



PASINI
SAN GIOVANNI

dal 1958 vigne per il futuro

VALTENESE E LUGANA





“

Per noi
la viticoltura biologica
è una buona abitudine.
Come il buon vino
e la buona tavola.

*We believe
organic viticulture
is a good habit,
just like good wine
and good food.*

History

Nel 1958 Andrea Pasini ha iniziato l'avventura della nostra famiglia tra vigne e vino. Oggi continuiamo ad essere in famiglia, con i piedi nella terra e in testa il vino del nonno Andrea, buono, sano e figlio delle sue vigne. La nostra cantina è a Raffa di Puegnago, in piena Valtènesi, sulle prime colline affacciate a lago. Le vigne che coltiviamo sono attorno alla cantina e in altri comuni di riviera, in Valtènesi ed in Lugana. Dal 2009 misuriamo la nostra impronta carbonica e dal 2014 coltiviamo tutte le nostre vigne in regime biologico.

L'azienda agricola Pasini San Giovanni è la nostra casa, fatta di persone e luoghi inseparabili.

Pasini San Giovanni was founded by Andrea Pasini in 1958 and is still run today by the family, now at the third generation of winemakers. Its every bottle reflects all the goodness of the Garda region and Andrea's philosophy, thanks to the vineyards owned between Valtènesi and Lugana, on Brescia's side of Lake-Garda.

The Pasini's philosophy is backed by a carbon footprint measurement project since 2009, and by a complete organic farming since 2014. Pasini San Giovanni wine estate is a special house, made of people and places impossible to separate.

”

In Bio we trust

Le profonde evoluzioni che da Pasini Andrea ci hanno portato a Pasini San Giovanni si leggono nei nostri vini, levigati dal tempo e dalla conoscenza, freschi e dinamici come il coraggio e la voglia di sperimentare. I colori delle vigne, degli ulivi, delle api, dei fiori e delle tante essenze che disegnano i contorni della nostra azienda sono i segni della biodiversità, che riteniamo sia la via per migliorare i terreni di cui ci prendiamo cura e promuovere un ambiente armonico e salutare. Crediamo nella viticoltura e nel vino, come naturali manifestazioni di un territorio, libere da ogni spettacolare forzatura.

The profound changes that have led to the evolution from Pasini Andrea to Pasini San Giovanni are also expressed in our wines: polished by time and knowledge, yet still fresh and dynamic just like our courage and drive towards experimentation. The colourful patchwork of vineyards, olive trees, bees, flowers, and countless plant species that make up our surroundings are clear signs of the kind of biodiversity that we believe is the right path towards improving the land and promoting a harmonious and healthy environment. Local viticulture and wine should embody its location in a natural and unforced way.



Valtènesi e l'uva Groppello

La nostra Valtènesi è una terra speciale - fatta d'eco di ghiacci antichi e di esposizione mediterranea pur a latitudini così estreme - ed il Groppello è il suo figlio agronomico. Un vitigno così nobile e al contempo fragile va coltivato con rispetto e dedizione, pochi grappoli per ogni vigna e molta ricerca, perché possa continuare a raccontare l'equilibrio unico della sua terra d'origine. Il Groppello ha buccia sottile, forma compatta, polpa succosa e cresce su terreni sciolti e permeabili, ricchi di scheletro, di origine morenica.

I nostri vigneti sono a Raffa di Puegnago, vicino alla cantina e a Picedo di Polpenazze, esposti al sole del mattino.

Lugana e l'uva Turbiana

Figlia di una terra antica forte di un suolo argilloso, l'uva bianca autoctona Turbiana è geneticamente simile al Verdicchio, imparentata alla grande famiglia dei Trebbiani e perfettamente adattata al particolare microclima gardesano. Grazie al suo corredo genetico e all'argilla su cui cresce, produce un vino di grande vitalità e longevità, ricco di sfumature e personalità.

I nostri vigneti sono a San Benedetto di Lugana e Desenzano.

Valtènesi and Groppello grape

Valtènesi is a special land, echoing ancient glaciers and a Mediterranean-style exposure, even at such extreme latitudes, and the Groppello grape is its undisputed agronomic heir. A vine so noble and yet so fragile should be cultivated with respect and dedication, selecting the best clusters in each vine and devoting much research to preserving the unique balance of its native land. Groppello grapes have a thin, firm skin and a juicy pulp.

Our vineyards are situated in Raffa di Puegnago, near the winery and in Picedo di Polpenazze, facing the early sun.

Lugana and Turbiana grape

Daughter of an ancient clayey land, the native Turbiana is genetically similar to the Verdicchio, it is related to the great family of Trebbiano grapes, and is perfectly suited to the particular microclimate of Lake Garda. Thanks to its dna and to the clay soil where it grows, it produces a wine of great vitality and longevity, brimming with nuances and personality.

Our vineyards are situated in San Benedetto di Lugana and Desenzano

Territory

Il Lugana

LUGANA DOC



Turbiana



San Benedetto di Lugana (Peschiera del Garda), Desenzano del Garda



breve macerazione a freddo, pressatura soffice, acciaio
cold pressing with skins for few hours, steel tank



fiori bianchi, albicocca, sambuco; succoso
white flowers, apricot, elderberry; juicy



carni bianche, pesci
white meats, fish



10°C



LUC
RISE

BUSOCALDO



LOGANA DOC.
RISERVA

0,75 l



LUGANA DOC RISERVA



Turbiana



San Benedetto di Lugana – loc. Busocaldo



breve macerazione a freddo, pressatura soffice, acciaio, a lungo su fecce fini, bottiglia
cold pressing with skins for few hours, steel tank and long ageing on fine lees, bottle



erbe aromatiche, sambuco, scorza d'arancia, crema pasticcera; carnoso e minerale
herbs, elderberry and orange peel, custard; flavoursome and elegant



pasta all'uovo, funghi, carni bianche o pesci elaborati
white meat/fish, egg pasta and mushrooms



14°C

Lugana Brut

SPUMANTE METODO CLASSICO - LUGANA DOC



Turbiana



San Benedetto di Lugana (Peschiera del Garda), Desenzano del Garda



pressatura soffice, acciaio, buon affinamento su lieviti in bottiglia
soft pressing, steel tank, excellent bottle ageing on the yeast



pera, agrumi, frutta secca; morbido, fresco ed equilibrato
pear, citrus, dried fruits; soft, fresh, well balanced



aperitivo, pesce di lago, formaggi freschi
pre-dinner, waterlake fish, fresh cheese



5-6°C



“

Il vino è buono se viene
da una terra buona.
E se la terra ci è stata
consegnata buona
è nostro dovere lasciarla
a chi verrà dopo di noi
possibilmente migliore
di quando l'abbiamo
ottenuta

*Good wine comes
from good soil.
When we inherit
good soil,
it is our duty
to preserve it
- and even improve it -
for those who come
after us*



Groppello, rosé



0,75 l



Rosagreen

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC
VALTÈNESI



Groppello



Soiano



una notte di contatto di buccia e pressatura soffice, acciaio
one night long skin contact, soft pressing, steel tank



rosa e ribes; delicato ed elegante
rose and red currant; delicate and elegant



primi piatti, zuppe di pesce, carni bianche, salumi e pesci di lago, sushi
pasta and rice dishes, white meats, cold meats, lake water fish, sushi



10-12°C

Il Chiaretto

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC
VALTÈNESI



Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese



Raffa di Puegnago, Picedo di Polpenazze



breve contatto di buccia e pressatura soffice, acciaio
short skin contact, soft pressing, steel tank



rosa, fragola e melograno; sapido
rose, strawberry, pomegranate; tasty



aperitivo, primi piatti, zuppe di pesce, carni bianche, salumi e pesci di lago
pre-dinner, pasta and rice dishes, white meats, fish, seafood



10-12°C



il vino di una notte®

0,75 l 1,5 l

Groppello in purezza • Pure Groppello

0,375 l 0,75 l



Il Valtènesi

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC
VALTÈNESI



Groppello



Raffa di Puegnago, Picedo di Polpenazze



vinificazione in rosso, acciaio
red wine vinification, steel tank



fragola, lampone e mora di rovo; snello ed elegante
strawberry, raspberry, mulberry; delicate and smooth



grigliate e formaggi saporiti
Red meat dishes and medium aged cheese



15-16°C

Cap del Priù

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC
VALTÈNESI



Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese



Raffa di Puegnago



vinificazione in rosso, acciaio, botte di rovere, bottiglia
red wine vinification, steel tank, oak, bottle



prugna, ciliegia; rotondo e pieno
plum and cherry; round and full flavoured



primi piatti saporiti e arrosti di carne
roasted red meat and full flavoured pasta



18°C



km zero • from vineyard to glass

ARZANE



PASINI
SAN
GIOVANNI

VALTENESE
DOC

ZANE VALTENESE PASINI
ZANE VALTENESE PASINI SAN
VAITENESE PASINI SAN GIOVANNI
TENESI PASINI SAN GIOVANNI
PASINI SAN GIOVANNI ARZANE
SAN GIOVANNI ARZANE
NE VALTENESE PASINI



0,75 l



Arzane

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC
VALTENESE



Gropello



Picedo di Polpenazze, vigneto Arzane



vinificazione in rosso, acciaio, barrique di rovere, bottiglia
red wine vinification, steel tank, oak barrel, bottle



ciliegia sotto spirito, spezie; fine e persistente
ripe red fruits, spices; persistent and elegant



arrosti e formaggi saporiti
tasty red meat dishes and mature cheese



18°C

San Gioan i Carati

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC
VALTÈNESI RISERVA



Groppello, Marzemino, Cabernet Sauvignon



Picedo di Polpenazze e Raffa di Puegnago



vinificazione in rosso, acciaio, barrique di rovere, bottiglia
red wine vinification, steel tank, oak barrel, bottle



confettura, spezie e cuoio; complesso e strutturato
Ripe fruits, spices and tobacco; rich and velvety



arrosti, brasati e stracotti, formaggi saporiti
tasty red meat dishes and mature cheese



18-20°C





“

Produrre vino
è il nostro lavoro,
farlo fino a soddisfare
i palati più raffinati
è nostro orgoglio.

Andrea Pasini



sua maestà il Riesling • the Riesling king


0,75 l



Reis

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC BIANCO



Riesling Renano



Picedo di Polpenazze



breve macerazione a freddo, pressatura soffice, acciaio e fecce fini, bottiglia
cold pressing with skins for few hours, steel tank and fine lees, bottle



mela, pietra focaia; elegante, sapido e consistente
apple, pyrite; elegant, sapid and consistent



zuppe di pesce, lumache, pesci d'acqua dolce e formaggi saporiti
fish soups, escargot, lake water fish and spicy cheeses



12-13°C

San Gioan Brinat

BENACO BRESCIANO PASSITO IGT



Riesling Renano



Picedo di Polpenazze



appassimento in solaio, pressatura soffice, acciaio, barrique, bottiglia
drying process, soft pressing, steel tank, oak barrel and bottle



miele, datteri e frutta candita; caldo, equilibrato, persistente
honey, dates, candied fruits; warm, round, lingering



pasticceria secca, formaggi stagionati e foie gras
pastries, matured cheese and foie gras



10-12°C



SANGIOAN BRINAT

Vino da uve
Riesling Renano
appassite
in solai ventilati sino
alle prime brinate
invernali (brinat),
matura
per alcuni mesi in botti
di rovere.
Dolce, elegante
e minerale,
ben si abbina con
paste de foie, formaggi
erborinati
e pasticceria secca.

PASINI AZIENDA
NICOLA SAN GIOVANNI
FA DI PUEGNAGO
EL GARDA



0,5 l

dolce ed avvolgente • sweet and enchanting



Centopercento

SPUMANTE EXTRA BRUT METODO CLASSICO



Groppello



Raffa di Puegnago



pressatura soffice, acciaio, lungo affinamento su lieviti in bottiglia
soft pressing, steel tank, long bottle ageing on the yeast



fiori bianchi, pesca, nocciola; sapido, vitale, persistente
White flowers, peach, nuts; tasty, lively, lingering



aperitivo, risotto al coregone, frittura
aperitif, lake white-fish risotto and fried food



5-6°C

326 Rosé

SPUMANTE ROSÉ DOSAGGIO ZERO
METODO CLASSICO MILLESIMATO



Groppello, Erbammat



Raffa di Puegnago



breve contatto con le bucce, pressatura soffice, acciaio,
molti anni di affinamento su lieviti in bottiglia

short skin contact, soft pressing, steel tank, many years bottle ageing on the yeast



ribes, crema pasticcera, scorze d'arancia, gelsomino; elegante, pieno, fragrante
currant, custard, orange peel, jasmine; elegant, rich and fragrant.



aperitivo, tartare di pesce e di manzo, sushi
aperitif, fish tartare and steak tartare, sushi



6-7°C



raffinato ed elegante • refined and elegant



ARZANE
1996
★★★★ $\frac{1}{2}$

ARZANE
1997
★★★★

ARZANE
1998
★★★★ $\frac{1}{2}$

ARZANE
1999
★★★★ $\frac{1}{2}$

ARZANE
2000
★★★★

ARZANE
2001
★★★★

ARZANE
2003
★★★★

ARZANE
2004
★★★★

ARZANE
2005
★★★★

ARZANE
2006
★★★★

l'oro di famiglia • the gold of the family


0,5 l



L'Extravergine

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Leccino, Casaliva, Pendolino



Picudo di Polpenazze,
Raffa di Puegnago



Fruttato medio
Average fruitiness



cuore di carciofo, mandorla, tarassaco; equilibrato, piccante
Artichoke heart, dandelion, almond; well-balanced, spicy

Headquarter

RAFFA di Puegnago d/G

148 mt s.l.m



Groppello, Marzemino, Barbera,
Sangiovese, Chardonnay



Leccino, Casaliva, Pendolino

PICEDO di Polpenazze d/G

191 mt s.l.m



Groppello, Marzemino,
Cabernet Sauvignon,
Riesling Renano, Sangiovese



Leccino, Casaliva, Pendolino

DESENZANO DEL GARDA

67 mt s.m.l.



Turbiana



VALTÈNESI

Gardone Riviera

Salò

Raffa

Picedo

Moniga d/G

Desenzano d/G

LUGANA

Bardolino

Peschiera d/G

I nostri Vigneti
Our vineyards

SAN BENEDETTO di Lugana

67 mt s.m.l.



Turbiana

Vini di terra



Vini d'autore



Metodo classico



We are FIVI

FEDERAZIONE ITALIANA VIGNAIOLI INDIPENDENTI

Il Vignaiolo

Vinifica le sue uve, imbottiglia nella sua cantina, vende il suo vino.

Si perfeziona nel rispetto della tradizione,
accoglie e consiglia la degustazione.

Difende il proprio territorio, coltiva la sua vigna, raccoglie la sua uva.
Trae piacere nel promuovere il frutto del suo lavoro e della sua cultura.

The winegrower

Cultivates his own vines, bottles in his cellar, sells his wine.

*Improves himself in the respect of tradition,
receives and recommends degustation.*

*Safeguards his terroir, cultivates his vine, harvests his grape.
Is satisfied in promoting the fruit of his work and of his culture.*

Siamo associati ai due consorzi di tutela delle denominazioni
in cui coltiviamo le vigne, Valtènesi e Lugana e apparteniamo fieramente
al gruppo dei Vignaioli Indipendenti.

*Pasini San Giovanni currently partners Valtènesi Consortium
and Lugana Consortium and belongs to Vignaioli Indipendenti group.*







PASINI
SAN GIOVANNI

dal 1958 vigne per il futuro

VALTENESI E LUGANA



PASINI SAN GIOVANNI Azienda Agricola

Via Videlle, 2 • 25080 Raffa di Puegnago del Garda (BS) • Italy

Tel +39 0365 651419 • www.pasinisangiovanni.it