



il nirò

Riserva 2023

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Riserva



CARTELLA STAMPA

Tre Bicchieri 2027 · Gambero Rosso
Ottobre 2026

Finigeto conquista i Tre Bicchieri 2027 del Gambero Rosso con Il Nirò Riserva 2023

Il Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Riserva dell'azienda di Montalto Pavese ottiene il massimo riconoscimento della Guida Vini d'Italia. Un premio che celebra il territorio, il Pinot Nero e un progetto iniziato nel 2005 da Aldo Dallavalle.

Montalto Pavese (PV) - Finigeto ottiene i Tre Bicchieri 2027 del Gambero Rosso con Il Nirò Riserva 2023, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Riserva, uno dei vini più rappresentativi della produzione aziendale.

Il riconoscimento premia un progetto nato dalla volontà di interpretare uno dei vitigni più affascinanti e complessi dell'Oltrepò Pavese attraverso un vino profondamente legato al proprio vigneto e alle caratteristiche di ogni singola annata.

Fondata nel 2005 da Aldo Dallavalle, Finigeto sviluppa il proprio percorso a partire dalla vigna e, dal 2012, con la realizzazione della cantina di vinificazione a Montalto Pavese. Oggi l'azienda coltiva circa 44 ettari, con particolare attenzione ai vitigni identitari del territorio e al Pinot Nero.

Il Nirò nasce da Pinot Nero in purezza proveniente da un vigneto di circa 1,1 ettari a 380 metri di altitudine. Per l'annata 2023 le uve sono state raccolte manualmente il 26 agosto. La produzione complessiva è di 4.000 bottiglie.

La vinificazione è stata costruita con l'obiettivo di preservare il patrimonio aromatico del vitigno e di estrarne i tratti identificativi senza perdere finezza ed eleganza. Il vino affina per 12 mesi in barrique di rovere francese, nuove e usate, quindi 6 mesi in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia.

IN BREVE

2005

anno di fondazione

2012

nascita della cantina

44 ha

vigneti Finigeto

4.000

bottiglie Il Nirò 2023

RICONOSCIMENTO

Tre Bicchieri 2027
Gambero Rosso



IL VIGNETO

Il Nirò

Montalto Pavese · 380 m s.l.m.

Il Nirò nasce da Pinot Nero 100% coltivato in un vigneto di circa 1,1 ettari sulle colline di Montalto Pavese. L'impianto risale al 2016 ed è allevato a Guyot, con rese contenute per concentrare qualità e identità varietale.

VITIGNO

Pinot Nero 100%

SUPERFICIE

1,1 ha

ALTITUDINE

380 m s.l.m.

ANNO IMPIANTO

2016

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

SUOLI

Prevalentemente marnoso-calcarei, di origine marina, con presenza locale di affioramenti gessosi.

RESA

circa 5.500 kg/ha · circa 1 kg/pianta

VENDEMMIA 2023

26 agosto · raccolta manuale

PRODUZIONE

4.000 bottiglie

26 AGOSTO 2023

Data di raccolta delle uve destinate a Il Nirò Riserva 2023

Vendemmia manuale, selezione orientata a equilibrio e integrità del frutto.

LA VINIFICAZIONE

Precisione senza forzature

Estrarre identità, preservare il patrimonio aromatico del Pinot Nero.

01

Diraspatura

Dopo la diraspatura, gli acini vengono mantenuti integri.

02

Macerazione a freddo

5-7 giorni con ghiaccio secco, prima dell'avvio della fermentazione.

03

Fermentazione

Temperatura progressivamente condotta da 22 °C fino a un massimo di 26 °C.

04

Permanenza sulle bucce

15-20 giorni complessivi, calibrati per estrarre i tratti identificativi del vitigno senza perdere eleganza.

05

Affinamento

12 mesi in barrique di rovere francese nuove e usate, 6 mesi in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia.

5-7

giorni di macerazione
prefermentativa a freddo

22-26 °C

intervallo della
fermentazione e
macerazione

15-20

giorni di permanenza
complessiva sulle bucce

13,5% vol.

gradazione alcolica del vino

Un premio, due prospettive

ALDO DALLAVALLE • TITOLARE

«Quando ho iniziato questo percorso, nel 2005, l'obiettivo era dare un'identità precisa ai vini e raccontare, attraverso di loro, il territorio in cui sono cresciuto. Vedere oggi Il Nirò ottenere i Tre Bicchieri è una soddisfazione enorme, perché premia anni di lavoro, di scelte, di investimenti e soprattutto il lavoro di tutte le persone che ogni giorno contribuiscono a questo progetto. È un riconoscimento che ci rende orgogliosi, ma che sentiamo anche come uno stimolo a continuare a crescere senza perdere di vista ciò in cui abbiamo sempre creduto.»

MARCO TERZONI • ENOLOGO

«Il Pinot Nero è una lingua antica che ogni territorio pronuncia con il proprio accento e ogni vendemmia con una voce diversa. Puoi studiarla per una vita, fare decine di vendemmie, pensare di conoscerne la grammatica, ma ogni anno ti costringe ad ascoltarla di nuovo. La Borgogna ci ha fatto conoscere una delle sue espressioni più alte; il compito dell'Oltrepò non è imitarne l'accento, ma trovare il proprio.»

Il Nirò Riserva 2023 nasce da questa idea: non dalla ricerca di un modello da replicare, ma dalla volontà di interpretare il Pinot Nero attraverso il carattere di Montalto Pavese e la voce specifica di ogni vendemmia.



Finigeto, Montalto Pavese

Vigna, cantina e territorio al centro del progetto.

L'AZIENDA

Finigeto nasce nel 2005 per iniziativa di Aldo Dallavalle. Nel 2012, con la realizzazione della cantina in località Cella a Montalto Pavese, l'azienda completa il passaggio da realtà principalmente viticola ad azienda vitivinicola, trasformando direttamente le uve dei propri vigneti. Oggi Finigeto coltiva circa 44 ettari, con Pinot Nero, Croatina, Barbera, Chardonnay, Riesling Renano e Moscato. La ricerca parte dalla scelta dei terreni, delle esposizioni e dei sesti d'impianto, con l'obiettivo di ottenere vini eleganti, riconoscibili e capaci di invitare al secondo sorso.

OLTREPÒ PAVESE

L'Oltrepò Pavese occupa la parte più meridionale della Lombardia e si sviluppa in provincia di Pavia tra Piemonte, Emilia-Romagna e Liguria. La viticoltura è una delle sue espressioni identitarie e il Pinot Nero ne rappresenta uno dei vitigni simbolo. Il territorio è attraversato dal 45° parallelo Nord, spesso indicato come uno dei paralleli storicamente associati alle grandi aree viticole dell'emisfero settentrionale. Per Finigeto, Montalto Pavese non è soltanto un'origine geografica, ma una parte integrante dello stile del vino.

LOVE NATURE • DAL 2017

Finigeto ha sviluppato un proprio protocollo di sostenibilità denominato Love Nature, pensato per interessare l'intera filiera dalla vigna alla bottiglia. Tra gli obiettivi dichiarati: riduzione dei solfiti aggiunti, eliminazione dei concimi di sintesi, miglioramento della fertilità dei suoli, tutela della biodiversità, eliminazione dell'uso del rame, principi di bioarchitettura e riduzione delle emissioni di CO₂ attraverso un impianto fotovoltaico.

Il Nirò Riserva 2023

Denominazione	Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Riserva
Annata	2023
Vitigno	Pinot Nero 100%
Zona	Montalto Pavese · Oltrepò Pavese
Vigneto	Il Nirò · 1,1 ha · 380 m s.l.m.
Impianto	2016 · Guyot
Suoli	Marnoso-calcarei di origine marina, con presenza locale di affioramenti gessosi
Resa	circa 5.500 kg/ha · circa 1 kg/pianta
Vendemmia	26 agosto 2023 · manuale
Macerazione prefermentativa	5-7 giorni a freddo con ghiaccio secco, su acino integro
Fermentazione / macerazione	22-26 °C · permanenza complessiva sulle bucce 15-20 giorni
Affinamento	12 mesi in barrique di rovere francese nuove e usate · 6 mesi in acciaio · almeno 6 mesi in bottiglia
Alcol	13,5% vol.
Produzione	4.000 bottiglie
Riconoscimento	Tre Bicchieri 2027 · Gambero Rosso

CONTATTI STAMPA E INFORMAZIONI

Finigeto - Azienda Agricola di Aldo Dallavalle

Località Cella, 27 · 27040 Montalto Pavese (PV)

+39 328 7095347 · info@finigeto.com · www.finigeto.com

Materiale destinato a uso giornalistico