



PASINI SAN GIOVANNI

Raffa di Puegnago (BS)

Fondata da Andrea Pasini nel 1958 e condotta tutt'oggi in famiglia, alla terza generazione di vignaioli, l'azienda agricola Pasini San Giovanni esprime in ogni sua bottiglia la tipicità gardesana, grazie ai 40 ettari vitati di proprietà, tra Valtènesi e Lugana, sulla riviera bresciana del Lago di Garda. La cantina più recente, costruita nel 2001 accanto alla cascina San Giovanni, è autosufficiente in termini energetici ed ha rappresentato il primo passo verso una viticoltura biologica e responsabile, oggi attuata in tutti i 40 ettari di proprietà, divisi tra Valtènesi e Lugana.

Il 70% della superficie vitata aziendale è dedicata ai due vitigni autoctoni, Groppello e Turbiana, protagonisti delle rispettive Valtènesi e Lugana.



NUMERO BOTTIGLIE

280.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

40



**IL LUGANA
DOC "BIO"**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Turbiana
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
120.000 bottiglie
Formato Vendita
375 ml / 750 ml / 1,5 lt
Tappo
Tecnico (microgranina di sughero)



**"BUSOCALDO"
LUGANA RISERVA DOC**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Turbiana
Vinificazione e affinamento
Contatto con le fecce fini - batonnage - acciaio.
Produzione
3.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**IL CHIARETTO "VINO DI UNA NOTTE"
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO DOC**

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
40.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Tecnico (microgranina di sughero)



**"ROSAGREEN"
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO DOC**

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Groppello
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
8.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (microgranina di sughero)



**"LETTERA C"
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO DOC**

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Groppello Gentile - vigne vecchie
Vinificazione e affinamento
Batonnage con le fecce fini - Acciaio - Clayver (ceramica)
Produzione
2.080 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero NDTech



"FRONTECASA"
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Groppello
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
40.000 bottiglie
Formato Vendita
375 ml / 750 ml
Tappo
Tecnico (microgranina di sughero)



"CAP DEL PRIU"
VALTENESI RIVIERA DEL GARDA
CLASSICO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Acciaio - Legno.
Produzione
5.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (microgranina di sughero)



"ARZANE"
VALTENESI DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Groppello
Vinificazione e affinamento
Acciaio - Barrique.
Produzione
9.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"SAN GIOAN I CARATI"
VALTENESI RISERVA RIVIERA
DEL GARDA CLASSICO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Groppello, Marzemino, Cabernet, Sauvignon (vigne
ultraquarantenni)
Vinificazione e affinamento
Vinificazione separata dei vitigni in acciaio. Affinamen-
to in legno piccolo usato e acciaio. Lungo affinamento
in bottiglia.
Produzione
4.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"SAN GIOAN BRINAT"
BENACO BRESCIANO
PASSITO IGT

Tipologia
Vino Bianco dolce
Uve col quale è fatto
Riesling
Vinificazione e affinamento
Acciaio - Barrique.
Produzione
3.500 bottiglie
Formato Vendita
500 ml
Tappo
Sughero

*Per indicarne la particolare ricchezza
espressiva, San Gioan I Carati
Riserva 2014 sarà vestito con sei
etichette di sei colori diversi, ognuna
ispirata ad una delle note sensoriali
caratteristiche.*



LUGANA BRUT
METODO CLASSICO

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Turbiana

Vinificazione e affinamento

24 mesi sui lieviti.

Produzione

25.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico a fungo (diam)



"CENTOPERCENTO"
EXTRA BRUT METODO
CLASSICO

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Groppello

Vinificazione e affinamento

48 mesi sui lieviti.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico a fungo (diam)



"CEPPO 326 ROSÉ"
DOSAGGIO ZERO METODO
CLASSICO

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Groppello, Erbatmat

Vinificazione e affinamento

Oltre 36 mesi sui lieviti.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico a fungo (diam)