

## IL LUGANA

Dai nostri vigneti di uva "Turbiana", coltivati sull'argilla della riva meridionale del Lago di Garda, a San Benedetto di Lugana, nasce un elegante vino bianco, sapido e minerale, che colpisce per la sua dinamica freschezza e per la limpida pomposità del frutto. Ideale come aperitivo in gioventù, guadagna profondità negli anni. Servito fresco, a 10°C, accompagna ottimamente pesci, crostacei e frutti di mare.

*A delightful wine created from the Turbiana grape variety, grown on the southern shores of Lake Garda. Fresh and tasty with an elegant body, an intense fruit bouquet and nutty aroma which intensifies in its 2nd year from the vintage ageing in the bottle. It can be enjoyed on its own, but also provides an excellent accompaniment to white meats/fish and seafood. The recommended serving temperature is 10°C.*

## IL VALTÈNESI DA UVE GROPPELLO

Espressione autentica del microclima della Valtènesi, questo vino rosso è ottenuto unicamente dal vitigno autoctono Groppello, che proprio sulle colline lombarde del Lago di Garda trova il suo habitat ideale. Al naso offre evidenti note di fragola, lampone e mora di rovo. Il corpo è snello ed elegante, con decisa nota speziata. Va servito a 16-18°C, con grigliate, spiedi e formaggi saporiti.

*This young delicate red wine is made from the Groppello grape variety native to Valtènesi region, the western shores of Lake Garda. It is the most traditional of Brescian wines and is distinguished for its characteristic fragrance and softness of its bouquet and flavour. It is easy and smooth to drink with spicy fruity notes. It provides a pleasant experience on its own, but also provides an excellent accompaniment to first courses full of flavour, all red meat dishes and medium aged cheese. The recommended serving temperature is 16-18°C.*

## IL CHIARETTO - IL VINO DI UNA NOTTE

Il Chiaretto nasce in Valtènesi grazie al microclima unico delle colline affacciate sul Lago di Garda. Dalla svinatura notturna delle uve Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese, coltivate a Raffa, si ottiene questo splendido vino color rosa corallo, particolarmente apprezzato per il profumo intenso di fiori freschi, la spiccata vena salina e la persistente sapidità. Da servire a 12°C come aperitivo, con primi piatti, zuppe di pesce e carni bianche, salumi e pesce di lago

*A special rosé native to this area of Lake Garda. A beautiful coral pink in colour, pleasantly fruity with a light body. Created from four grape varieties: Groppello, Marzemino, Barbera and Sangiovese. The name derives itself from the once only slight vinification and brief contact with the grape skins at the midnight hour of the first night. Perfect for warm summer evenings on its own, but also provides an excellent accompaniment to white meats/fish, seafood, pasta and rice dishes. Must be drunk within three years of the vintage. The recommended serving temperature is 12°C.*

## CAP DEL PRIÙ

Con le uve Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese, coltivate nel piccolo appezzamento di Raffa denominato Cap del Priù (campo del priore), otteniamo questo vino rosso a trama fitta, che solo dopo 18 mesi di invecchiamento può definirsi Superiore. Rotondo e pieno, esprime un finale con tannini ammorbiditi. Va servito a 18-20°C e ben accompagna primi piatti saporiti e arrostiti di carne.

*A full flavoured, dynamic, "hitting the spot" type of wine with excellent body. "Cap del Priù" is dialect in this area meaning "Campo del Priore". It has been aged for 18 months and so requires the name of Superiore. Grape varieties used to create this wine are Groppello, Marzemino, Barbera and Sangiovese. It will accompany red meat dishes grilled or roasted and the mature aged cheeses perfectly. The recommended serving temperature is 18-20°C.*

## IL RENANO

Solo uve di Riesling Renano, coltivate a Picedo e raccolte a mano dopo un'accurata selezione prevendemmiale e vinificate con leggero contatto pellicolare, donano un vino giallo paglierino con riflessi dorati, ricco d'intense note varietali. Polposo e fresco, con naso varietale e gusto sapido e persistente. Servito a 10-12°C, accompagna ottimamente molluschi, crostacei e carni bianche

*A delightful white wine created from the Riesling Renano grape variety, grown on the western shores of Lake Garda. Fresh and tasty with an elegant body and an intense varietal aroma. It can be enjoyed on its own, but also provides an excellent accompaniment to fish, seafood and light meat. The recommended serving temperature is 10°C.*

## VIGNETO ARZANE

È il nostro cru di Groppello, prodotto da diversi genotipi del vitigno autoctono, selezionati e coltivati nel vigneto Arzane di Picedo. Matura in acciaio, barrique e legni grandi per circa due anni. Ricco di antiossidanti naturali (quercitina e resveratrolo), ha colore rubino con riflessi porpora e profumo intenso, ampio, di frutti a bacca rossa e confettura. Rotondo ed equilibrato, il Vigneto Arzane rivela un retrogusto speziato, fine e persistente. Da servire a 18-20°C

*This is the Groppello cru from Arzane vineyard, rich, spicy with a persistent end. The soft tanicity makes it very approachable. It is created from different genotypes of the Groppello grape variety, maturing in French oak barriques for two years. With its strong colour of ruby red and purple hues, the aroma reminds the taster of ripe fruit with hints of a woody end and jam. It can be enjoyed on its own, but also provides an excellent accompaniment to tasty red meat dishes and mature cheese. The recommended serving temperature is 18-20°C.*

## BUSOCALDO

Il Lugana Busocaldo, nato dalle uve dell'omonimo vigneto a Peschiera, è la nostra interpretazione più personale della viticoltura di Lugana. Il lungo affinamento in acciaio sul 15 % di fecce fini in sospensione esalta il carattere del terroir così speciale che l'ha originato. Ad un olfatto di erbe aromatiche e sambuco con scorza d'arancia, si accompagna un corpo sostenuto, caldo, sapido ed elegante. Da servire a 14°C, con pasta all'uovo, funghi, carni bianche o pesci elaborati.

*Originating from the best selection of Torbiana grapes harvested in the Busocaldo vineyard. It is the result of a years perfecting in steel batonnage on 15% fine wine dregs. A striking white wine created from our evolution as grape growers. It holds aromas of herbs, elderberry and orange peel whilst its balanced taste is cosy, flavoursome and elegant. It can be enjoyed on its own, but*

*also provides an excellent accompaniment to a number of dishes with white meat/fish, egg pasta and mushrooms. The recommended serving temperature is 14°C.*

## REIS

Dalle nostre vigne più vecchie di Riesling Renano clone 49 nasce il Reis, la nostra radicale interpretazione del Riesling Renano. Il nome "Reis" si ispira al franco tedesco "reissende tiere" (animale selvatico) a cui risale il nome del vitigno, probabilmente per le note olfattive originali che il Riesling esprime nelle fasi più evolute. Fiori bianchi e pietra focaia al naso, in bocca è elegante, sapido e consistente. Da servire a 12-13°C, accompagna zuppe di pesce, lumache, pesci d'acqua dolce e formaggi saporiti.

*Our oldest Riesling Renano clone 49 vineyards have given us Reis, our best expression of love for Riesling Renano. The name "Reis" is an inspiration of the Franco-German "reissende tiere", that is "wild animal", from which the name of the grape vine comes from, probably due to its original olfactory notes which Riesling expresses in its highest phases. Varietal aroma, white flowers and pyrite for the nose; elegant, sapid and consistent taste for the mouth. Best served at 12-13°C, with fish soups, escargot, lake water fish and spicy cheeses.*



## VALTÈNESI PICEDO

Espressione autentica della piccola frazione di Picedo, questo vino rosso è ottenuto dai vitigni Groppello e Marzemino, da molti secoli coltivati insieme nella viticoltura della Valtènesi. Al naso offre frutti di bosco e ciliegia. Il corpo è caldo ed elegante, con evidente nota sapida. Va servito a 16-18°C, con grigliate, bolliti e formaggi saporiti.

*This full flavored red wine with excellent body is the expression of the small village Picedo vineyards. It is made from Groppello and Marzemino grape varieties, both very typical to Valtènesi region. It is elegant and smooth and provides a pleasant experience on its own, but also provides an excellent accompaniment to all red meat dishes and medium aged cheeses. The recommended serving temperature is 16-18°C.*





### SAN GIOAN ROSSO I CARATI

Vino rosso fitto, profondo, di grande intensità, prodotto con uve Cabernet Sauvignon coltivate a Picedo e uve Gropello, coltivate in località San Giovanni, a Raffa. La scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, in fase vegetativa e prevendemmiale, dona un vino di produzione limitata, invecchiato per 12 mesi in piccole botti di rovere (i carati) e successivamente affinato in legno grande ellittico. Si conserva a lungo e va servito a 18-20°C

*This wine is created from a meticulous selection of Cabernet Sauvignon and Gropello Gentile grapes. The silhouette on the label is of the skyline of the centre of Raffa situated on the western hills of Lake Garda. It has limited production and is aged for twelve months in small oak barrels (I CARATI). It is a velvety and full bodied wine and keeps well for up to six years.*

*It can be enjoyed on its own, but also provides an excellent accompaniment to mature cheeses.*

*It is perfect to have at the end of a meal. The recommended serving temperature is 18-20°C.*

SAN GIOAN ROSSO I CARATI  
BENACO BRESCIANO IGT



### SAN GIOAN BRINAT

È un bianco dolce, prodotto da uve Riesling Renano e Incrocio Manzoni coltivate a Raffa e Picedo, selezionate accuratamente in vigna e appassite in solai ventilati fino alle prime brine. Il profumo è ampio, con chiare note di miele, datteri e uva sultanina, in bocca è seducente, caldo ed equilibrato, di buona complessità. Da servire a 6-7° C, si accompagna alla pasticceria secca, ai formaggi stagionati ed al fois gras.

*It is a sweet white wine produced by Riesling Renano grapes and Incrocio Manzoni grown in the towns of Raffa and Picedo, selected carefully from the vineyards and dried in well ventilated attics until the first frosts appear. The wide-ranged aroma with clear hints of honey, dates, raisins is very seductive to the palate, warm and balanced in its complexity. Best served at 6-7°C, to go with pastries, matured cheese and fois gras.*



SAN GIOAN BRINAT  
BENACO BRESCIANO  
PASSITO IGT



LUGANA BRUT  
LUGANA SPUMANTE DOC  
METODO CLASSICO BRUT

*Metodo Classico Sparkling wine achieved from Turbiana grapes, grown on our San Benedetto vineyards. This wine referments in the bottle for at least 18 months. Soft effervescence, endowed with a tinge of tartness supporting a good composition and pulpy fruit. Ideally with appetizers, best served at 5-6° C.*

### LUGANA BRUT

Spumante Metodo Classico ottenuto da uve Turbiana, coltivate nei nostri vigneti di San Benedetto di Lugana. Rifermenta in bottiglia per almeno 18 mesi. Morbido nell'effervescenza, è dotato di una fresca vena acida che sorregge una buona struttura ed un frutto polposo. Ideale come aperitivo, da servire a 5-6° C

*Driven by the passion for our native grapes and inspired by the experience of Ceppo 326, we can finally fully express the sparkling wine potential of Gropello.*

*For the first time in purity ever, the native grape of the Valtènesi area is vinified to produce a white wine and it is refermented in the bottle for 24 months in wine cellars in Raffa. This has given rise to the almost experimental Centopercento Classic Method. It is complete, vivid in its vibrant acidity and elegant. The Centopercento is our best interpretation of a Classic Method wine. Best served at 6°C, excellent as an appetizer, with lake white-fish risotto and fried food.*

CENTOPERCENTO  
SPUMANTE BRUT  
METODO CLASSICO



Fondata da Andrea Pasini nel 1958 e condotta tutt'oggi in famiglia, alla terza generazione di vignaioli, la nostra Azienda Agricola 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. Sostenute da un impianto fotovoltaico dal 2009 e dal progetto di valutazione dell'impronta carbonica, la cantina e l'intera gestione aziendale sono sempre più vicine al raggiungimento della piena sostenibilità. Nel nucleo storico di Cascina San Giovanni attiguo alla cantina è nata VillaPasini, un luogo d'incontro informale che coniuga i piatti del territorio con i nostri vini e con i vini della grande enologia italiana.

*In 1958 Andrea Pasini founded San Giovanni farm which has been run by the Pasini family until today, thanks to the third generation. The Company expresses the typicality of the area with its bottles, thanks to their vineyards, 40 hectares located between the Valtènesi and Lugana area, on the west shores of Lake Garda. The modern cellar is equipped by a photovoltaic plant to create its own energy and it is always concerned about environmental impact issues (carbon footprint). The old wine cellar has become the "Osteria della Cantina - Villa Pasini". It is a tavern that is used as an informal meeting place that matches the local dishes with the wines of the Pasini family and with those of other important Italian wine producers.*



AZIENDA AGRICOLA SAN GIOVANNI  
via Videlle, 2 25080  
Raffa di Puegnago del Garda (Bs) Italy  
tel. +39 0365 651419 fax +39 0365 555081  
info@pasinisangiovanni.it  
www.pasinisangiovanni.it

PASINI  
AZIENDA AGRICOLA  
SAN GIOVANNI  
VALTÈNESI E LUGANA

### CEPPO 326 BRUT - CEPPO 326 ROSÉ

Alla consolidata cura nella scelta dei lieviti per la rifermentazione, uniamo una dedizione sempre più crescente nella vinificazione in bianco del nostro vitigno autoctono Gropello, che concorre in larga parte alla formazione del vino base. La sua sapidità e la sua finezza si compongono con la morbida accoglienza dello Chardonnay. Rifermentati e affinati sui lieviti in bottiglia per 36 mesi e prodotti con uve di una singola annata, il Ceppo 326 Brut ed il Ceppo 326 Rosé si esprimono con profondità, eleganza e armonia. Ideali per l'aperitivo e per accompagnare frittiture di lago e anguilla alla griglia, si servono a 5-6°C.

*Following ten-year experimentation conducted on several varieties of yeasts, Pasini San Giovanni has managed to bring together in a balanced composition some yeasts which ensure an important quality level with their special subtlety. The wine has made with Chardonnay and with the very local Gropello, obtained from the vinification of the red grapes without the skins. This is the origin of this spumante, fermented in bottle according to the "metodo classico" regulation; great elegance and balance, it is excellent as an aperitif and ideal for the whole meal. It should be served at a temperature of 5-6°C.*

CEPPO 326 BRUT  
METODO CLASSICO



CEPPO 326 ROSÉ  
METODO CLASSICO

