



AZIENDA AGRICOLA  
**MOLETTO**<sup>®</sup>



Formato | 750 ml  
Imballo da 6 bottiglie

---

## HISTORIA. IL PASSATO SI FA PRESENTE.

Un viaggio attraverso i secoli, per rendere vivo il ricordo dell'antico.

La linea *Historia* si ispira al passato storico vivace ed intenso che ha caratterizzato il territorio del Moletto tra il Seicento e i primi anni del Novecento. Una lunga epoca in cui si sono distinte personalità di grande rilievo e creatività alle quali la linea *Historia* è dedicata.

Vini innovativi, di carattere e di grande impatto organolettico. Si distinguono per grande freschezza, corposità e struttura per soddisfare appieno i sensi. Spiccano i profumi floreali dei bianchi, i fruttati dei rossi, accompagnati da finezza e potenza che onora il carattere di coloro che li hanno ispirati.

---

## PINOT GRIGIO ✦ IL PODESTÀ ✦ DOC VENEZIA

*Un vino bianco deciso e di carattere. Corposo ma elegante! Particolarmente adatto ad abbinamenti con pietanze a base di pesce.*

### *.Vinificazione*

Alla soffice pressatura delle vinacce è seguita la vinificazione in acciaio a temperatura controllata, con fermentazione su lieviti selezionati. Affinamento in acciaio.

### *.Note degustative*

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fruttato che invita a scoprirlo con l'assaggio.

Sapore: corposo ed al contempo morbido. Appaga la sua fragrante rotondità che accompagna l'assaggio fino ad un finale decisamente sapido.

### *.Temperatura di servizio*

12-14°C

### *.Accostamenti*

Perfetto in abbinamento a pietanze a base di pesce, anche elaborate. Minestre e zuppe ed anche pizze e torte salate e carni bianche.

---

PINOT GRIGIO . IL PODESTÀ . DOC VENEZIA **2019**

**95 punti**

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2022 - LUCA MARONI

PINOT GRIGIO . IL PODESTÀ . DOC VENEZIA **2020**

**94 punti**

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2022 - LUCA MARONI

PINOT GRIGIO . IL PODESTÀ . DOC VENEZIA **2021**

**94 punti**

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2023 - LUCA MARONI

### **3 GRAPPOLI**

BIBENDA 2023 - FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

*Paglierino tenue. Al naso particolarmente fruttato, con sentori pieni e polposi, un tocco di erba tagliata, erbe aromatiche e piccoli fiori di campo. Dinamismo gustativo rapido improntato sulla freschezza, gioca la carta della morbidezza a contrasto per trovare un sano equilibrio.*