

PASINI SAN GIOVANNI PRESENTA L'INSTALLAZIONE "QUARTA DIMENSIONE" A PROFUMI DI MOSTO 2019

Pasini San Giovanni, azienda agricola di Raffa di Puegnago del Garda, presenta l'installazione "**Quarta Dimensione**" in occasione di **Profumi di Mosto, domenica 13 ottobre 2019**. La nuova edizione degli itinerari eno-gastronomici alla scoperta dei vini rosa e rossi della Valtènesi, nella Riviera bresciana del Lago di Garda coinvolge l'azienda Pasini San Giovanni, che sceglie un approccio votato ad una narrazione emozionale.

"Quarta Dimensione" parla di tempo, di passione, ma anche di pazienza e di longevità: tutto quello che in una buona e storica azienda agricola si può incontrare. Perché dal vigneto allo spumante il passo (non) è breve. In Pasini San Giovanni è un cammino che dura da **quarantadue anni**, ovvero dalla nascita del **primo metodo classico** di famiglia, nel **1977**. Da quell'anno i Metodo Classico Pasini San Giovanni maturano sui lieviti per almeno mille giorni. **42.000** giorni di rifermentazione in quarantadue anni di metodo classico: le quarantaduemila "bollicine d'oro" sospese sulla facciata dell'azienda raccontano la "quarta dimensione", ovvero il tempo degli spumanti Metodo Classico Pasini San Giovanni, che è il miglior alleato della loro finezza espressiva.

"Quarta Dimensione", l'installazione temporanea che si sostituisce al Vigneto Sospeso del 2018, è costituita da **42.000 gabbiette fermatappo** Icas in acciaio, regolarmente utilizzate per ancorare i tappi di sughero dei Metodo Classico, disposte su sottili pannelli di legno.

"Quarta Dimensione" sarà quindi visitabile dal **13 ottobre 2019**, in occasione di Profumi di Mosto e in concomitanza alla degustazione del Ceppo 326.

Dopo un viaggio lungo molti anni, il **Groppello del Ceppo 326** si concede all'Erbamat, in un'armonia tutta autoctona: la storia famigliare del Ceppo 326 è strettamente connessa all'esperienza del Pasini Brut, il primo metodo classico di Pasini San Giovanni nato all'inizio degli anni Ottanta. Frutto della ricerca sui lieviti di rifermentazione e dell'accurata selezione di uve aziendali internazionali, diventa Ceppo 326 nel 1993 e nel 2004 inizia la conversione ai vitigni autoctoni. Il ceppo 326 di oggi nasce dalla base di Groppello e Erbammat, prodotta nel 2014 e rimasta in affinamento in cantina fino alla primavera 2016. Il tiraggio è stato fatto a Maggio 2016, in 3.940 bottiglie e 117 magnum. La sboccatura è datata Luglio 2019, senza aggiunta di zuccheri.

Ancora una volta, Pasini San Giovanni celebra il **tempo**, un dovere nella produzione vitivinicola dell'azienda. Per la seconda volta sono la storia aziendale, la tradizione

produttiva e la passione di famiglia a ispirare la vena artistica che contraddistingue le installazioni in Pasini San Giovanni.

Scoprite “Quarta Dimensione” prenotando la visita:

Info: +39 0365 651419

info@pasinisangiovanni.it

L'installazione è visitabile durante gli orari di apertura della Cantina e su prenotazione sono possibili visite in cantina con degustazione

In collaborazione con:

www.storagemilano.com Milano

www.asborsoni.com Brescia

www.paolapansini.com PH Paola Pansini

#pasinisangiovanni

#psg

#profumidimosto2019

#profumidimosto

#consorziovaltenesi

#psgquartadimensione

#psgfourthdimension

#quartadimensione

#fourthdimension

#inmustwetrust

#winelover

PASINI SAN GIOVANNI

Quella dell'azienda agricola Pasini San Giovanni è la storia di una famiglia italiana.

Nel 1940 Amelia e Andrea Pasini aprono un'osteria che aveva anche la licenza di vendere vino: pochi soldi, grandi speranze ad ancor più grandi gli sforzi per far funzionare le cose.

Quasi settanta anni più tardi si sono succedute tre generazioni ed i Pasini sono ancora lì, avendo conquistato ogni singolo palmo di terra che lavorano, conoscendo ogni vite ed amando ogni bottiglia prodotta. Dalla piccola osteria si sono evoluti in una moderna azienda vitivinicola, gestita oggi dai cugini Laura, Sara, Luca e Paolo, giovani imprenditori ed appassionati agricoltori.

Le uve dei Pasini crescono sulle rive del Lago di Garda: il raro vitigno Groppello in Valtènesi per i vini rosa e rossi, l'uva Turbiana in Lugana per i vini bianchi. Grazie al microclima unico ed alle varietà autoctone originali i vini sono delicati e gentili ma anche così pieni di personalità da non temere lunghi affinamenti, oltre ai più disparati abbinamenti col cibo. Dal 2009 Pasini San Giovanni misura la sua impronta carbonica e lavora le vigne con particolare attenzione al più basso impatto ambientale possibile. Dal 2017 è ufficialmente azienda agricola certificata biologica

Contatti PRESS _ Pasini San Giovanni

Tel. +393311301181 / 030292021

press@pasinisangiovanni.it