



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO[®]

*Давным давно был лес
и назывался он «Moletto»...*

История компании Moletto начинается с постепенной, но необратимой потери леса. Сегодня это было бы воспринято как печальный и весьма противоречивый акт, если мы не примем во внимание экономические потребности, возникшие в этих регионах более пяти веков назад, и влияние, которое оно оказало, но которое нельзя было сразу предвидеть в то время.

«Эти леса существовали не только в первые века нашей эры, но и намного позже. Дождь Ottone Orseolo, в свидетельстве, выданном жителям Eraclea в 1015 году, говорил о большом лесу, доходившем до Livenza и использовавшемся дожами для охоты, так как он был домом для многочисленных оленей и кабанов.»

XV-XVIII века

Лес Молетто был частью семейного поместья Motta, большой территории, разделенной на 13 округов, которыми управляли венецианские дожи через представителя.

С 1450 года лес начал постепенно терять деревья из-за вырубki для производств. Большая часть леса была преобразована в пахотные земли, луга и виноградники.

«Венецианская аристократия и богатые семьи хотели праздновать и наслаждаться плодами земли и потратили много денег на строительство своих дворцов». (Girolamo Priuli)

XIX век

Историк Lерідо Россо дал такое описание в конце XIX века:

«... (среди деревьев) в основном виноградные лозы, особенно для рабозо, красного марцемино, пиньоло и белого вердуццо».

«Основная отрасль в этом регионе - сельское хозяйство. ... Надо особо похвалить некоторых умных помещиков, которые своим упорным трудом стали первооткрывателями другого дворянства, аристократии земли. »

XX век

1960 год - Mario Stival приобретает Moletto.

Начиная с 1963 года, после того как он закончил реорганизацию земли и убедился, что почва состоит из глины и известняка, и, принимая во внимание фермерские традиции, которыми была отмечена история этих земель на протяжении последних нескольких веков, он смело начал сажать виноградные лозы, пока не покрыл территорию того, что сегодня составляет почти сотню гектаров.

В 1967 году начался маркетинг бренда Moletto. Престижное имя, столь же ценное, как сам древний лес.

В 1984 году Министерство сельского хозяйства и лесов одобрило использование географического обозначения Moletto для вин, производимых в этой зоне, тем самым защищая наши вина, официально признавая историческое винодельческое значение региона.



XXI век

Сегодня винодельня Moletto это дружелюбный коллектив, который может иметь только семья, движимая энтузиазмом и предприимчивостью, но всегда остающаяся верной своим корням.

Эти корни встроены в землю и требуют ухода, страсти и трудолюбия.

Эти корни - это то, что мы называем «винной культурой», что означает, что они являются подарком земли тем, кто ее любит, дорожит и уважает.

Подарок, которым семья Stival с радостью поделится с нашими друзьями, которые всегда могут посетить поместье, винный погреб и виноградники.



Moletto



«Мы стремимся выявить лучшее, что может предложить эта земля, путем сохранения ее естественной среды и всех традиций прошлого, а также благодаря ярой приверженности к созданию высококачественных продуктов, идя по стопам истории.»

Mottetto



- PIAVE DOC
- LISON-PRAMAGGIORE DOC
LISON DOCG
- PROSECCO DOC
- PROSECCO DOC TREVISO
(Provincia di Treviso - Province of Treviso - Provinz Treviso)
- VENEZIA DOC
(Provincia di Treviso e Venezia - Provincas of Treviso and Venice - Provinzen Treviso und Venedig)

ЗЕМЛЯ, КОТОРАЯ СОЗДАНА ДЛЯ ВИНА

Виноградники Moletto Winery в Motta di Livenza и Belfiore di Pramaggiore с тысячелетними традициями виноделия созданы для производства вина. Виноградники Moletto расположены в провинциях Treviso и Venezia, аппелласьоны: Prosecco DOC Treviso, Piave DOC, Lison-Pramaggiore DOC, Venezia DOC и Lison DOCG.



АССОРТИМЕНТ

IVIOLETTA

CHARDONNAY



Белое, сухое
Аппелласьон:
DOC Lison -Pramaggiore
Виноград: шардоне

Объем: 0,75л
Алкоголь: 12,5%

Вино золотисто-соломенного цвета, в аромате тонкий букет, но с выраженными нотами спелых фруктов, таких как желтые яблоки, и приятными цветочными оттенками. Элегантное вино с богатым вкусом и долгим послевкусием.

Температура подачи:
12-14 °С

Гастрономия: Легкие закуски итальянской кухни, моллюски, морская и речная рыба.

PINOT BIANCO



Белое, полусухое
Аппелласьон:
IGT Veneto Orientale
Виноград: пино бьянко

Объем: 0,75л
Алкоголь: 12%

Сияющее, как солнце, вино соломенного цвета. Сладкий, приятный и манящий аромат. Легкие ноты абрикоса, смесь сладости и кислотности, которые характерны для этого фрукта. Полнотелое вино, свежее, фруктовое, с хорошим балансом.

Температура подачи:
12-14 °С

Гастрономия: Легкие закуски, овощные и рыбные ризотто и пасты.

SAUVIGNON



Белое, полусухое
Аппелласьон:
IGT Veneto Orientale
Виноград: совиньон блан

Объем: 0,75л
Алкоголь: 12,5%

Вино соломенного цвета с зеленоватым оттенком. Аромат теплый, насыщенный, с нотками бузины и экзотических фруктов. Белое вино с ярким характером: сбалансированное бархатистое тело, полнота во вкусе.

Температура подачи:
12-14 °С

Гастрономия: Идеально сочетается с рыбой, моллюсками, мягкими сырами и супами.

MALBESCH

Красное, полусухое
Аппелласьон:
IGT Veneto Orientale
Виноград: мальбек

Объем: 0,75л
Алкоголь: 12,5%

Вино рубинового цвета, аромат гармоничный, в начале окутывает нотами спелой вишни, а затем появляется земляника. Вкус повторяет аромат. Идеальная терпкость уравнивает кислотность. Теплое, насыщенное вино с бархатистыми танинами.

Температура подачи:
18-20 °C

Гастрономия: Идеальная пара к красному мясу. Также хорошо сочетается с ризотто с мясом или грибами, тушеным мясом, белым мясом на гриле.



MERLOT

Красное, сухое
Аппелласьон:
DOC Piave
Виноград: мерло

Объем: 0,75л
Алкоголь: 13,5%

Глубокий рубиново-красный цвет. Яркий аромат с нотами вишни и специй. Полнотелое вино с элегантным вкусом и приятным фруктовым послевкусием.

Температура подачи:
18-20 °C

Гастрономия:
Жаркое из красного или белого мяса, дичь.



FRANCONIA

Красное, сухое
Аппелласьон:
IGT Veneto Orientale
Виноград: франкония

Объем: 0,75л
Алкоголь: 13,5%

Цвет рубиново-красный. В букете интенсивный аромат красных фруктов, вишни и пряные ноты. Во вкусе вино округлое, гармоничное, в сопровождении бархатистых танинов и сладости вишни.

Температура подачи:
18-20 °C

Гастрономия:
Отлично сочетается с мясными закусками, пастами с острыми соусами, жареным белым мясом.





CHARDONNAY

Белое, полусухое
Аппелласьон:
 IGT Veneto
Виноград: шардоне
Объем кеги: 20л
Тип кеги: KEY-KEG (пэт)
Алкоголь: 12%

MALBESCH

Красное, сухое
Аппелласьон:
 IGT Veneto
Виноград: мальбек
Объем кеги: 20л
Тип кеги: KEY-KEG (пэт)
Алкоголь: 12,5%

PINOT BIANCO

Белое, полусухое
Аппелласьон:
 IGT Veneto
Виноград: пино бьянко
Объем кеги: 20л
Тип кеги: KEY-KEG (пэт)
Алкоголь: 12%

MERLOT

Красное, сухое
Аппелласьон:
 IGT Veneto
Виноград: мерло
Объем кеги: 20л
Тип кеги: KEY-KEG (пэт)
Алкоголь: 13%

SAUVIGNON

Белое, полусухое
Аппелласьон:
 IGT Veneto
Виноград: совиньон блан
Объем кеги: 20л
Тип кеги: KEY-KEG (пэт)
Алкоголь: 12%

FRANCONIA

Красное, сухое
Аппелласьон:
 IGT Veneto
Виноград: франкония
Объем кеги: 20л
Тип кеги: KEY-KEG (пэт)
Алкоголь: 13%



GLISY PINK

Вино игристое розовое сухое

Виноград: тай rosso

Алкоголь: 10%

Объем бутылки: 0,75л

Объем кеги: 20л

Тип кеги: UNI-KEG (пэт)

Изготовлено из винограда сорта Тай Россо, обладает блестящим розовым цветом, красивым перляжем и нежным фруктовым букетом. Яркий вкус, хорошо сбалансированный, мягкий и фруктовый.

Температура подачи:

9-10 °C

Гастрономия: Идеально в качестве аперитива, а также превосходно сочетается с рыбными блюдами, легкими закусками и традиционной итальянской ветчиной.

SpritzOne®

ОТКРОЙ, НАЛЕЙ И НАСЛАЖДАЙСЯ!

SpritzOne изготовлен по оригинальному рецепту с использованием ингредиентов только высочайшего качества.

Окунитесь с солнечный оранжевый цвет, насладитесь ароматами тропических фруктов и прекрасным балансом горечи и сладости. Это напиток с низким содержанием алкоголя для того, чтобы вы могли насладиться им в свободное время. Идеально подходит для любого случая. Позвольте ему покорить вас своим беспримесным вкусом!

Объем бутылки: 1 л

Объем кеги: 20 л

Тип кеги: UNI-KEG (пэт)

Алкоголь: 6,8%

SpritzOne

**Коктейль винный
ароматизированный газированный**



SVAMgroup



A Z I E N D A A G R I C O L A
MOLETTO[®]

ДИСТРИБЬЮТОР НА ТЕРРИТОРИИ РФ:

ООО «СВАМ Групп»

Россия, г. Москва, Новомещерский проезд, д.9, стр.1

Телефон:

+7 (495) 989-24-14

Сайт:

www.svamgroup.ru