

# [Poderi Moretti: alla scoperta dell'azienda vinicola di Monteu Roero](#)

scritto da Alessandra Barbazza | 17/09/2018



**Porte aperte all'Impresa Storica d'Italia dal 1630 e perla vitivinicola piemontese. Da settembre a novembre si terranno visite guidate e degustazioni dei grandi vini locali in abbinamento ai prodotti gastronomici del territorio.**

Colline dai versanti trapuntati di vigneti e di macchie boschive, tra i cui pendii si aprono improvvisamente profonde voragini che sprofondano per centinaia di metri: è quanto contraddistingue il paesaggio del Roero. Qui, precisamente a **Monteu Roero**, Francesco Moretti guida con stimato successo l'azienda vinicola di famiglia **Poderi Moretti**, riconosciuta come **Impresa Storica d'Italia** con una tradizione vignaiola che risale al 1630.

Il **rispetto della tradizione** unita all'apertura verso le **tecniche enologiche d'avanguardia** e la **vocazione per la tutela dell'ambiente** consentono di produrre **vini di grande qualità e genuinità** e valorizzare le pregiate denominazioni D.O.C. e D.O.C.G. della zona. La quasi totalità della superficie vitata di Poderi Moretti è allevata a *guyot* e occupata da **Nebbiolo**, vitigno principe del territorio, a bacca rossa e di maturazione tardiva, la cui vendemmia inizia la prima decade di

ottobre e dal quale si produce il Roero D.O.C.G, e dalle uve bianche del vitigno autoctono **Arneis**; una piccola parte invece è rappresentata dalla produzione di **Barbera**.

Nebbiolo d'Alba D.O.C, Roero D.O.C.G, Roero Arneis D.O.C.G, Barbera d'Alba D.O.C, Langhe Nebbiolo D.O.C, Langhe D.O.C, Vino bianco dolce MPF, Vino spumante VSQ Brut: questi sono alcuni dei vini prodotti dall'azienda, parecchi premiati in importanti concorsi enologici internazionali, e in degustazione durante i **tour guidati** attraverso i vigneti, la cantina di vinificazione e di invecchiamento, che la famiglia Moretti organizza nei mesi di settembre, ottobre e novembre.

## Open day dalle 10 alle 15

15- 16- 22- 23 settembre  
6- 7- 13- 14- 20- 27- 28 ottobre  
3- 4- 10- 11- 17- 18 novembre

Punto di **partenza del tour** sarà "**Cascina Occhetti**" (Frazione Occhetti, 40- Monteu Roero), dalla quale ci si incamminerà verso il **vigneto adiacente**; si visiterà poi la **cantina** dove avvengono le fasi di vinificazione principali e si trova l'attrezzatura enologica necessaria per la pigiatura e pressatura delle uve, le botti in acciaio inossidabile per la fermentazione del mosto e lo stoccaggio in locali separati dei rossi e dei bianchi. Si proseguirà verso la **barriccaia** che conta numerose *barriques* di rovere francese dentro cui si affina il vino di alcune delle migliori selezioni. I visitatori verranno qui accolti in un'ampia sala **degustazioni** molto suggestiva, per assaporare i **vini Poderi Moretti** in abbinamento ad **assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi**.

## Visite guidate

€ 15 a persona  
(comprensive di degustazione)  
Bambini <5 anni gratis e ragazzi 6-17 anni € 5  
(senza degustazione vini ovviamente, ma con la possibilità di assaggiare le prelibatezze dell'azienda)

È gradito il preavviso almeno tre giorni prima, con indicati nome e cognome, indirizzo, email, numero di telefono, data e ora della visita, numero di persone: basta scrivere a [morettivini@libero.it](mailto:morettivini@libero.it) nei giorni feriali, oppure telefonando al 0173 90274 (nei giorni di cantina aperta dalle ore 10 alle ore 15) o al 0173 90383 (dopo le ore 19).

[Sito web](#)  
[Pagina Facebook](#)  
[Instagram](#)