETTO SHOP

Visitate il nostro Shop on line per i vostri regali di Natale. Donate la tipicità italiana, quella straordinaria ricchezza che tutti nel mondo ci invidiano. I nostri vini sono per tutte le esigenze, dal pensierino al dono prestigioso. Racchiusi in raffinate confezioni. Si possono aggiungere distillati, oli, mieli. Spedizioni in tutt'Italia.



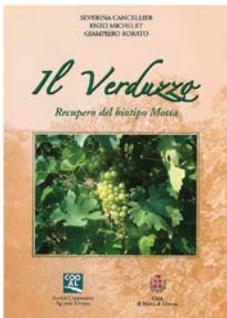
<http://shop.moletto.com/ita>

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

## AUGURI DA MOLETTO!

*Mario Stival con la moglie Annamaria e i figli Chiara, Mauro, Giovanni insieme a tutto lo staff dei collaboratori della cantina Moletto augurano a tutti voi di trascorrere in serenità le prossime Festività, auspicando che il 2014 rechi salute, letizia e soddisfazioni, diffondendo pace e serenità in tutto il mondo.*

## VERDUZZO MOTTA, UNA VICENDA MISTERIOSA



Siamo debitori di questi cenni storici a Giampiero Rorato, noto giornalista enogastronomico e scrittore, accurato studioso nonché profondo conoscitore delle tradizioni gastronomiche venete.

“Il vitigno denominato Verduzzo – scrive Rorato nel libro *‘Il Verduzzo. Recupero del biotipo Motta’* (S. Cancellier, E. Michelet, G. Rorato), edito da Coal – diffuso nel Nord Est

d'Italia, pur risultando presente sul territorio da molti secoli, ha goduto in passato di modesta attenzione da parte degli studiosi (...).

È sorprendente il fatto che con lo stesso nome di Verduzzo vengano chiamati dei vitigni nettamente diversi tra loro coltivati in Friuli, dove troviamo il Verduzzo giallo e il Verduzzo verde, e in provincia di Treviso, dove attualmente è in espansione il Verduzzo trevigiano, pur con una certa presenza del Verduzzo giallo, soprattutto in provincia di Venezia. (...).

Il nome di *Verduzzo Trevigiano* comincia quindi ad essere utilizzato negli ultimi quarant'anni dello scorso secolo e sostituisce in parte la denominazione *Verduzzo di Motta* o *Verduzzo Motta* con cui il vitigno veniva chiamato anche nella Sinistra Piave. Sull'origine del Verduzzo trevigiano, il professor Italo Cosmo scrive che *“dalle notizie che abbiamo potuto assumere sembra che il Verduzzo trevigiano diffusosi nella pianura trevigiana posta sulla sinistra del Piave, sia stato inizialmente introdotto dalla Sardegna nella zona di Motta di Livenza”*. Al riguardo non c'è alcuna documentazione scritta. Le fonti sono orali, sono i ricordi, tramandati di padre in figlio, dei fittavoli che lavoravano le terre dei conti Ancilotto.

“Questa notizia circa l'origine il Cosmo l'ha tratta dal volume *‘Motta di Livenza e i suoi dintorni’* (L. Rocco), stampato a Treviso nel 1897, ma scritto diversi anni prima - puntualizza Rorato -. Il Rocco afferma infatti che una famiglia di possidenti di Villanova, gli Ancilotto, nella

seconda metà dell'800 avevano impiantato nelle proprie terre in Villanova di Motta un vitigno di probabile origine sarda ma chiamato dai proprietari Verduzzo Motta”.

A margine di queste righe va sottolineato lo straordinario impegno che Coal Società Cooperativa Livenza ha posto nel recupero del vitigno, valorizzandolo e aprendo per quest'uva un nuovo futuro. Allo studio, fra le varie iniziative, vi è un logo che identifichi il Verduzzo Motta.



Schede da "Ampelografia generale della provincia di Treviso" (1870)

### E' MOTIVO DI RICERCA

Verduzzo Motta: la sua storia e la sua tipicità sono oggetto di ricerca. E' motivo di grande soddisfazione vedere come i giovani studenti si appassionino a questa storia tutta mottense. E' il caso di Diego Pantarotto che, per l'esame di Stato 2009 all'Istituto statale di istruzione secondaria superiore “G.B. Cerletti” – Istituto Tecnico Agrario di Conegliano, ha presentato la tesi avente per oggetto *“Verduzzo Trevigiano: recupero di biotipi e popolazioni”*, relatrice la professoressa Ornella Santantonio. Un lavoro di ricerca accurato ed assai approfondito nel quale si ripercorre la storia del Verduzzo Motta.

[http://www.confraternitavitevino.it/public/tesi/tesi\\_completa\\_diego\\_pantarotto\\_conegliano\\_2009.pdf](http://www.confraternitavitevino.it/public/tesi/tesi_completa_diego_pantarotto_conegliano_2009.pdf)

### AL NASO DI... GIOVANNI STIVAL

Nei vigneti Moletto la produzione di Verduzzo Motta è generosa, elevato il grado alcolico.

*“E' un vino – annota Giovanni Stival – che si presenta con un bouquet raffinato, fruttato, floreale. Perfetto al naso, in bocca è netto, semplice, accattivante, leggermente acidulo. Sin dalle origini la nostra cantina ha coltivato e prodotto il Verduzzo Motta”*. Vino che è molto apprezzato dai clienti per la vendita al dettaglio.

### \_ due uve a confronto

#### L'UVA VERDUZZO TREVIGIANO o 'MOTTA'

##### IL GRAPPOLO

Il grappolo è medio, cilindrico-piramidale, alato e mediamente compatto, con acino di media grandezza, ovoidale, dalla buccia verde con caratteristica punteggiatura.

##### CENNI STORICI

Sul Verduzzo trevigiano non si hanno dati certi circa l'origine.

Andrebbe a pieno titolo chiamato Verduzzo 'Motta' essendone iniziata la diffusione da Villanova di Motta di Livenza. Come luogo di origine è stata ipotizzata la Sardegna. È storia molto recente (2012) quella che vede entrare nella fase conclusiva il riconoscimento del vitigno *Verduzzo Motta* come caratteristico mottense. L'identificazione di vecchi biotipi di Verduzzo 'Motta' ha visto la collaborazione, avviata ancora nel 2004, tra COAL - Cooperativa Agricola Livenza, l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, nelle figure della dott.ssa Cancellier e del dr. Tomasi, nonché di Veneto Agricoltura.

Il coinvolgimento ultimo è del Consorzio Vini Venezia per delineare i protocolli di vinificazione del Verduzzo 'Motta', l'uno volto all'ottenimento di un vino frizzante o spumante che dovrà distinguersi per freschezza e piacevolezza degli aromi, l'altro più 'tradizionale' per ottenere un vino tranquillo più strutturato e maturo. Lo scopo è di arrivare a un disciplinare che lo lanci e tuteli nella sua vera identità.

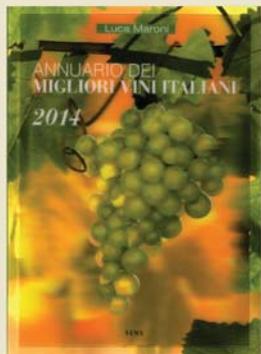


\_speciale guide

## LE GUIDE 2014

## ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2014

### LUCA MARONI



Ecco gli indici di piacevolezza (IP - che per comodità riportiamo come punti) espressi da Luca Maroni.

#### IL MIGLIOR VINO

##### 90 punti SAUVIGNON 2012

Sensazioni: *la sua uva solarmente gran matura, la sua densità floreal/fruttata, la sua luminosa aromaticità espansiva. Che voce, che nettezza e che spessore. Un distillato potente di morbida linfa, l'intensità del suo profumo, la nitidezza della sua tecnica, enologica trasformazione, lo rendono campione di rara*

*integrità aromatica espressiva. La pesca, la lavanda, la pera e il mentolo, candidi e intonati al silvestre, convivono proattivi. Al tatto si evince la rara fittezza, al gusto, in deglutizione, il favoloso equilibrio acido/morbido, la sua stupenda souplesse gustativa. Ma questo è un vino di profumo, e la sua fragranza non ha posa nel donarsi ai morbida e suadentemente polposa.*

È un grande bianco il Moletto Sauvignon 2012. Personalità spiccata e raffinata, equilibrio in corposità, morbidezza e rotondità. Tale da meritarsi il "chapeau" del più grande sommelier d'Italia.

#### GLI ALTRI VINI

**89 punti** Cabernet 2012, **88 punti** Merlot Piave Doc 2011, **88 punti** Refosco dal Peduncolo Rosso 2011, **87 punti** Pinot Bianco 2011, **87 punti** Pinot Grigio Piave Doc 2012, **87 punti** Malbec 2011, **86 punti** Chardonnay Lison Pramaggiore Doc 2011, **86 punti** Merlot Barrique 2007, **85 punti** Glsy Frizzante 2012, **85 punti** Franconia 2011, **85 punti** Cabernet Sauvignon Selecti 2005, **84 punti** Rosa Frizzante 2012, **84 punti** Prosecco Extra Dry Treviso Doc 2012, **83 punti** Raboso Piave Doc 2007, **81 punti** Prosecco Frizzante 2011.

**Commento conclusivo:** "Cresce in consistenza la proposta di Moletto, cresce in polposità del suo frutto e dei suoi vini. Un bicchiere di sempre maiuscola tecnica enologica trasformativa stando alla integrità di profumi del Pinot Bianco 2012, floreale, del Pinot Grigio Piave Doc 2012, dal melone fragrante e succoso. Ottimi per suadenza e fragranza i due Spumanti, con il Prosecco Extra Dry Treviso Doc 2012 di bella piacevolezza d'aroma. Rossi ben fitti, mai acidi o amari, sempre equilibrati fra sapidità, morbidezza e tannino. Lo speziato Merlot Piave Doc 2011, il rotondo Malbec 2011 e il turgido, limpido Refosco dal Peduncolo Rosso 2011 le esecuzioni migliori. Stupenda la purezza in profumo del Cabernet 2012: il migliore in assoluto quanto a pulizia e integrità ossidativa con la

*sua clorofilla di mora. Il migliore nel complesso è un grande vino, il Sauvignon 2012, tale per l'ottima fittezza, l'eccezionale morbidezza e integrità d'aroma del suo albicoccoso frutto compositivo. Chapeau."*

**Indici Qualitativi Complessivi:** IP complessivo: 85,93 (+0,43%); QQT: 6,98 - **Indici complessivi:** C: 29,43 - E: 28,06 - I: 28,43.

Nell'Annuario, le più importanti aziende vinicole italiane sono analizzate vino per vino da Luca Maroni. In apertura il metodo di degustazione adottato: la qualità del vino è la piacevolezza del suo sapore. <http://www.lucamaroni.com/>

## BIBENDA 2014

È la Guida realizzata dall'Associazione Italiana Sommelier. Si articola in 2048 pagine per la recensione di 1.671 Aziende. Oltre 20.000 vini degustati. Ecco le valutazioni riservate ai vini Moletto.

#### 4 grappoli

CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2005

4 grappoli MERLOT BARRIQUE 2007

3 grappoli RABOSO 2007

3 grappoli PINOT BIANCO 2012

3 grappoli PROSECCO Treviso E.D. 2012

3 grappoli SAUVIGNON 2012

3 grappoli FRANCONIA 2011

3 grappoli MERLOT 2011

3 grappoli REFOSCO DAL P.R 2011

3 grappoli CHARDONNAY 2012

3 grappoli PINOT GRIGIO 2012

3 grappoli MALBECH 2011

I 4 grappoli vengono assegnati a vini di grande livello e spiccato pregio (da 85 a 90 centesimi). I 3 grappoli a vini di buon livello e particolare finezza (punteggio da 80 a 84 centesimi).

Nella loro valutazione i sommelier di AIS hanno esaltato in modo particolare la tipicità. Spiccano infatti i 4 grappoli di Cabernet Sauvignon Selecti 2005, straordinaria eccellenza Moletto. Eppoi gli altri 4 grappoli a Merlot 2007 affinato in barrique; vino semplice solo all'apparenza, in realtà complesso ed armonioso, proprio come la terra veneta dov'è intensamente coltivato. Scorrendo le valutazioni a 3 grappoli, trovano conferma vini di spiccata personalità. Per un bicchiere che non delude mai.

La guida è disponibile anche presso gli **App Store di Apple**  
<https://itunes.apple.com/us/app/bibenda-2014-guida-ai-migliori/id733258300?l=it&s=1&mt=8>  
 e **Android**

<https://play.google.com/store/apps/details?id=bucap.bibendaguida2014>

**BIBENDA**  
VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014



Ti

Italia

Associazione Italiana Sommelier

## L'UVA VERDUZZO FRIULANO

### IL GRAPPOLO

Tale varietà presenta grappolo piccolo, di forma piramidale, alato, abbastanza compatto.

L'acino è piccolo, sferico, con buccia dura, pruinosa, giallo verdastro tendente a maturazione all'oro-ambato - nei punti più esposti - con caratteristico punto nero all'apice dell'acino.

La polpa è succosa, tannica, carnosa.

### CENNI STORICI

Il Verduzzo friulano è un vitigno autoctono che da oltre un secolo viene coltivato nella zona di Udine, ma anche nelle province di Gorizia e Pordenone e nel Veneto Orientale.

Infatti, l'aggettivo che accompagna il nome indica l'area di origine, anche se la produzione si estende fino alle terre delle province di Treviso e Venezia.

Due i cloni principali: il Verduzzo verde, oramai scomparso, e il Verduzzo giallo o di Ramandolo.

Il Perusini (1935) individua anche una varietà a grappolo semispargolo, nominata Verduzzo "raçsie" di cui però si sono perse le tracce.



**\_dietro il grappolo**

**LINO, INOSSIDABILE "COLONNA"**

E' arrivato in azienda nel 1978: Lino Gerardo è il decano dei collaboratori Moletto, da 42 anni con la famiglia Stival. *"Quando sono arrivato - scherza - Mauro e Giovanni andavano ancora a scuola, quante volte li ho accompagnati con la macchina. Erano altri tempi - ricorda con una punta di nostalgia - anni in cui bastava guardarsi negli occhi e darsi la mano per stringere un accordo. La parola data aveva valore"*. In questi decenni Lino è stato uomo di fiducia, autista e tuttofare. Ha svolto con impegno e dedizione tanti incarichi, anche delicati. *"Agli inizi dell'attività - dice - si andava una volta all'anno a Milano, ogni due-tre mesi a Bologna, il resto delle consegne era svolto nel Veneto"*. Insomma una situazione ben diversa da oggi che vede i pallet colmi dei cartoni Moletto stivati nei container a prendere le strade del mondo. Sono tanti i clienti che Lino se lo ricordano bene. *"Ogni tanto - dice lui - chiedo al commendator Mario di lasciarmi andare a fare un giro a Bologna, per salutare clienti che conosco da una vita. Persone che mi davano in mano le chiavi dei loro magazzini dicendomi: 'Lino, fai tu'"*. Fedele all'azienda e appassionato del suo mestiere, Lino è un custode delle tradizioni contadine. A casa sua ha messo insieme una variegata raccolta di attrezzi da lavoro - da quelli usati in campagna a quelli impiegati dalle donne che filavano - alcuni sono oggetti ormai introvabili. *"Sono orgoglioso - conclude - di aver collaborato con quest'azienda. Ho sempre trovato fiducia e disponibilità nella famiglia Stival"*. E' un affetto ricambiato: un collaboratore come Lino lo vorrebbero tutti.



**CHE TAPPO STAPPO?**  
LA CHIUSURA IN VETRO

Il nostro approfondimento sulle chiusure è dedicato stavolta a quest'innovazione. Che è stata adottata solo in tempi recenti, anche in conseguenza del fatto che il sughero non è che si sta sempre più diffondendo, tenendo presente che un decreto ministeriale dell'agosto 2012 consente l'impiego di tappi in materiale diverso dal sughero per tutti i vini Doc, comprese le produzioni Docg.

Il tappo in vetro presenta numerosi vantaggi: è bello, facile da usare, non presenta difetti olfattivi (il vino che sa di tappo è a questo proposito solo un ricordo). Inoltre è riutilizzabile e riciclabile all'infinito. Il tappo in vetro si sta affermando soprattutto per chiudere le bottiglie di vini d'annata, mentre per i vini da invecchiamento rimane il tradizionale sughero. Da sottolineare infine che alcune realtà del Piemonte stanno sperimentando l'uso del tappo in vetro anche per i lunghi invecchiamenti. Il tappo in vetro mantiene nel tempo le qualità del vino, è facile da aprire, aspetto questo molto apprezzato dai consumatori. A frenare l'impiego è, al momento, il prezzo. Servono bottiglie specifiche e macchine imbottigliatrici apposite. Visto comunque il continuo incremento della produzione vinicola mondiale, si può ipotizzare che il tappo in vetro avrà una buona diffusione.



**le ricette di Anna**

Siete a caccia di idee per il menu delle Feste?  
Su <http://www.moletto.com/ricette>  
trovate, di sicuro, la ricetta che fa per voi.



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

**MOLETTO\_notebook**

Saremo presenti a

**vinitaly** 48° edizione verona  
6 - 9 aprile 2014  
**MOLETTO : Pad. 4 Stand G5**



**\_sommario**

_ DALLE VIGNE MOLETTO L'ORO DELLA FESTA	1
_ ANDAR PER REGALI	1
_ AUGURI DA MOLETTO	2
_ VERDUZZO MOTTA, UNA VICENDA MISTERIOSA	3
_ E' MOTIVO DI RICERCA	3
_ AL NASO DI... GIOVANNI STIVAL	3
_ due uve a confronto VERDUZZO TREVIGIANO e VERDUZZO FRIULANO	4
_ LE GUIDE 2014	4
_ LINO, INOSSIDABILE "COLONNA"	4
_ Che tappo stappo? LA CHIUSURA IN VETRO	4

**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)

**SEGUICI ANCHE SU:**

-  **Facebook**  
<http://www.facebook.com/pages/SpritzOne-Moletto/125670707452084>  
<http://www.facebook.com/people/Spritzone-Moletto/1568530564>
-  **MySpace**  
<http://www.myspace.com/spritzone-moletto>
-  **Twitter**  
[http://www.twitter.com/Vini\\_Moletto](http://www.twitter.com/Vini_Moletto)
-  **Flickr**  
[http://www.flickr.com/photos/azienda\\_agricola\\_moletto/sets](http://www.flickr.com/photos/azienda_agricola_moletto/sets)
-  **YouTube**  
<http://www.youtube.com/user/ViniMoletto>
-  **Dailymotion**  
<http://spritzone1.myvirgilio.it>  
<http://dailymotion.virgilio.it/spritzone1>
-  **Vimeo**  
<http://vimeo.com/moletto>