

LE SALON DU VIN RASPIPAV AVEC VINO VIVO !

(Marché Bonsecours 350 rue Saint-Paul Est, Montreal)

Nous serons présents les **17 et 18** octobre avec une sélection de

50 vins italiens haut de gamme, dont :

Gamme Barolo & Co. : Barolo Bussia, Bricco San Pietro, Angela et Nebbiolo Langhe + le mystérieux Ruché + les grands rouges du Monferrato et peut-être même le Barbaresco !

Gamme Barbera : 3 Barbera en guerre; Asti, Langhe Superiore et Nizza.

Gamme de blancs rares du Piémont : Baratuclat, Nascetta, Pasinot, Uva Tantum, Arneis et Timorasso

Gamme Franciacorta : Pas Dosé, Millésimé et Rosso Cellatica, le cauchemar des producteurs du Champagne!

Gamme PIWI : deux rouges explosifs et un blanc exceptionnel ; zéro intervention à la vigne.... Boom!

Gamme de vins héroïques : Hippocastanum, Inferno, Paradiso et Sforzato. Les Nebbiolo des Alpes Italiennes

Gamme de vins d'Ombrie et des Marches : Sagrantino, Spoletino, Montefalco Rosso, Montefalco riserva & Grechetto, Le vin sacré au saveur medioeval! + le vin de Napoleon: Rosso Piceno et Ribona.

Gamme Toscane (toutes zones) : Chianti Classico (avec la présence des producteurs, les frères Mangani, aussi connus sous 'la Corte dei Goliardi'), Brunello di Montalcino, Montescudaio, Montecucco, Bolgheri.

Gamme de grappas rares : Grappa di Lugana Camomila et Grappa di Levi, la seule grappe au monde distillée au feu direct!

Certains vins proposés à la dégustation sont disponibles en quantités limitées ; de nouveaux arrivages sont attendus pour la fin octobre et le mois de novembre et seront disponibles sur réservation, si vous voulez être sûres de les obtenir!

En effet, nous travaillons exclusivement avec de petits producteurs artisanaux et avec des cépages rares moins connus : nous avons un ample choix des vins dans notre portfolio, mais tous en petites quantités !

Tous des producteurs à petite échelle, indépendants et opposés à la standardisation du goût et à la marchandisation de la viticulture !





THE RASPIPAV WINE SHOW WITH VINO VIVO!

(Marché Bonsecours 350 rue Saint-Paul Est, Montreal)

We will be there on October 17 and 18 with a selection of
50 premium Italian wines, including:

Barolo & Co. range: Barolo Bussia, Bricco San Pietro, Angela, and Nebbiolo Langhe + the mysterious Ruché + the great reds from Monferrato and... perhaps even the Barbaresco!

Barbera range: 3 Barbera doing battle—Asti, Langhe Superiore, and Nizza.

Range of rare Piedmont whites: Baratuciat, Nascetta, Pasinot, Uva Tantum, Arneis and Timorasso

Franciacorta range: Pas Dosé, Millésimé, and Rosso Cellatica—the nightmare of Champagne producers!

PIWI range: two explosive reds and an exceptional white; zero intervention in the vineyard... Boom!

"Heroic" wine range: Hippocastanum, Inferno, Paradiso and Sforzato. Nebbiolo from the Italian Alps.

Umbria and Marche range: Sagrantino, Spoleтино, Montefalco Rosso, Montefalco Riserva & Grechetto, old sacred wines with medieval flavors! + the Napoleon wine, Rosso Piceno, and Ribona.

Tuscany range (all zones): Chianti Classico (featuring the producers themselves, the Mangani brothers, aka 'La Corte dei Goliardi'), Brunello di Montalcino, Montescudaio, Montecucco, Bolgheri.

Rare grappa range: Grappa Lugana Camomila and Grappa di Levi—the only grappa in the world distilled over a direct flame!

Some wines offered for tasting are available in limited quantities; new shipments are expected in late October and November and will be available by reservation if you want to guarantee getting them!

Indeed, we work exclusively with small artisanal producers and lesser-known, rare grape varieties; our portfolio offers a wide selection of wines, yet all in limited quantities!

All small-scale, independent producers who stand against the standardization of taste and the commodification of winemaking!

