

Montalto Pavese

AZ. AGR. FINIGETO IL FUTURO Ãˆ GIÃ€ NELLA BOTTIGLIAEÃ™ una Azienda collocata all'Ã™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 qualitÃ , oggi, nella cantina di Montalto Pavese, gestiscono un progetto futuribile dove il prodotto vino Ãˆ giÃ€ nella bottiglia con tutti i pregi che una viticoltura salutistica Ãˆ in grado di assicurare.

Marco Terzoni, inoltre, Ãˆ l'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 biodiversitÃ degli ecosistemi dei vigneti e assicurare al consumatore vini, puliti, sani, piacevoli e salutistici.

E' 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", cioÃ , 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 fertilitÃ dei suoli; si adottano tutti gli accorgimenti capaci di ridurre l'erosione e per accrescere il

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

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

mantenimento della biodiversitÃ ; 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? Ãˆ giÃ€ qui e per rendersi conto che Ãˆ 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

LocalitÃ Cella, 27

27040 Montalto Pavese (PV)

Tel. +39.328.7095347

e-mail: info@finigeto.com

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

Ã