

Sei vini, un posto unico: il Roero!

*Azienda agricola di famiglia a Monteu Roero, Piemonte.
Fondata nel 2019. Cinque ettari. 100% suolo sabbioso.*

RILASCIO NUOVE ANNATE · 2026

LANGHE DOC NEBBIOLO

Casual

2025 ROSSO

Il nostro Nebbiolo spensierato: vibrante, fresco, diretto e pieno di ambizione. Proprio come un ragazzo giovane.



Un vino rosso ottenuto al 100% da uve Nebbiolo delle nostre vigne sulle colline di Monteu Roero (Cru Occhetti e Vadonia) e Vezza d’Alba (Cru Sanche), a 260–280 metri, con esposizioni da est a ovest e suoli sabbiosi.

Le uve di ogni Menzione sono raccolte a mano in cassette da 20 kg, in date diverse in base alla maturazione di ciascuna vigna, e vinificate separatamente in cemento (80–85%) e acciaio (15–20%). Tutte le fermentazioni partono da lieviti indigeni attraverso pied de cuve, per circa due settimane.

Assembliamo infine i diversi vini e li affiniamo in legno per completare la fermentazione malolattica. Dopo sette o otto mesi in botte — e una piccola parte in acciaio — imbottigliamo nella seconda luna calante dell’estate successiva.

Il risultato è un Nebbiolo dinamico e fresco. Il nostro Capitolo 01, prima annata 2019.

BOTTIGLIE ~10.000 · 0,75 L

MAGNUM ~250 · 1,5 L

ALCOL 13,5% vol.

VITIGNO 100% Nebbiolo

VIGNETI Monteu Roero +
Vezza d’Alba

ETÀ VITI ~40 anni

FERMENTAZIONE Cemento +
acciaio ·
lieviti
indigeni

AFFINAMENTO Legno · 7–8
mesi

DRINKING MOOD

Mood casual

Pranzo leggero

Aperitivo

Terrazza al sole

Clima del venerdì

ROERO DOCG "SANCHE"

Brave

2024 ROSSO

Il nostro Nebbiolo profondo: un equilibrio perfetto tra complessità, struttura ed eleganza. Un vero gentiluomo.



Un rosso 100% Nebbiolo, dalla prima vigna che abbiamo iniziato a lavorare nel 2019 — la MeGA Sanche, sul versante di Vezza d’Alba del Roero. Viti di oltre 70 anni, suolo molto sabbioso (fino al 60% di sabbia, sotto il 10% di argilla), 290 m di altitudine, leggera esposizione sud-ovest, interamente terrazzata a causa della forte pendenza.

I filari stretti ci costringono a lavorare tutto a mano, come i nostri nonni — più fatica, ma maggiore rispetto per le piante e minore compattamento del suolo.

Raccolte, le uve sono pigiate e fermentate separatamente in tino di legno per 3–4 settimane. A metà fermentazione passiamo alla tecnica del cappello sommerso per estrarre di più, fino a fine fermentazione. Fermentazioni naturali via pied de cuve dai lieviti delle bucce.

Malolattica in tonneaux, dove il vino affina poi 14–18 mesi a seconda dell’annata. Un Nebbiolo più complesso del nostro Langhe: elegante, con una struttura più profonda. Prima vendemmia 2019.

BOTTIGLIE ~2.300 · 0,75 L

ALCOL 14% vol.

VIGNETI Sanche · Vezza d’Alba

PENDENZA 43° · viticoltura eroica

AFFINAMENTO Tonneaux · 14–18 mesi

MAGNUM ~90 · 1,5 L

VITIGNO 100% Nebbiolo

ETÀ VITI Oltre 75 anni

FERMENTAZIONE Legno · lieviti indigeni

DRINKING MOOD

Mood serio

Cena importante

Occasione speciale

Conversazioni profonde

Serata da assaporare

ROERO RISERVA DOCG "OCCHETTI"

Bright

2023 ROSSO

Il nostro Nebbiolo orizzontale: un bouquet ricco e un corpo raffinato, luminoso, radioso. Un vero performer.



Un rosso 100% Nebbiolo, raccolto dalla vigna di mio nonno Severino — “Nonno Vero” per la famiglia. La vigna Occhetti — stesso nome della MeGA — è stata la prima in cui ho lavorato, nel 2019.

Viti molto vecchie (oltre 70 anni), suolo sabbioso, rese molto basse, 280 m di altitudine, piena esposizione sud. Una valletta che storicamente la protegge dalle gelate primaverili e, negli ultimi anni, dalla siccità.

Il cru Occhetti ha un suolo più strutturato di quello di Sanche, con una maggiore percentuale di calcare e argilla e circa il 45% di sabbia.

Raccolte, le uve sono pigiate e fermentate in cemento per 2–3 settimane. La macerazione dura solo il tempo della fermentazione — cerchiamo eleganza. Fermentazione naturale via pied de cuve dai lieviti selvaggi delle bucce.

Malolattica in tonneaux, poi 16–20 mesi di affinamento nelle stesse botti. Un Nebbiolo moderno: bouquet ampio al naso, pieno e pronto al palato. Prima vinificazione separata nel 2020 — il nostro Capitolo 02.

BOTTIGLIE ~850 · 0,75 L

MAGNUM ~30 · 1,5 L

ALCOL 14% vol.

VITIGNO 100% Nebbiolo

VIGNETI Occhetti · Monteu
Roero

ETÀ VITI Oltre 70 anni

FERMENTAZIONE Cemento ·
lieviti
indigeni

AFFINAMENTO Tonneaux ·
16–20 mesi

DRINKING MOOD

Mood speciale

Celebrazione

Le persone giuste

Una serata da ricordare

Aprire qualcosa di vero

ROERO ARNEIS DOCG

Tenacious

2025 BIANCO

Il nostro Arneis fuori dagli schemi, nato per superare i limiti e cambiare le regole.



Il nostro vino bianco autoctono, 100% Arneis. Oggi abbiamo solo una piccola vigna di Arneis in gestione, quindi acquistiamo il 50% delle uve da colleghi di Monteu Roero che condividono le nostre pratiche sostenibili e il nostro rispetto per il suolo.

Cerchiamo più complessità rispetto all'Arneis classico: raccolte le uve, le pigiamo e lasciamo le bucce a contatto con il mosto per 48–72 ore, mantenendo la temperatura sotto i 16°C con ghiaccio secco.

Terminato il contatto sulle bucce, separiamo le bucce e mettiamo il mosto in tonneaux usati. La fermentazione parte con un pied de cuve preparato dai lieviti naturalmente presenti sulle bucce.

A fermentazione completata, il vino riposa negli stessi tonneaux per tre-cinque mesi. Imbottigliamo nelle prime settimane di aprile o maggio dell'anno successivo.

Un bianco corposo, luminoso e singolare — un vino da pasto, capace di accompagnare anche piatti più complessi. Prima vendemmia 2020.

BOTTIGLIE	~2.200 · 0,75 L	MAGNUM	—
ALCOL	13% vol.	VITIGNO	100% Arneis
VIGNETI	Sanche + Monteu Roero (50%)	ETÀ VITI	~50 anni
FERMENTAZIONE	Tonneaux usati · lieviti indigeni	AFFINAMENTO	Tonneaux · 3–5 mesi

DRINKING MOOD

Mood conviviale

Pesce

Crudi di mare

Pasta leggera

Pranzo all'aperto

BARBERA D'ALBA DOC

Pop

2025 ROSSO

A volte il Nebbiolo è troppo. Fate entrare la Barbera in partita — glou-glou, divertente e succosa.



Un rosso 100% Barbera, da una dozzina di filari in una delle nostre vigne a Sanche — Vezza d'Alba, MeGA di Roero. Ogni anno aggiungiamo uve di viticoltori etici della zona per raggiungere il volume minimo necessario a una fermentazione corretta.

Vigneto esposto a est, circa 50 anni, suolo sabbioso, 290 m di altitudine. Come la maggior parte delle parcelle di Sanche, i filari sono stretti e ripidi — tutto il lavoro si fa a mano: più fatica, ma maggiore rispetto per le piante e minore compattamento del suolo.

Raccolte, le uve sono pigiate e fermentate separatamente in tino d'acciaio, con follature manuali, per circa due settimane. Fermentazione naturale via pied de cuve dai lieviti delle bucce.

Malolattica in barrique di secondo o terzo passaggio, poi il vino affina tre-sei mesi prima dell'imbottigliamento, l'estate successiva, in un giorno di luna calante. Una Barbera fresca, facile da bere, con un bouquet tipico delle sabbie del Roero. Prima annata 2020.

BOTTIGLIE	~2.400 · 0,75 L	MAGNUM	—
ALCOL	13,5% vol.	VITIGNO	100% Barbera
VIGNETI	Sanche · Vezza d'Alba	ETÀ VITI	~50 anni
FERMENTAZIONE	Acciaio · lieviti indigeni	AFFINAMENTO	Barrique usate · 3-6 mesi

DRINKING MOOD

Mood leggero

- Aperitivo
- Senza pensieri
- Buona compagnia
- Così, perché sì

NEBBIOLO D'ALBA DOC SPUMANTE ROSÉ ·
METODO CLASSICO

Sparkling

2023 SPUMANTE

Il nostro Nebbiolo spumante. Ci piacciono le feste e le bollicine sono perfette. Così l'abbiamo fatto.



BOLLE è uno spumante rosé, 100% Nebbiolo, ottenuto dai diradamenti di tutte le nostre vigne di Nebbiolo.

A inizio agosto diradiamo i grappoli in eccesso e, raccolti, li portiamo in cantina per una vinificazione in bianco, limitando il contatto tra bucce e mosto. Evitiamo la fermentazione malolattica per preservare l'acidità che esalterà la presa di spuma.

Ad aprile, con le prime temperature calde, iniziamo la presa di spuma con Metodo Classico: tiraggio con lieviti e zuccheri, poi seconda fermentazione a temperatura controllata.

Lasciamo affinare BOLLE 24 mesi sui lieviti, poi facciamo il dégorgement nei primi mesi estivi. Bollicina fine, buona acidità e un bouquet che sa di Nebbiolo. Prima vendemmia 2019.

BOTTIGLIE	~600 · 0,75 L	MAGNUM	—
ALCOL	12,5% vol.	VITIGNO	100% Nebbiolo
VIGNETI	Diradamenti · tutte le vigne	ETÀ VITI	40-75+ anni
FERMENTAZIONE	Acciaio · lieviti indigeni	AFFINAMENTO	Metodo Classico · 24 mesi sui lieviti

DRINKING MOOD

Mood festoso

Celebrazioni

Brindisi

È solo martedì

Te lo meriti

*Ogni vino ha una storia.
La nostra è sull'etichetta.*

ROERO, PIEMONTE · FONDATA NEL 2019

5 ha

IN ROERO

6

VINI PRODOTTI

100%

SUOLO SABBIOSO

EMAIL

hello@stefanoocchetti.com

TELEFONO · WHATSAPP

+39 337 115 1214

WEB

stefanoocchetti.com

INSTAGRAM

[@stefano_occhetti](https://www.instagram.com/stefano_occhetti)

INDIRIZZO

Frazione Occhetti, 64 · 12040 Monteu Roero (CN) · Italia

P.IVA

IT 03823020049