

# REGALA UN EVENTO

## CORSO BASE DI AVVICINAMENTO AL VINO

**Da lunedì 22 gennaio a lunedì 26 febbraio 2018**

Corso in 6 lezioni, tenuto da un degustatore professionista, con l'assaggio di 5 vini per ogni lezione. 3 dedicate ai rossi, 2 ai bianchi e 1 alle rimanenti categorie. **Costo totale €190**

## CORSO TEMATICO: CHAMPAGNE & BOLLE

**Da lunedì 5 marzo a lunedì 26 marzo 2018**

Corso in 4 lezioni, tenuto da un degustatore professionista, con l'assaggio di 5 vini per ogni lezione. Primo incontro: la spumantizzazione. Seconda: Gli Champagne in purezza. Terza: Tradition e Millesimati. Quarta: Rosè e Demi-sec. **Costo totale €180**

## LA CHAMPAGNATA

**Martedì 30 e Mercoledì 31 gennaio 2018**

L'evento simbolo del rossorubino ritorna. 15 Champagne diversi per provare e confrontare le varie tipologie blanc de blancs, blanc de noirs, tradition e rosè. Co-protagonisti i piatti, elaborati dalla nostra cucina: fritti, crudi di pesce e tanti altri classici compagni delle bollicine francesi. **Costo €30**

## BA.BA. Vs BO.BO. DELUXE

**Giovedì 22 febbraio 2018**

Torna la serata che mette a confronto i grandi vini piemontesi con gli intramontabili francesi. 16 vini in degustazione suddivisi in quartetti tra Barolo, Barbaresco, Borgogna e Bordeaux. In questa edizione speciale non mancheranno i grandi Cru e le riserve. Durante la serata di degustazione si potrà cenare con un menu studiato per l'occasione. **Costo €50**

## LA CENA SI FA GAJA

**Martedì 13 febbraio 2018**

Non solo Barbaresco per una cena di abbinamenti con i grandi vini del più noto produttore italiano. **Costo euro 220**

**Per altri eventi, voucher per acquisti o voucher per cene in abbinamento vi invitiamo a consultare il sito**

Tel.: +39 011 650 21 83 - Fax.: +39 011 578 24 90 - E-mail: [info@rossorubino.net](mailto:info@rossorubino.net)

Via Madama Cristina 21, 10125 Torino

[www.rossorubino.net](http://www.rossorubino.net)