



DALLAVALLE
WINERY



DALLAVALLE
WINERY



VIGNETI LETIZIA



DALLAVALLE WINERY

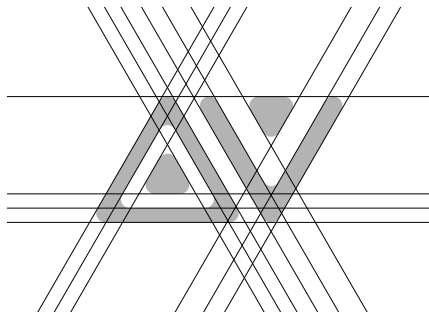
La passione della nostra famiglia per la terra è radicata nel tempo. Aldo aveva pochi anni quando seguiva il nonno Franco, che possedeva un'azienda zootecnica sui Colli Piacentini, nei campi e nella stalla; in Oltrepò era invece lo zio Guido ad affascinarlo e a guidarlo verso la viticoltura e il mondo del vino. Con lui oggi collaborano anche i genitori, i quali, nonostante abbiano lavorato in settori diversi, raggiunto il pensionamento, lo aiutano e supportano Aldo nelle sue decisioni e nel suo lavoro. Ad appena diciannove anni, nel 2005, diventa imprenditore agricolo e nasce così l'Azienda Finigeto. Nel 2012, con la costruzione della cantina, Aldo inizia a produrre vini in Oltrepò Pavese, ma intanto sono i Colli Tortonesi che cominciano ad attrarlo fortemente, è così che nel 2023 acquista dei terreni sui colli di Monleale e nasce l'Azienda Vigneti Letizia. Attualmente gli ettari vitati in totale, tra l'Oltrepò Pavese e il Tortonese, sono 47. Obiettivo della Dallavalle Winery è produrre vini di qualità rispettando le caratteristiche di ogni singola annata, quindi non vini naturali ma vini secondo natura, complessi ma non complicati, che devono avere bevibilità e scorrevolezza, essere eleganti ed avere un'identità precisa e pulita. I nostri vini devono attirare il secondo sorso, devono avere questo aspetto, per così dire, quasi ipnotico.

"Finchè gli occhi guarderanno nella stessa direzione, valori e obiettivi sopravvissuti al passato e al presente, saranno reali anche nel futuro."



The passion of our family for the land is deeply rooted in time. Aldo was only few years old when he started following his grandfather Franco, through the fields and the barn in his livestock farm locaten in Piacenza Hills. In Oltrepò, his uncle Guido fascinated and guided him towards viticulture and the world of wine. Today, his parents collaborate with him, despite having worked in different fields, reached the retirement, they help and support Aldo in his decisions and work. At just nineteen years old, in 2005, he became an agricultural entrepreneur and he founded Finigeto Winery. In 2012, with the construction of the wine cellar, Aldo started producing wines in Oltrepò Pavese. In 2023 Colli Tortonesi attracted him strongly, leading him to purchase land in Monleale, where Vigneti Letizia Winery was established. Currently, the total vineyard area between Oltrepò Pavese and Colli Tortonesi is 47 hectares. The goal of Dallavalle Winery is to produce quality wines that respect the characteristics of each vintage. These are not natural wines but wines made according to nature, complex but not complicated, with drinkability and smoothness, elegance and a precise and clean identity. Our wines should entice a second sip; they must have almost an hypnotic aspect.

“As long as our eyes look in the same direction, the values and objectives that survived the past and present will also be real in the future.”



È qui rappresentato l'amore per due territori, l'Oltrepò Pavese dove siamo nati e dove abbiamo fondato le nostre radici e i Colli Tortonesi dove il Timorasso ci ha stregato e convinto a puntare su questo magnifico vitigno. Due zone così vicine, così diverse, ma complementari fra loro che vanno a completarsi dando vini di grande struttura che sanno emozionare chi li assaggia. L'Oltrepò a forma di grappolo d'uva rappresenta il triangolo di destra ed i colli Tortonesi quello di sinistra, entrambi con al centro un vinacciolo a rappresentare l'anima di questi due territori.

The love for two territories: Oltrepò Pavese, where we born and where we established our roots and Colli Tortonesi, where Timorasso has bewitched and convinced us to focus on this magnificent grape variety. Two areas so close, so different, but complementary, which come together to produce wines with a great structure that attract those who taste them. Oltrepò shape is like a bunch of grape, it is represented by the right triangle and Colli Tortonesi is represented by the left one; both with a grape seed at the center, symbolizing the soul of these two territories.







LOVE NATURE

Dal gennaio 2017 Finigeto ha deciso di uscire dalla certificazione biologica, creando un suo protocollo di sostenibilità. Per questo è stato messo a punto il progetto Love Nature, con l'obiettivo di introdurre un sistema innovativo di produzione integrata che interessi tutta la filiera, dalla vigna al vino in bottiglia.

Gli obiettivi prioritari del progetto sono: la riduzione dei solfiti aggiunti di almeno il 35%, l'abolizione dei concimi di sintesi, il miglioramento della fertilità dei suoli, l'eliminazione dell'uso di rame, la tutela della biodiversità, l'adozione dei principi di bioarchitettura e la diminuzione delle emissioni di CO2 con l'adozione di un impianto fotovoltaico.

Il progetto Love Nature non mira solo alla tutela dell'ecosistema locale e della migliore tradizione vinicola del territorio, ma ha una valenza sociale molto importante: lasciare alle generazioni future un ambiente migliore, sano e pulito.

In January 2017 Finigeto decided to leave organic certification creating its own sustainability protocol. This decision led to the development of the Love Nature project, aimed at introducing an innovative integrated production system that surrounds the entire supply chain, from the vineyard to the bottled wine.

The primary objectives of the project are: reducing added sulfites by at least 35%, eliminating synthetic fertilizers, improving soil fertility, eliminating the use of copper, protecting biodiversity, adopting bioarchitecture principles and reducing CO2 emissions through the use of a photovoltaic system. The Love Nature project not only aims to protect the local ecosystem and the best winemaking traditions of the area but also has a significant social impact: leaving future generations with a better, healthier, and cleaner environment.

VIGNETI LETIZIA

AZIENDA • WINERY

Aldo Dallavalle nel 2023, letteralmente conquistato dai vini dei Colli Tortonesi e dalle sue vallate, decide di fondare l'Azienda Vigneti Letizia sulle colline di Monleale. Qui, con l'aiuto di alcuni produttori locali, fra cui il geniale visionario Walter Massa, vengono acquistati circa 2,5 ha di terreno. Da subito viene impiantato un vigneto di Timorasso mentre le uve Barbera vengono acquistate da produttori proprietari di vigneti posti nelle vicinanze. Attualmente si produce Derthona Timorasso "Stappasogni", il piccolo Derthona "Primo Passo" e il Monleale "Carpe Diem". L'obiettivo è quello di arrivare a produrre 20.000 bottiglie fra Timorasso e Monleale.

In 2023, Aldo, literally attracted by the wines and valleys of Colli Tortonesi, decided to establish Vigneti Letizia Winery in Monleale. Here, with the help of some local producers, including the visionary genius Walter Massa he purchased, around 2.5 hectares of land. A Timorasso vineyard was immediately planted, while Barbera grapes are sourced from nearby vineyard owners. Currently, it is produced Derthona Timorasso "Stappasogni," Piccolo Derthona "Primo Passo," and Monleale "Carpe Diem" the main goal is to reach a production of 20,000 bottles of Timorasso and Monleale.



COLLI TORTONESI

Le colline Tortonesi si trovano all'estremità sud-orientale del Piemonte e segnano il confine con Lombardia, Emilia Romagna e Liguria. Rappresentano da sempre una terra di passaggio, è da questi contrafforti collinari che la Pianura Padana si apre verso Est accompagnando il Po verso il mare. La città di riferimento è Tortona che dista un'ora da Milano, da Torino, da Genova e Piacenza. E' un territorio con predisposizione geologica e climatica atta ad ospitare viticoltura di elevata qualità. Peculiarità di tutti i vini della Colli Tortonesi è la spiccata sapidità, dovuta ai terreni argillo-marnosi, che trasferiscono alle uve e di conseguenza al vino, sali tra questi il litio, conferendone caratteristiche uniche. I vini ottenuti, rossi ma anche soprattutto bianchi, grazie alla loro particolare mineralità, presentano forte predisposizione all'invecchiamento. Oltre al vino due specialità dei Colli Tortonesi sono il Salame Nobile del Giarolo, il formaggio Montebore e la pesca di Volpedo.



Colli Tortonesi are located in the southeastern edge of Piemonte, marking the border with Lombardia, Emilia Romagna and Liguria. The main city is Tortona, which is an hour from Milano, Torino, Genova and Piacenza. This area has a geological and climatic predisposition for hosting high-quality viticulture. A distinctive feature of all Colli Tortonesi wines is their pronounced sapidity, due to the clay-marl soils, which give minerals, such as lithium, to the grapes and consequently to the wine, giving them unique characteristics. The wines produced, both reds and especially whites, have a strong propensity for aging due to their particular minerality. Besides wine, three specialties of the Colli Tortonesi are Salame Nobile del Giarolo, Montebore cheese and Volpedo peaches.



LA CANTINA • THE WINERY

" Più che innamorarti di un luogo, lo fai tuo. Cominci a progettare un'idea. E allora il gioco è fatto"

(R. Piano, Cantina Rocca di Frassinello)

Tra gli obiettivi più ambiziosi di Vigneti Letizia, c'è la costruzione della cantina sui Colli Tortonesi. Per garantire la territorialità ai suoi prodotti, attualmente si appoggia a una azienda moderna ed attrezzata della zona. Qui il nostro enologo segue passo a passo la produzione dei vini.

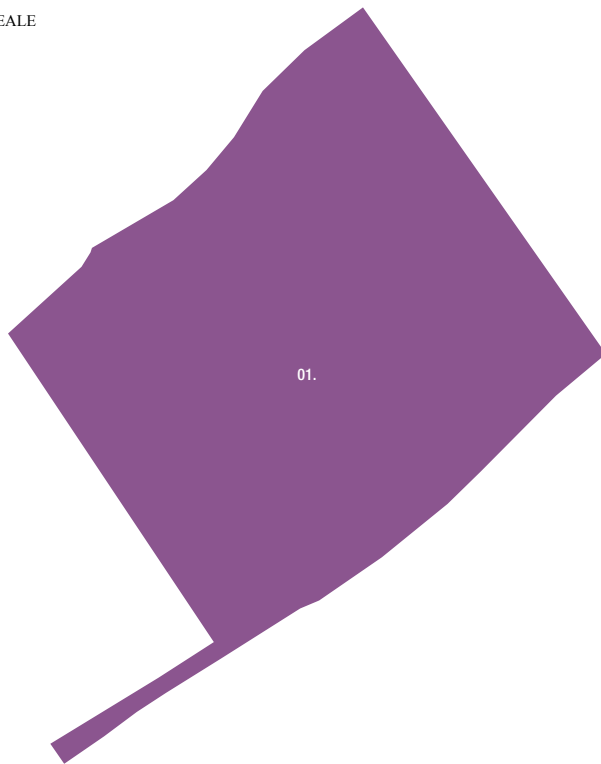
"More than falling in love with a place, you make it yours. You start developing an idea. And then the game is on."

(R. Piano, Cantina Rocca di Frassinello)

The most ambitious goals of Vigneti Letizia is the construction of a winery in Colli Tortonesi. To ensure the territorial integrity of its products, the company currently relies on a modern and well-equipped local facility. Here, our winemaker oversees the wine production process step by step.



COMUNE DI MONLEALE
LOC. VILLE



Superficie Totale Azienda Ha 2.41.40

TIMORASSO

01. Sup. 24140 mq. • Anno impianto 2023 • Densità 5200/Ha • Clone Portainnesto Kober 5BB- 13.15GM



Primo Tuffo

Vino bianco secco DOC

VIGNETO

Varietà: 100% Timorasso

Nome del Vigneto: -----

Zona di produzione: Piemonte - Colli Tortonesi

Anno d'impianto vigneti: 2014

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 6000 kg/ha

Superficie vigneto: 2 ha

Altitudine: 310m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: terreno Tortoniano ricco di marne

Epoca di vendemmia: inizio/metà settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura

Macerazione pellicolare a freddo per 12 ore

Temperatura di fermentazione: 17/18 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 10/12 giorni

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Imbottigliamento: aprile

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,5% vol

Acidità Tot: 6,0 g/l

Capacità di affinamento: 15 anni



Stappasogni

Vino bianco secco DOC

VIGNETO

Varietà: 100% Timorasso

Nome del Vigneto: -----

Zona di produzione: Piemonte - Colli Tortonesi

Anno d'impianto vigneti: 2012

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 6000 kg/ha

Superficie vigneto: 2 ha

Altitudine: 310m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: terreno Tortoniano ricco di marne

Epoca di vendemmia: inizio/metà settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura

Macerazione pellicolare a freddo per 12 ore

Temperatura di fermentazione: 17/18 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 10/12 giorni

Affinamento: 12 mesi in acciaio

Imbottigliamento: luglio

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,5% vol

Acidità Tot: 6,0 g/l

Capacità di affinamento: 15 anni



Carpe Diem

Vino rosso secco DOC

VIGNETO

Varietà: Barbera 100%

Nome del Vigneto: -----

Zona di produzione: Piemonte - Colli Tortonesi

Anno d'impianto vigneti: 2008

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 5000 kg/ha

Superficie vigneto: 2 ha

Altitudine: 310m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: terreno Tortoniano ricco di marne

Epoca di vendemmia: metà/fine settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura

Temperatura di fermentazione: 22/27 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/20 giorni

Affinamento: 20 mesi in acciaio - tonneaux

Imbottigliamento: luglio

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,5% vol

Acidità Tot: 5,5 g/l

Capacità di affinamento: 20 anni

finigeto 

AZIENDA • WINERY

Coltivare un sogno, credere nelle proprie radici, puntare sempre in alto. Questi sono i valori in cui l'azienda Finigeto, grazie allo spirito intraprendente e alla passione di Aldo Dallavalle, crede fin dalla sua nascita nel 2005. Un progetto fortemente desiderato, iniziato con un'attenta coltivazione della vite e culminato nel 2012 con la realizzazione della cantina di vinificazione. Nei suoi 44 ettari di estensione, Finigeto coltiva pinot nero, croatina, barbera, chardonnay, riesling renano e moscato. Tutte le scelte, dalla selezione dei terreni, alle esposizioni e ai sesti di impianto più adatti per ogni vitigno fino alla progettazione della cantina, sono frutto di costante ricerca e cura per i dettagli. Ogni bottiglia riflette quindi la personale interpretazione di Finigeto dei vitigni tipici dell'Oltrepò Pavese.

Grow a dream, believe in your roots, always aim high. These are the values that Finigeto Winery, thanks to the entrepreneurial spirit and passion of Aldo Dallavalle, has believed in since its establishment in 2005. A deeply desired project, started with carefull wine cultivation and culminating in 2012 with the construction of the winery. On its 44 hectares of land, Aldo grows Pinot Noir, Croatina, Barbera, Chardonnay, Riesling Renano and Moscato. Every choice, the selection of the land, the exposures, the most suitable planting patterns for each grape variety and the design of the winery, is the result of constant research and attention to detail. Each bottle thus reflects Finigeto's personal interpretation of typical grape varieties of Oltrepò Pavese.





OLTREPÒ PAVESE

L'Oltrepò Pavese è la punta più meridionale della Lombardia e si estende per 1.089 km² in provincia di Pavia, confinando con Piemonte, Emilia-Romagna e Liguria. Ha la forma approssimativa di un triangolo: il lato maggiore è costituito dalla riva destra del Po e il vertice, racchiuso fra le province di Alessandria e Piacenza, s'incunea fino all'Appennino ligure-emiliano. Il territorio è formato da quattro valli principali che si aprono a ventaglio sulla breve fascia pianeggiante che accompagna il fiume Po.

Dal punto di vista vitivinicolo l'Oltrepò Pavese si distingue in Italia per la ricchezza e la peculiarità delle produzioni. Grande importanza hanno la coltivazione del pinot nero e della croatina, ma molti altri vitigni, come il riesling renano o la barbera, hanno trovato ottima espressione sulle colline dell'Oltrepò. Il territorio è attraversato dal 45° parallelo Nord, il famoso "parallelo del vino" che percorre alcune delle zone più vocate alla viticoltura, come il Piemonte, la regione di Bordeaux e l'Oregon.

The Oltrepò Pavese is the southernmost area of Lombardia, covering an area of 1,089 km² in the province of Pavia, bordering Piemonte, Emilia Romagna and Liguria. It has a triangular shape: the longest side is formed by the Po River and the tip enclosed between the provinces of Alessandria and Piacenza and extends to the Ligurian-Emilian Apennines.

From a viticultural perspective, Oltrepò Pavese stands out in Italy for the richness and uniqueness of its productions. Great importance has the cultivation of Pinot Noir and Croatina, but many other grape varieties, such as Riesling Renano or Barbera, have also found excellent expression on Oltrepò hills. The territory is crossed by the 45th parallel, the famous “wine parallel” that runs through some of most popular viticultural areas, such as Piemonte, Bordeaux region and Oregon.



LA CANTINA • THE WINERY

“Non fare piccoli progetti: non hanno la forza di entusiasmare gli uomini e probabilmente non si realizzeranno mai. Fai grandi progetti: punta in alto nella speranza e nel lavoro, ricordando che i progetti nobili e razionali una volta tramandati non moriranno mai, ma vivranno per lunghissimo tempo dopo la nostra morte riaffermandosi con rinnovato vigore. Ricorda che i nostri figli e i nostri nipoti faranno cose che ci sbalordiranno. Che ordine sia il tuo motto e bellezza il tuo obiettivo.”

(Daniel Burnham)

Nel 2012, con il completamento della nuova cantina, l'azienda agricola Finigeto si è trasformata da azienda principalmente viticola in azienda vitivinicola, trasformando direttamente tutta l'uva dei suoi vigneti nel comune di Montalto Pavese. La cantina, costruita secondo principi di architettura ecocompatibile e nel pieno rispetto dell'architettura locale, si trova in località Cella di Montalto Pavese, circondata dalle stupende colline dell'Oltrepò Pavese.

“Make no little plans. They have no magic to stir men's blood and probably will not themselves be realized. Make big plans, aim high in hope and work, remembering that a noble, logical diagram once recorded will never die, but long after we are gone will be a living thing, asserting itself with ever growing insistency. Remember that our sons and grandsons are going to do things that would stagger us”.

(Daniel Burnham)

In 2012, with the completion of the new winery, Finigeto became a winemaking enterprise, processing directly all the grapes from its vineyards located in the municipality of Montalto Pavese. The winery, was built according to eco-friendly architectural principles and fully respecting local architecture, it is located in Cella di Montalto Pavese, surrounded by the stunning hills of the Oltrepò Pavese.



LEGENDA

Superficie Totale Azienda Ha 41.73.35

PINOT NERO

01. Sup. 7040 mq. • Anno impianto 1993 • Densità 3800/Ha
02. Sup. 1340 mq. • Anno impianto 1993 • Densità 3800/Ha
03. Sup. 750 mq. • Anno impianto 1993 • Densità 3800/Ha
04. Sup. 12650 mq. • Anno impianto 2014 • Densità 5500/Ha
05. Sup. 9206 mq. • Anno impianto 1995 • Densità 3800/Ha
06. Sup. 7870 mq. • Anno impianto 2005 • Densità 4500/Ha
07. Sup. 3363 mq. • Anno impianto 1991 • Densità 388/Ha
08. Sup. 4650 mq. • Anno impianto 2016 • Densità 5500/Ha
09. Sup. 5021 mq. • Anno impianto 1987
10. Sup. 5661 mq. • Anno impianto 2004 • Densità 4500/Ha
11. Sup. 27200 mq. • Anno impianto 2017 • Densità 5500/Ha
• Clone Portainnesto C386 pK5BB
12. Sup. 23658 mq. • Anno impianto 2009/15 • Densità 4500/Ha
13. Sup. 17252 mq. • Anno impianto 2000/2015 • Densità 4500/Ha
14. Sup. 25780 mq. • Anno Impianto 2023 • Densità 5500/Ha
• Clone Portainnesto K5BB 459-743-667-777
15. Sup. 11460 mq. • Anno impianto 2016 • Densità 5500/Ha
• Clone Portainnesto • CL165x-SC/236-CL115xS04/762 • IL NIRÒ
16. Sup. 24200 mq. • Anno impianto 2007 • Densità 4500/Ha
17. Sup. 9850 mq. • Anno impianto 2008 • Densità 4500 Ha

BARBERA

01. Sup. mq.3411 • Anno di impianto 2009 • Densità 4500/Ha
02. Sup. 2170 mq. • Anno impianto 1993 • Densità 3800/Ha
03. Sup. 2851 • Anno impianto 1993 • Densità 3800/Ha
04. Sup. 8153 mq. • Anno impianto 1995 • Densità 3800/Ha • IL RIBALDO
05. Sup. 3580 mq. • Anno impianto 2010 • Densità 4500/Ha

MOSCATO

01. Sup. 4071 mq. • Anno impianto 1995 • Densità 3800/Ha
02. Sup. 5470 mq. • Anno impianto 2005 • Densità 4500/Ha
03. Sup. 11204 mq. • Anno impianto 2019 • Densità 5500/Ha
• Classe Fedit 6 Portainnesto K5BB • L'ULIVA

BOSCO

ULIVETO

RIESLING RENANO

01. Sup. 19200 mq. • Anno impianto 2021 • Densità 5500/Ha
• Clone Portainnesto DN500/Kober 5BB e 49/Kober 5BB
02. Sup. 5979 mq. • Anno impianto 1991 • Densità 3800/Ha
03. Sup. 3405 mq. • Anno impianto 1987 • Densità 3800/Ha
04. Sup. mq.4211 • Anno di impianto 2013 • Densità 5500/Ha
05. Sup. 7785 mq. • Anno impianto 2014 • Densità 4500/Ha
06. Sup. 2124 mq. • Anno impianto 2013 • Densità 5500/Ha
07. Sup. 13600 mq. • Anno impianto 2016 • Densità 5500/Ha
• Clone Portainnesto CL49 x339/144-198 16
• GM/S04-Dn500 S04 • LO SPAVALDO

CROATINA

01. Sup. mq.9296 • Anno di impianto 2009/14 • Densità 4500/Ha
02. Sup. 3643 mq. • Anno impianto 1993 • Densità 3800/Ha
03. Sup. 878 mq. • Anno impianto 1993 • Densità 3800/Ha
04. Sup. 3805 mq. • Anno impianto 2005 • Densità 4500/Ha
05. Sup. 1300 mq. • Anno impianto 2005 • Densità 4500/Ha
06. Sup. 19060 mq. • Anno impianto 2008 • Densità 4500/Ha
07. Sup. 19060 mq. • Anno impianto 2008 • Densità 4500/Ha
08. Sup. 4200 mq. • Anno impianto 2002 • Densità 4500/Ha

CHARDONNAY

01. Sup. mq.2600 • Anno di impianto 2014 • Densità 5500/Ha
Sup. mq. 7270 • Anno impianto 2017 • Densità 5500/Ha
02. • Clone portainnesto • cfeed112 pk5BB
Sup. 4000 mq. • Anno impianto 2018 • Densità 5500/Ha
03. • Clone Fedit 12K5BB di Vitis • IL CAROALDO

PINOT GRIGIO

01. Sup. 14194 mq. • Anno impianto 2004/14 • Densità 4800/Ha
02. Sup. 13969 mq. • Anno impianto 2004/14 • Densità 4500/Ha
03. Sup. 10502 mq. • Anno impianto 2000/15 • Densità 4500/Ha

CANTINA E VINIFICAZIONE

LOCALI RICOVERO ATTREZZI E PIAZZALI



2005 Pas Dosé

Spumante Metodo Classico Pas Dosé DOCG

VIGNETO

Varietà: Pinot nero 100%

Nome del Vigneto: -----

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anni d'impianto vigneti: 2009/2015/2017

Densità d'impianto: 5500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta: 5500 kg/ha e 1,0 kg/pianta

Superficie vigneto: 4 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: argilloso/calcareo

Epoca di vendemmia: prima metà di agosto

VINIFICAZIONE

Pressatura diretta

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 14/16 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/20 giorni

Affinamento vino base: 6 mesi sui lieviti in acciaio con frequenti bâtonnage

Tiraggio: maggio/giugno

Affinamento: 36 mesi sulle fecce fini

DATI TECNICI

Grado alcolico: 12,5% vol

Acidità Tot: 7,2 g/l

Capacità di affinamento: 10 anni



2005 Brut

Spumante Metodo Classico Brut DOCG

VIGNETO

Varietà: Pinot nero 100%

Nome del Vigneto: -----

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anni d'impianto vigneti: 2009/2015/2017

Densità d'impianto: 5500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta: 5500 kg/ha e 1,0 kg/pianta

Superficie vigneto: 4 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: argilloso/calcareo

Epoca di vendemmia: prima metà di agosto

VINIFICAZIONE

Pressatura diretta

Chiarifica: Statica a freddo

Temperatura di fermentazione 14/16 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/20 giorni

Affinamento vino base: 6 mesi sui lieviti in acciaio con frequenti bâtonnage

Tiraggio: maggio/giugno

Affinamento: 24 mesi sulle fecce fini

DATI TECNICI

Grado alcolico: 12,5% vol

Acidità Tot: 7,0 g/l

Capacità di affinamento: 10 anni



2005 Cruasé

Spumante Metodo Classico Rosé Extra Brut DOCG

VIGNETO

Varietà: Pinot nero 100%

Nome del Vigneto: -----

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anni d'impianto vigneti: 2009/2015/2017

Densità d'impianto: 5500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta 5500 kg/ha e 1,0 kg/pianta

Superficie vigneto: 4 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: argilloso/calcareo

Epoca di vendemmia: prima metà di agosto

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo in pressa per 8 ore

Pressatura

Chiarifica: Statica a freddo

Temperatura di fermentazione 14/16 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/20 giorni

Affinamento vino base: 6 mesi sui lieviti in acciaio con frequenti bâtonnage

Tiraggio: maggio/giugno

Affinamento: 30 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 12,5% vol

Acidità Tot: 6,7 g/l

Capacità di affinamento: 10 anni





Extra

Spumante Metodo Charmat Extra Dry VSQ

VIGNETO

Varietà: Pinot nero 85% Chardonnay 15%

Nome del Vigneto: -----

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anni d'impianto vigneti: 2000/2015

Densità d'impianto: 5500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta: 8000 kg/ha e 1,45 kg/pianta

Superficie vigneto: 2 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: franco sabbioso

Epoca di vendemmia: metà di agosto

VINIFICAZIONE

Diraspatura

Chiarifica: flottazione

Temperatura di fermentazione: 16/18 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 6 mesi sui lieviti in continua agitazione

Imbottigliamento: marzo/aprile

Affinamento in bottiglia: 1 mese

DATI TECNICI

Grado alcolico: 12% vol

Acidità Tot: 6,6 g/l

Capacità di affinamento: 3 anni



Extra Rosé

Spumante Metodo Charmat Rosé Extra Dry VSQ

VIGNETO

Varietà: Pinot nero 100%

Nome del Vigneto: -----

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anni d'impianto vigneti: 2000/2015

Densità d'impianto: 5500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta: 8000 kg/ha e 1,45 kg/pianta

Superficie vigneto: 2 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: franco sabbioso

Epoca di vendemmia: metà di agosto

VINIFICAZIONE

Diraspatura

Chiarifica: flottazione

Temperatura di fermentazione: 16/18 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 6 mesi sui lieviti in continua agitazione

Imbottigliamento: marzo/aprile

Affinamento in bottiglia: 1 mese

DATI TECNICI

Grado alcolico: 12% vol

Acidità Tot: 6,6 g/l

Capacità di affinamento: 3 anni



il marcovaldo

Vino rosso secco DOC

VIGNETO

Varietà: Pinot nero 100%

Nome del Vigneto: -----

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anni d'impianto vigneti: 2007/2008

Densità d'impianto: 5500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta: 6000 kg/ha e 1,10 kg/pianta

Superficie vigneto: 2,4 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: argilloso

Epoca di vendemmia: fine agosto/inizio settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura

Macerazione pellicolare a freddo per: 24/48 ore

Macerazione per: 15/18 giorni

Temperatura di fermentazione: 22/26 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Imbottigliamento: marzo/aprile

Affinamento in bottiglia: 1 mese

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,5% vol

Acidità Tot: 5,5 g/l

Capacità di affinamento: 7 anni



il nirò

Vino rosso secco DOC

VIGNETO

Varietà: Pinot nero 100%

Nome del Vigneto: Il Nirò

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anno d'impianto vigneto: 2016

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta: 5500 kg/ha e 1 kg/pianta per diradamento

Superficie vigneto: 1,1 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: argilloso

Epoca di vendemmia: fine agosto/inizio settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura

Macerazione pellicolare a freddo per: 5/7 giorni

Macerazione per: 15/20 giorni

Temperatura di fermentazione: 22/26 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 12 mesi in barriques, 6 mesi in acciaio

Imbottigliamento: dicembre/gennaio

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,5% vol

Acidità Tot: 5,0 g/l

Capacità di affinamento: 15 anni



lo spavaldo

Vino bianco secco DOC

VIGNETO

Varietà: Riesling Renano 100%

Nome del Vigneto: Lo Spavaldo

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anno d'impianto vigneto: 2016

Densità d'impianto: 5500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta: 6000 kg/ha e 1,1 kg/pianta

Superficie vigneto: 1 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: calcareo gessoso

Epoca di vendemmia: prima metà di settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: Statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 15/18 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 6 mesi sui lieviti in acciaio

Imbottigliamento: giugno/luglio

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13% vol

Acidità Tot: 5,5 g/l

Capacità di affinamento: 13 anni



lo spavaldo Riserva

Vino bianco secco DOC

VIGNETO

Varietà: Riesling Renano 100%

Nome del Vigneto: Poggio stoppini

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anno d'impianto vigneto: 2020

Densità d'impianto: 5500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta: 6000 kg/ha e 1,1 kg/pianta

Superficie vigneto: 2 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: calcareo gessoso

Epoca di vendemmia: prima metà di settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: Statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 15/18 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 12 mesi sui lieviti in acciaio

Imbottigliamento: giugno/luglio

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,5% vol

Acidità Tot: 5,6 g/l

Capacità di affinamento: 15 anni



il fermo

Vino bianco secco IGT

VIGNETO

Varietà: Chardonnay 100%

Nome del Vigneto: -----

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anno d'impianto vigneto: 2014

Densità d'impianto: 5500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta: 6000 kg/ha e 1,1 kg/pianta

Superficie vigneto: 2,6 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: calcareo gessoso

Epoca di vendemmia: seconda metà di agosto/inizio settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Chiarifica: Statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 15/18 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 8 mesi sui lieviti in acciaio

Imbottigliamento: aprile/maggio

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,5% vol

Acidità Tot: 5,7 g/l

Capacità di affinamento: 10 anni



il caroaldo

Vino bianco secco DOC

VIGNETO

Varietà: Chardonnay 100%

Nome del Vigneto: Il Caroaldo

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anno d'impianto vigneto: 2018

Densità d'impianto: 5500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta: 6000 kg/ha e 1,1 kg/pianta

Superficie vigneto: 0,4 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: calcareo gessoso

Epoca di vendemmia: prima metà di settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo 8 °C

Chiarifica: Statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 15/18 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 12 mesi sui lieviti in barrique

Imbottigliamento: novembre/dicembre

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,5% vol

Acidità Tot: 5 g/l

Capacità di affinamento: 15 anni



il piffero

Vino bianco secco frizzante IGT

VIGNETO

Varietà: Pinot nero 100%

Nome del Vigneto: Il Piffero

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anni d'impianto vigneti: 2009/2015/2017

Densità d'impianto: 5500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta 8000 kg/ha e 1,45 kg/pianta

Superficie vigneto: 4 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: franco sabbioso

Epoca di vendemmia: fine agosto

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Temperatura di fermentazione 16/18 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Imbottigliamento: aprile

Affinamento in bottiglia: 1 mese

DATI TECNICI

Grado alcolico: 12% vol

Acidità Tot: 6 g/l

Capacità di affinamento: 3 anni



la grintosa

Vino rosso secco/abboccato frizzante DOC

VIGNETO

Varietà: Croatina 85%, Barbera 15%

Nome del Vigneto: -----

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anni d'impianto vigneti: 1993/2008

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta: 8000 kg/ha e 1,77 kg/pianta

Superficie vigneto: 2,86 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: calcareo gessoso

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione per: 10/12 giorni

Temperatura di fermentazione: 22/28 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Imbottigliamento: aprile

Affinamento in bottiglia: 1 mese

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14% vol

Acidità Tot: 6,0 g/l

Capacità di affinamento: 5 anni



il baldo

Vino rosso secco DOC

VIGNETO

Varietà: Croatina 85%, Barbera 15%

Nome del Vigneto: -----

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anni d'impianto vigneti: 1993/2008

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta 6000 kg/ha e 1,33 kg/pianta

Superficie vigneto: 2,86 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: calcareo gessoso

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione per 15/20 giorni

Temperatura di fermentazione 22/28 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 5 mesi in acciaio

Imbottigliamento: maggio/giugno

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,5% vol

Acidità Tot: 5,5 g/l

Capacità di affinamento: 10 anni



il ribaldo

Vino rosso secco DOC

VIGNETO

Varietà: Barbera 100%

Nome del Vigneto: Il Ribaldo

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anni d'impianto vigneti: 1995/2005

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta: 6000 kg/ha e 1,33 kg/pianta

Superficie vigneto: 1,15 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: argilloso

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione per: 15/20 giorni

Temperatura di fermentazione 22/28 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 65% affinato in acciaio 10 mesi,

35% affinamento in tonneau 16 mesi

Imbottigliamento: maggio/giugno

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,5% vol

Acidità Tot: 5,0 g/l

Capacità di affinamento: 10 anni



la beatrice

Vino bianco dolce frizzante IGT

VIGNETO

Varietà: Moscato bianco 100%

Nome del Vigneto: L'Uliva

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anni d'impianto vigneti: 2019

Densità d'impianto: 5500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta: 8000 kg/ha e 1,45kg/pianta

Superficie vigneto: 1,4 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: calcareo gessoso

Epoca di vendemmia: 1-7 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Stabulazione a freddo

Chiarifica: Filtrazione tangenziale

Temperatura di fermentazione 15/18 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Monofermentazione

Imbottigliamento: novembre / dicembre

Affinamento in bottiglia: 1 mese

DATI TECNICI

Grado alcolico: 6% vol

Acidità Tot: 6,0 g/l

Capacità di affinamento: 15 anni

il chinaldo

Vino rosso secco chinato Vino da Tavola

VIGNETO

Varietà: Pinot nero 100%

Nome del Vigneto: Il Nirò

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Età media degli impianti: 16 anni

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Resa per ettaro e per pianta 5500 kg/ha e 1 kg/pianta per diradamento

Superficie vigneto: 1,1 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: argilloso

Epoca di vendemmia: fine agosto, inizio settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura

Macerazione pellicolare a freddo per: 5/7 giorni

Macerazione per: 15/20 giorni

Temperatura di fermentazione: 22/26 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 12 mesi in barriques, 6 mesi in acciaio

Erbe, bucce e radici usate per concia: china, genziana, rabarbaro, arancio dolce e amaro, chiodi di garofano, cannella, fava tonka, coriandolo.

Imbottigliamento: dicembre/gennaio

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 16% vol

Acidità Tot: 3,5 g/l

Capacità di affinamento: 15 anni



OLIO • OIL

Nel 2015 l'azienda agricola Finigeto decide di puntare su un nuovo prodotto d'eccellenza: l'olio. È quasi una scommessa: in Oltrepò Pavese, infatti, sono davvero poche le aziende che si sono cimentate con la coltivazione dell'ulivo. Vengono così messe a dimora 250 piante di varietà leccino, pendolino, maurino e frantoio, che si aggiungono agli ulivi che circondano la cantina di vinificazione in località Cella.

Il sogno è oggi diventato realtà: Keolio è un olio extra vergine di oliva di qualità superiore, dal gusto delicato e armonico, con note di frutta e toni di amaro e piccante che chiudono in mandorla dolce ed erbe aromatiche. Keolio è ideale sia in cottura sia a crudo; la sua acidità e il suo gusto equilibrato esaltano il sapore di piatti delicati a base di carni bianche e pesce.

In 2015 Finigeto decided to commit itself to the production of olive oil, one of the most celebrated Italian agri-food products. It was a real challenge, since in Oltrepò Pavese only few farms tried to grow olive trees. We planted 250 trees of different olive varieties (Leccino, Pendolino, Maurino and Frantoio) in addition to the ones already present around our winery in Montalto Pavese.

Keolio, a top-quality extra virgin olive oil, came true. Delicate and harmonious on palate, it offers fruity notes with slightly bitter and spicy overtones, and a sweet almond and wild herbs finish. Keolio can be used for cooking or dressing; his acidity and well-balanced taste are perfect with delicate white meat or fish dishes.



keolio



Olio Extra Vergine di Oliva

OLIVETO

Varietà: Peccino, Pendolino, Maurino, Frantoio

Nome dell'oliveto: -----

Zona di produzione: Lombardia - Oltrepò Pavese

Anno d'impianto oliveto: 2014

Densità d'impianto: 400 piante/ha

Sesto d'impianto: 5x4m

Superficie uliveto: 1 ha in produzione

Altitudine: 380m s.l.m.

Tipologia di terreno: argilloso

Epoca di raccolta: metà ottobre

DATI TECNICI

Gusto fruttato: medio

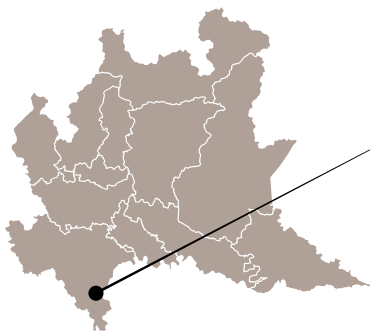
Acidità: 0,12%

Perossidi: 5,2 meq O₂/kg

VIGNETI LETIZIA



finigeto



Lombardia

finigeto

SEDE LEGALE

Viale Mangiagalli, 33
27052 Godiasco Salice Terme - Pavia

SEDE OPERATIVA

Località Cella, 27
27040 Montalto Pavese - Pavia

Tel: 0383 871 302 / 328 70 95 47

Mail: info@finigeto.com

Sito: www.finigeto.com



Piemonte

VIGNETI LETIZIA

SEDE LEGALE

Viale Mangiagalli, 33
27052 Godiasco Salice Terme - Pavia

SEDE OPERATIVA

Località Ville
15059 Monleale - Alessandria

Tel: 0383 871 302 / 328 70 95 47

Mail: info@vignetiletizia.com

Sito: www.vignetiletizia.com



