



company

The company was founded in 2005 by Aldo Dallavalle, who was early nineteen at that time. Aldo, after having obtained a Diploma of Agronomist, although not having the parents involved in the agricultural sector and therefore led by a strong passion for viticulture decided to undertake this activity and he set up the company Finigeto.

The grounds of the firm are located on the hills of Oltrepò Pavese in the municipality of Montalto Pavese, where the microclimate the type of soil and the excellent exposure are ideal conditions for the cultivation of vines. Even though it is little known, the Oltrepò Pavese is one of the most beautiful areas in the world, where pristine woods follow one another between a vineyard and the other, a unique environment where Aldo, his wife Diana and their daughter Beatrice work in full respect of the natural cycles of the seasons.

The Finigeto estate is located within an enviable landscape and has an extension of 42 hectares of vineyards in full.

The grapevines are those typical of Oltrepò: Pinot Noir, Pinot Gris, Chardonnay, Riesling, Croatina, Barbera and Moscato; in this area, they express their varietal characteristics to the full. The vines are entirely grown by using the guyot method, with high density installations with low yields per hectare in order to obtain the highest quality products. It is on the continuous quality research that the winery Finigeto has always focused, proving what a significant level the wine products of this territory can reach. The Finigeto wines are born on this line of production with the aim of exalting the scents of this land.



finigeto

Finigeto Azienda Agricola di Dallavalle Aldo

Sede operativa:
loc. Cella n. 27 - 27040 Montalto Pavese (Pv)
tel. +39 328 7095347 | +39 388 1156314

Sede legale:
via Pavarola, 3 - 27040 Borgo Priolo (Pv)
tel. +39 0383 871302

www.finigeto.com | info@finigeto.com

finigeto

“il piacere di versarlo,
il gusto di berlo.”



l'azienda

L'azienda è sorta nel 2005, ad opera di Aldo Dallavalle, allora appena diciannovenne. Aldo Dallavalle, dopo aver conseguito il diploma di Perito Agrario, pur non avendo i genitori impegnati nel settore agricolo, spinto da vera passione per la viticoltura, ha deciso di intraprendere questa attività ed ha dato vita all'azienda Finigeto.

I terreni dell'azienda, si trovano sulle colline dell'Oltrepò Pavese, nel Comune di Montalto Pavese, a circa 300 m.s.l.m., dove il microclima presente, la natura del terreno e l'eccellente esposizione costituiscono condizioni ideali per la coltivazione della vite. L'Oltrepò Pavese, anche se poco conosciuto, è una delle aree naturali più belle al mondo dove boschi incontaminati si susseguono tra un vigneto e l'altro, un ambiente unico dove Aldo, la moglie Diana e la figlia Beatrice operano nel pieno rispetto dei cicli naturali delle stagioni.

L'azienda, localizzata all'interno di un paesaggio invidiabile, oggi ha un'estensione di circa 42 ettari coltivati per intero a vigneto.

I vitigni presenti sono quelli tipici dell'Oltrepò Pavese: Pinot nero, Pinot grigio, Chardonnay, Riesling, Croatina, Barbera e Moscato.

Le viti sono allevate interamente a guyot con impianti ad alta densità per ettaro con basse produzioni per ottenere prodotti di altissima qualità. E' sulla continua ricerca della qualità che la cantina Finigeto ha sempre puntato dimostrando quale significativo livello possono raggiungere i prodotti vinicoli dell'Oltrepò Pavese.

Su questa linea di produzione nascono i vini Finigeto, che hanno il fine di esaltare i profumi di questa terra.

Il nostro obiettivo è quello di produrre una quantità limitata di bottiglie caratterizzate da alta qualità e giusto prezzo.



il nirò

Varietà: 100% Pinot Nero
Denominazione: Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese D.O.C. Riserva
Tipo: Vino Rosso Fermo Riserva
Colore: Rosso vermiglio con riflessi granata
Gradazione Alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 18°C.

Grape Varieties: 100% Pinot Nero
Appellation: Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese D.O.C. Riserva
Type: Red still wine reserve
Color: Ruby red with garnet highlights
Alcohol content: 13% vol.
Serving temperature: 18°C.



2005

Varietà: 100% Pinot Nero
Denominazione: D.O.C.G. Oltrepò Pavese Metodo classico
Tipo: Spumante Metodo Classic D.O.C.G.
Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati
Gradazione Alcolica: 12,5% vol.
Temperatura di servizio: 7/8°C.

Grape Varieties: 100% Pinot Nero
Appellation: D.O.C.G. Oltrepò Pavese Metodo classico
Type: White sparkling wine
Color: Straw yellow with gilded reflections
Alcohol content: 12,5% vol.
Serving temperature: 7/8°C.



pinot nero

Varietà: 100% Pinot Nero
Denominazione: Pinot Nero IGT Prov. di Pavia
Tipo: Vino Bianco Frizzante
Colore: Giallo paglierino scarico
Gradazione Alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 8/10°C.

Grape Varieties: 100% Pinot Nero
Appellation: IGT Frizzante
Type: White sparkling wine
Color: Straw yellow
Alcohol content: 13% vol.
Serving temperature: 8/10°C.



il fermo

Varietà: 100% Chardonnay
Denominazione: Chardonnay IGT Prov. di Pavia
Tipo: Vino Bianco Fermo
Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Gradazione Alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 8/10°C.

Grape Varieties: 100% Chardonnay
Appellation: Chardonnay IGT Prov. di Pavia
Type: White still wine
Color: Straw yellow with greenish reflections
Alcohol content: 13% vol.
Serving temperature: 8/10°C.



lo spavaldo

Varietà: 100% Riesling Renano
Denominazione: Riesling IGT Prov. di Pavia
Tipo: Vino Bianco Fermo
Colore: Colore giallo paglierino con sfumature verdognole
Gradazione Alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 8/10°C.

Grape Varieties: 100% Riesling Renano
Appellation: Riesling IGT Prov. di Pavia
Type: White still wine
Color: Straw yellow with greenish shades.
Alcohol content: 13% vol.
Serving temperature: 8/10°C.



moscato

Varietà: 100% Moscato
Denominazione: Moscato IGT Prov. di Pavia
Tipo: Vino Bianco Dolce
Colore: Giallo paglierino intenso
Gradazione Alcolica: 6% vol.
Temperatura di servizio: 8°C.

Grape Varieties: 100% Moscato
Appellation: Moscato IGT Prov. di Pavia
Type: Sweet white wine
Color: Straw yellow
Alcohol content: 6% vol.
Serving temperature: 8°C.



il baldo

Varietà: 85% Croatina, 15% Barbera
Denominazione: Bonarda dell'Oltrepò Pavese D.O.C.
Tipo: Vino Rosso Fermo
Colore: Rosso rubino con riflessi violacei
Gradazione Alcolica: 13,5% vol.
Temperatura di servizio: 18°C.

Grape Varieties: 85% Croatina, 15% Barbera
Appellation: Bonarda dell'Oltrepò Pavese D.O.C.
Type: Red still wine
Color: Ruby red with violet reflections
Alcohol content: 13,5% vol.
Serving temperature: 18°C.



la grintosa

Varietà: 95% Croatina, 5% Barbera
Denominazione: Bonarda dell'Oltrepò Pavese D.O.C.
Tipo: Vino Rosso Vivace
Colore: Rosso rubino con riflessi violacei
Gradazione Alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 16°C.

Grape Varieties: 95% Croatina, 5% Barbera
Appellation: Bonarda dell'Oltrepò Pavese D.O.C.
Type: Red sparkling wine
Color: Ruby red with violet reflections
Alcohol content: 13% vol.
Serving temperature: 16°C.



il ribaldo

Varietà: 100% Barbera
Denominazione: Barbera D.O.C. Oltrepò Pavese
Tipo: Vino Rosso Fermo
Colore: Rosso rubino con riflessi violacei
Gradazione Alcolica: 13,5% vol.
Temperatura di servizio: 16/18°C.

Grape Varieties: 100% Barbera
Appellation: Barbera D.O.C. Oltrepò Pavese
Type: Red still wine
Color: Ruby red with violet reflections
Alcohol content: 13,5% vol.
Serving temperature: 18°C.



il chinaldo

Varietà: 100% Pinot Nero
Tipo: Vino Rosso Chinato
Colore: Rosso vermiglio con riflessi granata
Gradazione Alcolica: 16% vol.
Temperatura di servizio: 16°C.

Grape Varieties: 100% Pinot Nero
Type: Wine flavoured
Color: Ruby red with garnet highlights
Alcohol content: 16% vol.
Serving temperature: 16°C.



extra

Varietà: 85% Pinot Nero, 15% Chardonnay
Denominazione: Vino spumante di qualità
Tipo: Spumante metodo charmat - extra dry
Colore: Giallo paglierino scarico
Gradazione Alcolica: 12% vol.
Temperatura di servizio: 6/8°C.

Grape Varieties: 85% Pinot Nero, 15% Chardonnay
Appellation: Quality sparkling wine
Type: White sparkling method charmat - extra dry
Color: Straw Yellow
Alcohol content: 12% vol.
Serving temperature: 6/7°C.



extra rosé

Varietà: 100% Pinot Nero
Denominazione: Vino spumante di qualità
Tipo: Spumante metodo charmat - extra dry
Colore: Rosa tenue con riflessi
Gradazione Alcolica: 12% vol.
Temperatura di servizio: 6/8°C.

Grape Varieties: 100% Pinot Nero
Appellation: Quality sparkling wine
Type: Rosè sparkling method charmat - extra dry
Color: Pink with amber reflections
Alcohol content: 12% vol.
Serving temperature: 6/8°C.