



# 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)