



Vino	SAN GIOVANNI CARATI
Tipo	IGT Benaco Bresciano Rosso
Proprietà	Famiglia Pasini
Enologo	Nico Danesi
Cantiniere	Luca Pasini - Riccardo Richiedei
Vignaiolo	Luca Pasini
Agronomo	Pierluigi Donna
Estensione vigneti	3 Ha
Composizione terreno	Calcareo di origine morenica con discreta dotazione di scheletro
Resa uva/HA	75 q
Resa uva/vino	65%
Produzione annua	9.000 bottiglie
Forma di allevamento	Guyot
Uve da cui deriva	Groppello e Cabernet Sauvignon
Ripartizione affinamento	Acciaio e barriques (anche usate)
Affinamento in bottiglia	minimo 6 mesi
Alcool	14,0% vol.
Acidità totale	6,90 gr/l - pH 3,69
Estratto secco	31,2 gr/l
Colore	Rosso rubino con riflessi granata
Profumo	Intenso, di lunga persistenza pervaso da spezie balsamiche, unite a menta, cuoio e caffè.
Gusto	Vellutato, pieno ed equilibrato, sostenuto da elegante mineralità
Temperatura di servizio	18-20° C
Abbinamento	Piatti importanti di selvaggina e formaggi stagionati
Note/Curiosità	le uve sono vinificate separatamente. I due vini derivati seguono diversi sistemi di affinamento prima dell'assemblaggio. Prodotto per la prima volta nel 1980, è imbottigliato anche in bottiglie da 1,5 lt e da 3 lt