

# Vacances à L'ITALIENNE



**DÉGUSTATION PRÉSENTÉE  
PAR CHARTON HOBBS**

1. FIOL PROSECCO (MOUSSEUX)
2. PASQUA RIPASSO SUPERIORE (ROUGE)
3. BENI DI BATASIOLO RISERVA BAROLO (ROUGE)



**RETROUVEZ LES DÉTAILS DU  
PARCOURS AU VERSO DE  
CETTE FEUILLE**

**18+**

**Éduc'Alcool**  
La modération a bien meilleur goût.

**1**

## RDV CHEZ FIOI

Et quoi de mieux pour commencer ce parcours que les bulles élégantes du Prosecco de Fioi. Parfait pour commencer une belle soirée entre amis. Fioi a justement été fondé par un groupe d'amis originaires de Treviso, des amateurs de vin, amoureux de l'Italie et de ses vins. On déguste Fioi dans une flûte élégante ou en cocktail comme dans le fameux Sbagliato qui est en fait un negroni avec du Prosecco au lieu du gin. Salute!

### DÉGUSTATION: FIOI PROSECCO

Code SAQ	12999333	Alcool	11%
Cépage	Glera	Taux de sucre	16g/L
Prix	17,20\$	Produit disponible en SAQ	

## BRAVO J'AI ACCOMPLI MON PARCOURS !

### JE RENTRE MON COURRIEL POUR PARTICIPER AU CONCOURS

Inscrivez vous grâce au QR code présent sur nos tables.

**2**

## RDV CHEZ PASQUA

On continue avec un vin gourmand, fait grâce à la fameuse technique du ripasso typique de la Valpolicella, dans la région de la Vénétie. Ripasso, signifie repasser: On repasse le vin qui est en fermentation, sur des lies de raisins partiellement séchés et donc plus concentrés en saveurs et en sucre. Essayer le Ripasso de Pasqua, c'est l'adopter!

### DÉGUSTATION: PASQUA RIPASSO SUPERIORE

Code SAQ	602342	Prix	24,95\$
Cépage	Corvina 70%	Alcool	13,5%
	Rondinella 20%	Taux de sucre	9,3g/L
	Négrette 10%	Produit disponible en SAQ	

**3**

## RDV CHEZ BATASIOLO

Et pour clore ces vacances italiennes, on termine avec celui qui est souvent considéré comme le "Roi des vins", le Barolo. Ce vin du Piedmont, est obtenu à partir des meilleurs raisins de Nebbiolo, la variété la plus difficile à cultiver et la plus noble d'Italie. Ce Riserva a connu au moins 5 ans de vieillissement, qui lui ont permis de développer des saveurs complexes et raffinées. Vous retrouverez des arômes typiques de goudron et d'herbes séchées.

### DÉGUSTATION: BENI DI BATASIOLO

Code SAQ	11599231	Alcool	15%
Cépage	Nebbiolo	Taux de sucre	2,8g/L
Prix	47\$	Produit disponible en SAQ	

**18+**

## LA MODÉRATION A BIEN MEILLEUR GOÛT