

Fattoria Moretto, il Lambrusco Grasparossa arriva nel centro di Castelvetro di Modena

6 Giugno 2026



CASTELVETRO – Ricerca di autenticità e sapori genuini da un lato, desiderio di novità e ritmi a misura d'uomo dall'altro: da alcuni anni i trend del settore turistico stanno premiando i borghi italiani, mete sempre più appetibili per i viaggiatori nazionali e stranieri. Esenti dai problemi di ovetourism che interessano città come Roma, Firenze e Venezia, i piccoli comuni italiani sono diventati la prima scelta di chi privilegia un'esperienza lenta e sostenibile, all'insegna della bellezza e del benessere a trecentosessanta gradi.

Nel cuore dell'Emilia, sulle colline di Modena, ne è un esempio Castelvetro, destinazione che registra una crescita turistica continua, con oltre venticinquemila arrivi annui e un boom di visitatori stranieri. Già Città del Vino dal 1994 e Bandiera Arancione del Touring Club dal 2003, nel 2025 è stata inserita anche tra i Borghi più belli d'Italia.

Con magnifiche architetture medievali e scorci da cartolina, a rendere particolarmente affascinante Castelvetro di Modena è il suo legame con alcune eccellenze enogastronomiche, in primis il Lambrusco Grasparossa, vino iconico del territorio.

Ad accogliere i turisti con un calice di Lambrusco di Castelvetro Dop lungo la via principale del borgo è la nuova bottega di Fattoria Moretto, ambasciatrice di un vino di collina capace di coniugare in modo unico complessità gustativa e bevibilità, raccontando l'anima autentica di Modena e dell'Emilia.

Aperto tutti i giorni al mattino e al pomeriggio, il locale di via Cialdini 24 permette di degustare e acquistare i vini artigianali della cantina oltre a una rosa selezionata di prodotti tipici di qualità, dall'aceto balsamico tradizionale all'olio extra vergine di oliva, dal miele alle confetture.



“Bere un calice di Grasparossa a Castelvetto è il modo migliore per cogliere il carattere speciale di questo Lambrusco, l’unico per cui la Doc riconosce una sottozona ufficiale, il Monte Barello” sottolineano **Fausto** e **Fabio Altariva**, alla guida dell’azienda di famiglia insieme al giovane enologo **Alessio**, che ne rappresenta la quarta generazione.

“Da qui, infatti, si possono ammirare i magnifici vigneti collinari che permettono una viticoltura d’eccellenza basata su basse rese, metodo biologico e cura manuale di ogni lavorazione.”

Se la bottega è il luogo ideale per scoprire il Lambrusco Grasparossa all’ora della merenda o dell’aperitivo, durante tutto l’anno Fattoria Moretto organizza anche visite guidate in cantina, situata a due km dal borgo.

Partendo con una passeggiata in vigna e proseguendo con un assaggio dei vini abbinati a golosità locali nella sala degustazione, quest’esperienza, disponibile da lunedì al sabato, è indicata per appassionati, coppie o gruppi desiderosi di conoscere come nascono autentici

cru di Lambrusco, come il Canova o il Monovitigno, dal campo alla bottiglia.

Il controllo diretto dell'intera filiera produttiva è la scelta che permette a Fattoria Moretto di dar vita a vini contemporanei e profondamente territoriali, che restituiscono pienamente il grande valore storico, culturale ed enogastronomico del Lambrusco.

