

## Montalto Pavese

AZ. AGR. FINIGETO IL FUTURO È GIÀ NELLA BOTTIGLIA È una Azienda collocata all'interno di un anfiteatro collinare Montalto Pavese in provincia di Pavia, gestita da un giovane imprenditore e un giovane enologo, entrambi dal talento inusuale.

Aldo Dallavalle 35 anni pavese doc ovvero, di Borgo Priolo, perito agrario e titolare dell'azienda Finigeto, Marco Terzoni 34 anni piacentino doc, ovvero di Bacedasco Alto, enologo e ricercatore della qualità, oggi, nella cantina di Montalto Pavese, gestiscono un progetto futuribile dove il prodotto vino "già" nella bottiglia con tutti i pregi che una viticoltura salutistica "in grado di assicurare.

Marco Terzoni, inoltre, "ideatore della "Crioestrazione Aromatica", ovvero, una tecnica indirizzata al miglioramento aromatico dei vini bianchi, rossi e rosati, che consiste in un trattamento termico, effettuato direttamente sui grappoli integri, in grado di preservare ed estrapolare i precursori aromatici varietali.

Con "Love Nature", si fa un'ulteriore sviluppo delle tecniche e delle concezioni di agronomia ed enologia che consistono nel passare dal biologico al Naturale, utilizzando in campagna e in cantina solo prodotti naturali, nel totale rispetto delle biodiversità degli ecosistemi dei vigneti e assicurare al consumatore vini, puliti, sani, piacevoli e salutistici.

È un progetto messo in atto da alcuni anni e che oggi riscontra i primi frutti di successo grazie a questa formula "Love Nature", capace anche di contribuire a potenziare il nostro sistema immunitario con uve pulite, ricche di polifenoli antiossidanti, validi antagonisti ai radicali liberi che insidiano le cellule del corpo umano.

"Love Nature", cioè, "Amante della Natura, articola il progetto in settori ben precisi e punta a ottenere questi primi obiettivi prioritari: riduzione drastica dei solfiti aggiunti; in cantina si adottano tecniche evolute per abbattere l'uso dei solfiti, pur mantenendo la perfetta conservazione del vino.

abolizione dei concimi di sintesi; in campagna si usano solo concimi organici;

mantenimento della fertilità dei suoli; si adottano tutti gli accorgimenti capaci di ridurre l'erosione e per accrescere il

mantenimento della fertilità dei suoli favorendo l'inerbimento multi - varietale.

eliminazione dell'uso di rame; nei trattamenti fitosanitari, essendo quest'ultimo un metallo pesante.

mantenimento della biodiversità; sviluppo della piantumazione di arbusti e piante al fine di migliorare la proliferazione degli insetti e degli uccelli.

bioarchitettura aziendale; riduzione dell'utilizzo di cemento a favore di legno, pietra, ferro e vetro.

Noi siamo stati in cantina a toccare con mano e a testare alcuni loro vini, Pino Nero, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling, Croatina, Barbera, e Pinot Nero Chinato, punti di forza dei nostri assaggi. Non ne abbiamo perso uno!!!.

Grazie mille a Aldo Dallavalle (titolare dell'azienda agricola) e a Marco Terzoni (l'Enologo) per la loro accoglienza.

Il futuro del vino? "già" qui e per rendersi conto che "vero", basta recarsi in cantina a Montalto Pavese (Pv), telefonare e prenotare la visita.

Foto in alto: da sinistra Aldo Dallavalle e Marco Terzoni AZ. AGR. FINIGETO

Cantina

Località Cella, 27

27040 Montalto Pavese (PV)

Tel. +39.328.7095347

e-mail: [info@finigeto.com](mailto:info@finigeto.com)

web: <https://www.finigeto.com>

À