



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO
義大利 莫內德酒莊

五百年前，莫內德酒莊這塊土地屬於威尼托王國，如今是製造著名佳釀的葡萄酒園地。由於得天獨厚的土地特質，莫內德酒莊巧妙地利用優越的自然環境來生產卓越的葡萄酒。和諧的家族氣氛讓酒莊的營運更加充滿人性，創始人 Mario 先生堅信每一瓶葡萄酒，都是整年辛勤工作的最佳獎賞，除了充分利用絕佳的土質和卓越的釀酒技術，還要對於葡萄酒充滿熱情與情感，才能釀造出最具特色的葡萄酒。

MOLETTO Selecti Cabernet Sauvignon '03
莫內德 頂級卡本內蘇維翁紅酒

6/木箱，750 ml/瓶
編號 IT 4111

莫內德酒莊的頂級佳作，強烈深邃的酒紅色，撲鼻的橡木香與辛香味，伴隨著香草芬芳與微微的皮革香，在口中有豐富厚實的口感，酒體堅實，單寧和諧柔順。



產區	IGT Veneto Orientale
酒精濃度	14.5 %
葡萄品種	Cabernet Sauvignon 100%
適飲溫度	22°C
釀造方式	採收後將葡萄表皮浸漬一個半月，使其完全發酵，在不鏽鋼桶內存放六個月後，移入 225 公升的橡木桶中陳放三年。
佐餐建議	適合佐多汁的炭烤或香煎紅肉、成熟的起士，同時也是支適合單獨啜飲的佳釀。

得獎紀錄

1. CINCINNATI INTERNATIONAL WINE FESTIVAL(USA) Marzo 2011
Gold Medal

2. CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2010-Gold Medal

3. 18° Competition Enological International
- INITALY 2010-Gran Menzione

4. DECANTER WORLD WINE AWARDS -Bronze Medal ('03)
Silver Medal ('04)

(Smoky, liquorice, complex. Rich, luscious, sweet, ripe. Great balance, good weight. Opulent flavours, cinnamon and fruit cake spice.)

5. 17° Competition Enological International
-VINITALY 2009-Gran Menzione

6. International Wine Challenge (IWC)2012-Bronze Medal('04)

(Spicy, blackcurrant fruit with firm mid palate, Cassis sweetness tempered by firm tannins.)





AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO
義大利 莫內德酒莊

MOLETTO Colmello Rosso '03
莫內德 頂級梅洛法蘭科尼亞紅酒

6/木箱，750 ml/瓶
編號 IT 4112

這是將梅洛與法蘭科尼亞葡萄品種結合的完美佳作。生產過程中精密的溫度控制與嚴謹的釀造過程是擁有完美酒體的關鍵。強烈的紅寶石色，多層次且令人陶醉的香氣，入口隨即感受到的華麗，高雅經典的氣息讓人難忘。



產區 IGT Veneto Orientale

酒精濃度 14.5 %

葡萄品種 Merlot、Franconia

適飲溫度 19°C-21°C

釀造方式 在精密溫度控制的環境下發酵後，移入中等 Allier 橡木桶，存放 24 至 36 個月。最終的雕琢在裝瓶後進行，以達到完整平衡的架構。

佐餐建議 宜搭配炭烤與香煎的紅肉，燉食、烤食及野禽、家禽肉類均適宜。

得獎紀錄



1. AWC Vienna - INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2011 **Gold Medal**

2. INTERNATIONAL WINE CHALLENGE LONDRA 2011/2010 **Commended**

3. CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2010 **Gold Medal**

4. ENOCONEGLIANO 2011- 13° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SELEZIONE VINI VENETI **Bronze Medal**



5. MUNDUSvini 2010 - Gran Premio Internazionale del Vino **Gold Medal**



6. ENOCONEGLIANO 2010 - 12° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SELEZIONE VINI VENETI **Silver Medal**



7. DECANTER WORLD WINE AWARDS 2010 **Bronze Medal**

(Intense blackberry with a classy wood aroma and some minerality on the nose too. Good length and complexity.)



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO
義大利 莫內德酒莊

MOLETTO Merlot Barrel '06
莫內德 陳釀梅洛紅酒

6/木箱，750 ml/瓶
編號 IT 4121

細緻經典的 Merlot 紅酒，紅寶石酒色，透出紫羅蘭的酒暈，具有洋李果香、紅果、可可與些微香甜味道，果香圓潤濃郁，結構平衡，餘韻悠長層次豐富，擁有經典的貴族紅酒特質。



產區 DOC Piave

酒精濃度 13.5 %

葡萄品種 Merlot 100%

適飲溫度 19°C-21°C

釀造方式 葡萄在不鏽鋼桶發酵，並於 26°C-30°C 的溫度控制下浸皮 25 天，當酒精發酵完成後移入新的不鏽鋼桶內進行果酸發酵。放入 225 升的橡木桶 24 個月，接著裝瓶使其在瓶內做最後雕琢。

佐餐建議 適合與重口味的義大利麵或小牛肉食用。

得獎紀錄 1. ENOCONEGLIANO 2010 - 12° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SELEZIONE VINI VENETI-Silver Medal
2. DECANTER WORLD WINE AWARDS 2010-Bronze Medal (Cinnamon, dried fruits, figs, fleshy mouthfeel with a spicy finish.)

MOLETTO Franconia '08
莫內德 法蘭科尼亞紅酒

6/箱，750 ml/瓶
編號 IT 4131

酒色呈現閃耀的紅寶石色，豐富醇美的果實香氣和櫻桃果香，帶有一絲辛香味，酒體飽滿紮實，搭配辣味食物特別出色。



產區 IGT Veneto Orientale

酒精濃度 13 %

葡萄品種 Franconia 100%

適飲溫度 18°C-20°C

釀造方式 嚴密的溫度掌控下浸皮 25 天，以適當的壓力擠壓提取單寧。在桶內進行二次發酵 3 個月，再存放不鏽鋼桶 8 個月。最終的雕琢在裝瓶後進行。

佐餐建議 適合佐湯、加有辣味調料的義大利麵、燒烤白肉和味道濃郁的魚類料理。

得獎紀錄 1. INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2010-Seal of Approval
2. ENOCONEGLIANO 2010 - 12° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SELEZIONE VINI VENETI-Silver Medal



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO
義大利 莫內德酒莊

MOLETTO Malbec '09
莫內德 美貝克紅酒

6/箱，750 ml/瓶
編號 IT 4132



閃耀的紅寶石色澤，清新豐富的果香，平順的單寧容易入口，紮實的酒體和均衡的味道使人心曠神怡。

- 產區** IGT Veneto Orientale
酒精濃度 13 %
葡萄品種 Malbec 100%
適飲溫度 20°C
釀造方式 控制溫度在 26°C-30°C，於不鏽鋼桶內浸皮 15 天，酒精發酵過程完成後，移入其他不銹鋼桶內，進行果酸發酵，之後放入桶內存放 4 個月後裝瓶。
佐餐建議 肉或蘑菇口味的義大利燉飯、墩煮料理、煎烤白肉，家禽類。陳年之後很適合搭配野味共飲。

MOLETTO Merlot '09
莫內德 梅洛紅酒

12/箱，750 ml/瓶
編號 IT 4133



李子般的深紅，帶有紅寶石的酒暈，醇美的紅果香味層次豐富，和諧圓潤的酒體，醇厚的餘韻讓人印象深刻。

- 產區** DOC Piave
酒精濃度 13.5 %
葡萄品種 Merlot 100%
適飲溫度 20°C
釀造方式 含有果酸的葡萄皮在溫度控制 26°C-30°C 下，存放不鏽鋼桶內發酵 25 天，酒精發酵後接著進行果酸發酵，接著擺入不鏽鋼桶陳放十個月後裝瓶。
佐餐建議 搭配炭烤紅肉或白肉、家禽類，陳年後適合與野味共飲。
得獎紀錄 ENOCONEGLIANO 2011 - 13° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SELEZIONE VINI VENETI- Silver Medal

MOLETTO Pinot Grigio '10
莫內德 灰比諾白酒

12/箱，750 ml/瓶
編號 IT 4134



酒體紮實，有辛香味的刺激與層次豐富的果香，單寧優雅且和諧。

- 產區** DOC Piave
酒精濃度 13 %
葡萄品種 Pinot Grigio 100%
適飲溫度 14°C
釀造方式 採收後的葡萄經過適當的壓力擠壓後放入不鏽鋼桶進行發酵，全程保持適當的溫度控制直到裝瓶。
佐餐建議 適合有甘草佐料的料理，各式開胃小菜、湯、蒸煮肉、與魚類料理。



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO
義大利 莫內德酒莊

MOLETTO Chardonnay '09
莫內德 夏多妮白酒

12/箱，750 ml/瓶

編號 IT 4135



精選葡萄來自樹齡二十七年的葡萄藤，在嚴密的溫度控制下釀製而成。色澤如小麥田的閃耀淡金，華麗而出眾，淡淡的綠蘋果香和花香綜合著夏多妮葡萄的芬芳，酒體紮實且餘韻悠長，單寧適中，優雅怡人。

產區 DOC Lison Pramaggiore

酒精濃度 12.5 %

葡萄品種 Chardonnay 100%

適飲溫度 14°C

釀造方式 存放在溫度 18°C 的不鏽鋼桶內發酵，再移入新的不鏽鋼桶內使其發酵更臻完美後裝瓶。

佐餐建議 搭配魚類料理，可佐醬料。

Spumante Malvasia Extra Dry V. S. A. Q.
莫內德 舒曼馬瓦西亞優質汽泡酒

6/箱，750 ml/瓶

編號 IT 4141



使用 Charmat 法精心釀製，是莫內德酒莊汽泡酒中的優質佳作。亮麗的金黃酒色，撲鼻而來的濃郁香氣，散發出豐富優雅的芬芳，柔順細緻的口感值得細細品味。

產區 Malvasia

包裝 6/箱，750 ml/瓶

酒精濃度 12.5 %

葡萄品種 Malvasia istriana 100%

適飲溫度 9°C-10°C

釀造方式 在溫度控制恰當的不鏽鋼桶內發酵，接著在壓力缸內進行特有的汽泡酒釀製法” Charmat 法”。

佐餐建議 適合搭配湯、蔬菜、起士或魚類開胃小菜。

DOC TREVISO PROSECCO Frizzante
莫內德 精選普錫科微汽泡酒

12/箱，750 ml/瓶

編號 IT 4142



明亮的稻黃酒色，溫和且平順的口感，隨著怡人的芬芳在口中化開，微汽泡酒鮮明的特色讓人難忘。

產區 Marca Trevigiana

酒精濃度 11 %

葡萄品種 Prosecco 100%

適飲溫度 9°C-10°C

釀造方式 在不鏽鋼桶內進行發酵，結束後使用” Charmat 法” 在壓力缸內進行二次發酵 60 天，以保存新鮮的風味與充滿特色的口感。

佐餐建議 適合當開胃酒或餐後酒，適合搭配各式開胃小菜。