



AZIENDA AGRICOLA



MOLETTO[®]_news

Luglio 2016



Scopri il mondo Moletto su www.moletto.com



www.shop-moletto.com

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



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

PROSECCO, OVVERO DUEMILA ANNI DI STORIA



L'affascinante vicenda del vino Prosecco presentata da Mauro Stival negli Stati Uniti. Un viaggio fra il Delaware e l'Ohio, coinvolgendo buyers ed appassionati nell'intrigante avventura del vino Prosecco, fra le più antiche varietà italiane.

Il vino Prosecco è prodotto in Italia fin dai tempi dell'impero Romano, impiegando i grappoli di Glera. Ha dunque origini antichissime questa straordinaria bollicina, oggi prodotta da 269 vinicoltori. Mauro Stival, partendo dalle origini, è arrivato ad illustrare il metodo di spumantizzazione charmat. Inventato da Federico Martinotti e perfezionato da Antonio Carpenè, il grande scienziato preside della Scuola Enologica di Conegliano, la più antica al mondo. Il metodo charmat esalta gli aromi ed i profumi che sono la caratteristica naturale del vino Prosecco.

La relazione di Mauro Stival ha focalizzato pure le aree di produzione di questo vino, con particolare attenzione alla Doc Treviso e alle Docg Conegliano Valdobbiadene ed Asolo Montello. Al termine di ciascun workshop sono stati presentati i grafici che hanno mostrato come il commercio di questo vino sia estremamente importante: il turnover è di 1.7 miliardi di euro, 355 sono i milioni di bottiglie prodotte. Il 30% delle vendite è assorbito dal mercato italiano mentre la maggior parte, cioè il 70% è richiesta dal mercato estero. Intensa anche la lotta alla contraffazione che viene condotta a livello internazionale dal Consorzio di Tutela della Doc Prosecco. *"E' stata un'esperienza molto positiva - evidenzia Mauro Stival - molte le domande e il desiderio di conoscere in modo approfondito questa che è una delle bollicine più amate a livello internazionale".*

I workshop si sono conclusi, e non poteva essere altrimenti, con la degustazione di Prosecco Doc Moletto Extra Dry. Dalle caratteristiche uniche: raffinato, aromatico, fruttato, che richiama in bocca ciò che si percepito al naso: splendidi aromi di fiori e frutta, una vellutata bollicina easy to drink.

LA FINESTRA SULLA STORIA

L'azienda Moletto ha sede in un edificio posseduto nel 1800, dal Conte Luigi Revedin, all'epoca all'avanguardia in agricoltura. La stessa avanguardia che si ritrova oggi nei moderni impianti della realtà Moletto.

Era il 1811 quando il conte Luigi Revedin fissò stabilmente la sua dimora nella villa seicentesca oggi detta Revedin - ma precedentemente Foscari Cornaro ed ancora Morosini - che ancor oggi si può ammirare in quel di Gorgo al Monticano. I possedimenti del conte Revedin, assai vasti, erano punteggiati da una cinquantina di tipiche abitazioni. Oggigiorno gli edifici superstiti sono pochi. Ben tre di essi si trovano all'interno della proprietà Moletto. Uno di essi è proprio la sede dell'azienda. Entrando si notano subito le particolari caratteristiche costruttive: il soffitto a volta in pietra, che consente un'ottima areazione. I pavimenti in cotto, l'utilizzo della pietra di Fregona, dal particolare colore rossastro per realizzare le scale, le soglie degli ingressi. Oggi, in quella che un tempo era la stalla, l'azienda Moletto ha collocato la cantina di invecchiamento. Grazie all'esposizione a tramontana, l'edificio gode di perenne frescura, che contribuisce a mantenere costante la temperatura ottimale per l'invecchiamento dei vini in carati. I soffitti a volta consentono un'aerazione perfetta, senza oscillazioni termiche. Era Luigi Revedin soprattutto un imprenditore piuttosto che un filantropo. Le innovazioni da egli apportate gli consentirono di condurre in modo eccellente la propria azienda agricola, facendo della razionalità uno dei concetti vincenti. E' il medesimo concetto che si ritrova oggi in Moletto. Dove le operazioni, che iniziano nel vigneto per terminare nella cantina di invecchiamento, seguono un protocollo rigoroso avente l'eccellenza per obiettivo. Infine Luigi Revedin nei propri vigneti volle prediligere le varietà locali a quelle che giungevano da fuori. E forse si deve proprio a lui il mantenimento di quel vigneto di Franconia che è oggi il portabandiera di Moletto. E di quelle uve Glera che nel terzo millennio, sotto il nome di Prosecco, sono ambasciatrici del vino italiano nel mondo.



Velle Moletto.
 s- *Borra d'acqua il Moletto.*
Fondo di pubblica ragione.
 da di qua. *Composto di vigna, melonari, e legumi tutti*
fruttiferi.
 La quarta di *...*
...

_ novità vini

COLMELLO ROSSO 2006



E' disponibile l'annata 2006 di questo vino che non si smentisce e non delude mai.

Annata già premiata con la medaglia di Bronzo INTERNATIONAL WINE CHALLENGE® LONDRA 2016 e con Diploma di Merito ad EnoConegliano 2016.

Selezionate uve Merlot e Franconia, danno vita a questo vino rosso, di austera e vigorosa eleganza, equilibrato in profumi e struttura. Complesso al naso, caldo e vellutato all'assaggio. La sua morbidezza è tale da consentirne i più svariati abbinamenti di carne.

Un cavallo di razza che pur dopo il lungo affinamento (8 anni in barrique), spicca per giovinezza, scalpitante ed esuberante.

FRANCONIA 2013: UN VINO DECISAMENTE INTERNAZIONALE



L'annata 2013 di Franconia Moletto sprigiona all'assaggio tutta la sua internazionalità.

Aprire di colore rosso rubino.

Ha profumo vinoso, straordinario il ricordo di frutta rossa. Confettura di ciliegia!

All'assaggio è pura armonia.

Il fruttato percepito al naso ritorna tutto. Anzi quest'annata è spiccatamente fruttata. Corpo, caldo, tannino dolcissimo, equilibrato. Decisamente internazionale.

Gradazione alcolica: 13% vol

Il portabandiera di Moletto conferma il suo carattere: grande classe per estimatori da tutto il mondo. Da non perdere.

E-COMMERCE, I VINI MOLETTA IN UN CLICK

E' facile, veloce, sicuro. Basta un click e con l'E-COMMERCE i vini Moletto arrivano direttamente a casa vostra.

Potete pagare comodamente con carta di credito, Paypal o bonifico bancario. Nel giro di un paio di giorni i vini Moletto saranno da voi, pronti per essere stappati.

La caratteristica straordinaria dell'e-commerce è la semplicità. E' sufficiente avere con sé lo smartphone, o il notebook oppure l'iPad, tutti strumenti che ormai sono diventati comuni nella quotidianità delle persone. Il nostro shop-on line è davvero facile da usare, con pochi colpi di mouse vi porterete a casa non soltanto i nostri vini, ma la filosofia Moletto, fatta di amore per la tradizione, genuinità, tracciabilità e un pizzico di fantasia.

Non esitate: Moletto shop-on line e non sarete delusi.

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

FIORE DI VITE

Per quanto incredibile possa apparire anche la vite fiorisce. I primi germogli, dopo la fase del "pianto" e del rigonfiamento delle gemme, appaiono in primavera. Fra le varietà precoci, ad esempio la Glera (Prosecco) e le tardive, fra esse il Cabernet Sauvignon, possono esserci fra i 12-17 giorni di differenza.

La fioritura, ben rappresentata in quest'immagine, avviene nel mese di giugno e consiste nell'apertura o scaliptramento (è il termine tecnico) del fiore. Nella foto si riconoscono la gemma, il cappello che si slega ed il fiore dopo lo scaliptramento. Pochi giorni dopo la fioritura ha luogo l'allegagione. In pratica i piccoli acini iniziano via via a formarsi. Spesso il minuscolo acino è già visibile al momento dello scaliptramento.



_dietro il grappolo

PINO, DIETRO LE QUINTE AL VINITALY

È un uomo versatile Pino Marchesan. Lavora all'azienda Moletto dal 2007, abita a Sant'Anastasio di Cessalto. Ad egli ci si affida per lo svolgimento delle mansioni più diverse, sempre svolte perfettamente. Pino lo si può trovare fuori nei vigneti, impegnato nella potatura o nel diradamento. Oppure dentro in cantina, intento a lavorare nel reparto di imbottigliamento. Ancora, spesso sale alla guida del furgone per andare a svolgere delle consegne. *"L'unica cosa che non amo fare – dice – è guidare il trattore"*.

Tutti coloro che in primavera visitano lo stand Moletto al Vinitaly, il prestigioso salone internazionale che si svolge a Verona, sappiano che dietro questa struttura c'è l'impegno di Pino Marchesan. *"L'allestimento dello stand è compito mio – afferma Pino con orgoglio – è un lavoro che richiede molto impegno e precisione. Tutto dev'essere eseguito alla perfezione, considerato poi che lo stand viene visto ogni giorno da migliaia di persone"*. Prima di arrivare all'azienda Moletto, Pino Marchesan ha svolto diversi mestieri. Fra essi anche l'operaio in fabbrica. *"Sono riuscito a resistere per sole tre settimane, poi me ne sono andato – racconta – davvero un lavoro che non faceva per me. Invece da in Moletto le cose sono completamente diverse. Le giornate sono variate anche se il ritmo è intenso. A volte arrivo a sera che neppure mi rende conto di come la giornata sia già trascorsa"*.

Se le ore di lavoro filano veloci significa che la giornata è ben trascorsa.



IL MEDAGLIERE MOLETTTO

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE® LONDRA 2016



COLMELLO ROSSO 2006 Igt Veneto Orientale si aggiudica la **Medaglia di Bronzo** con la seguente motivazione: *"Stile maturo ed evoluto. Al naso spiccano le note di confettura di ciliegie, di cuoio e caffè. In bocca sentori di mora e caramello, vellutati all'assaggio"*

ENOCONEGLIANO 2016 - 18° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SELEZIONE VINI VENETI

Il medagliere Moletto si arricchisce di sei DIPLOMI DI MERITO conquistati ad Enoconegliano 2016 da:

PROSECCO DOC TREVISO Extra Dry

PINOT BIANCO 2015

PINOT GRIGIO 2015

COLMELLO ROSSO 2006

FRANCONIA 2013

RABOSO 2008 Doc Piave

ORA SI CHIAMA CELIA

E' mutato solo il nome. La birra che distribuiamo in esclusiva sul territorio italiano, prodotta in uno dei più antichi birrifici cechi, ha un nuovo nome, è CELIA. Per render ancor più chiaro il fatto che essa può essere tranquillamente consumata da coloro che soffrono di celiachia.

CELIA oltre ad essere **senza glutine** è anche una **birra biologica** e **"hand-crafted"** (artigianale), ed è **adatta anche per i vegani** come riportato in etichetta. CELIA ha inoltre un packaging decisamente ricercato. Il formato è rimasto invariato (500 ml).

CELIA è una birra chiara prodotta seguendo una procedura brevettata e certificata. Chi soffre di celiachia grazie a Celia può concedersi il piacere di gustare una buona birra.

La birra CELIA, gode di tutte le caratteristiche delle tipiche lager ceche, ossia la ricca schiuma bianca, il colore dorato, il gradevole profumo di malto, la briosità dissetante e l'armonia dei sapori, dalla dolcezza iniziale al gradevole finale amarognolo.

Il contenuto di glutine della birra CELIA è inferiore a 0,5 mg/100 ml.

Nel mese di Aprile 2016 la birra CELIA si è aggiudicata il primo premio nella categoria bevande al Allergy and Free From Food Show di Berlino.



F free from food awards
Deutschland

From Food Awards 2016
Winner
Getränke

tecký pivovar, s.r.o.
Celia Organic

Director: FreeFrom Awards

Archie Bundeley

_ novità spirits

GIN MOLETTO. SPIRITO MEDITERRANEO



Quando la tradizione sposa la botanica.

E' sempre più apprezzato Gin Moletto, la novità 2016 degli spirits Moletto.

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 estivi.

Ottimo anche da solo, rinfrescato dal ghiaccio.

Scaricate l'app GINTO sul vostro smartphone e dite cosa ne pensate di Moletto Gin.

Segui Moletto Gin su Facebook

<https://www.facebook.com/Moletto-GIN-Premium-Botanical-Italian-Gin-1069697606419903/>

AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO



LYONESS
Your Cashback Company

MOLETTO partner di LYONESS
la più grande shopping community

Scopri Lyoiness e tutti i vantaggi su www.lyoiness.net



le ricette di Anna

sono disponibili su www.moletto.com/ricette

SEGUICI ANCHE SU:

Facebook



Moletto
Moletto GIN
SpritzOne Moletto

YouTube



SpritzOne by Moletto

_ sommario

_ PROSECCO, OVVERO DUEMILA ANNI DI STORIA	1
_ LA FINESTRA SULLA STORIA	2
_ NOVITA' VINI: COLMELLO ROSSO 2006 e FRANCONIA 2013	2
_ E-COMMERCE, I VINI MOLETTO IN UN CLICK	2
_ FIORE DI VITE	3
_ IL MEDAGLIERE MOLETTO	3
_ PINO, DIETRO LE QUINTE AL VINITALY	3
_ ORA SI CHIAMA CELIA	4
_ MOLETTO GIN SPIRITO MEDITERRANEO	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

www.moletto.com