



SO

STEFANO OCCHETTI

STEFANO OCCHETTI

A **Monteu Roero** nella frazione che prende il nome della famiglia che da generazioni ci vive, si trova l'**Azienda Agricola Occhetti Stefano**.

Nata nel 2019 con il dichiarato intento di ritornare alla terra e continuare, nel rispetto degli insegnamenti tramandati e ricevuti, quanto iniziato dalle passate generazioni, porta avanti i valori del suo fondatore che ha tracciato e intrapreso fin da subito una via chiara e precisa: **produrre nebbiolo**, perché questo è il vino di famiglia, il vitigno che da sempre circonda la casa e rende uniche le colline delle **Langhe Roero**.

Il risultato è un'**Eccellenza** che sorprende per pulizia al naso ed al gusto: un vino semplice, diretto, persistente che racconta una storia che ogni anno si arricchisce di un nuovo capitolo.

Proprietà / Fondatori:
Stefano Occhetti

Inizio Attività:
2019

Vitivinicoltura:
convenzionale

Ettari: **2**

Bottiglie prodotte:
8.000

Indirizzo:
Frazione Occhetti 64 – Monteu Roero (CN)

-
www.stefanoocchetti.com
info@stefanoocchetti.com

SO



LANGHE DOC
NEBBIOLO

Denominazione

Langhe DOC Nebbiolo

Vitigni

Nebbiolo 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Cemento

Affinamento

Botte da 25 HI

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore di un rubino brillante. Profumo delicatamente accattivante, ribes, lampone, fragoline di bosco, prugna. Bocca ampia con tannini presenti ma non aggressivi terra e frutta rossa con un finale piacevolmente lungo e dolce.

SO

ROERO DOCG SANCHE

Denominazione
Roero DOCG

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vendemmia
Manuale

Vinificazione
In legno

Affinamento
Botte di varie dimensioni

Formato
0,75 lt

Caratteristiche
Colore rosso rubino intenso.
Profumi eleganti che ricordano
la rosa e il lampone seguite
da erbe aromatiche e leggere
note spezziate. In bocca è
caldo ed avvolgente, con una
delicatissima trama tannica ed
un finale di frutta rossa ed erbe
aromatiche.



SO

ROERO ARNEIS



Denominazione
Roero Arneis DOCG

Vitigni
Arneis 100%

Vendemmia
Manuale

Vinificazione
In legno

Affinamento
Acciaio e legno

Formato
0,75 lt

Caratteristiche
Giallo paglierino carico.
Fresche note fruttate, floreali
ed erbacee.
Beva di buona struttura,
fresca e asciutta con note
di erbe aromatiche con un
finale amaricante e sapido.

**DI
STRI
BUEN
DO**

Selezioniamo
vini fini ed eleganti
mai eccessivi
o anonimi.

