

Calendario Eventi 2017

Il calendario riporta gli eventi principali promossi dalla nostra enoteca. Saranno organizzati aperitivi tematici il martedì o il mercoledì, incontri con produttori il sabato e tante altre iniziative che verranno pubblicate con cadenza bi-settimanale sul sito e social.

Per non perdere nessun evento rimanete connessi www.rossorubino.net | www.facebook.com/enoteca.rossorubino

Data	Evento
Sabato 20 Maggio	Il Produttore in enoteca Franco Conterno h. 11.00 - 15.30 degustazione gratuita in negozio al tavolo € 2.50 a calice Già produttore protagonista del mese. Con questo incontro permettiamo ai più curiosi di assaggiare i vini e di sentire dalla viva voce del produttore tutti i segreti dell'Azienda. Vini in offerta promozionale come per tutto il mese di maggio
Mercoledì 24 Maggio	All You Can Drink Bianchi Da-Mare: regione per regione h. 19.00 - 22.00 € 20 prenotazione suggerita In Italia sono 15 le Regioni bagnate dal mare e tutte producono vini. La nostra prima degustazione sui bianchi dedicata all'influenza del mare sul vino. Un viaggio per il nostro Paese, pensando alle imminenti vacanze e alle spiagge dove già immaginiamo di soggiornare per rilassarci. Lisa e Shalini prepareranno un menù ad hoc per la serata
Giovedì 1 Giugno	WINEAT Sorij Nouveau propone h. 12.00 - 14.30 e 19.00 - 22.30 € da definire in Menù per tutto giugno Questo mese tocca agli amici di Sorij Nouveau che lanciano il seguente tema: fragole e Scapigliato di Calafata. Con prossima comunicazione sveleremo il nostro abbinamento
Da Martedì 6 A Sabato 10 Giugno	Aperitivo Tematico Chips di verdure e birra Metzger h. 19.00 - 20.30 € 8 La primavera volge al termine: frittino di verdure e birra artigianale è un modo per dissetarsi senza appesantirsi. Prepariamoci all'imminente estate. Birra nel nuovo formato da 33 cl. in abbinamento alle nostre chips di verdure ad un prezzo promozionale
Martedì 13 Giugno	Oggi apriamo Vini al Coravin h. 10.30 - 23.30 € in base alla bottiglia 5 vini pazzeschi da sorseggiare al calice, a prezzo speciale, solo per oggi. Di seguito l'elenco Chardonnay Kreuth 2006 Kellerei Terlan € 10 OGGI € 7 Blanc 2004 Chateau Musar € 12 OGGI € 8 Bordeaux Blanc Pessac Leognan 2004 Chateau Carbonnioux € 15 OGGI € 12 Baron de L 1997 La Doucette € 20 OGGI € 15 Pinot Nero Apertura 2007 Tenuta Colombo € 8 OGGI € 5

<p>Martedì 20 Mercoledì 21 Giugno</p>	<p>All you can drink Champagnata - 21^{ma} edizione h. 19.00 - 22.00 € 25 prenotazione con saldo anticipato La superclassica Champagnata del Rossorubino. 15 Champagne diversi per provare e confrontare le varie tipologie blanc de blancs, blanc de noirs, tradition e rosè. Co-protagonisti i piatti di Lisa e Shalini: fritti, crudi di pesce e tanti altri classici compagni delle bollicine francesi</p>										
<p>Martedì 27 Giugno</p>	<p>All You Can Drink All you can drink: 20 bottiglie € 15 h. 19.00 - 22.00 € 15 solo vini suggerita la prenotazione Scopriamo nuove etichette insieme. 20 bottiglie</p>										
<p>Martedì 4 Luglio</p>	<p>WINEAT Rossorubino propone h. 12.00 - 14.30 e 19.00 - 22.30 € da definire in Menù per tutto luglio Questo mese tocca a noi. Proponiamo un nostro cavallo di battaglia il Cava La Cuvée di Gramona, una delle nostre ultime scoperte (e importazioni). In abbinamento le cozze della Pescheria Gallina. Con prossima comunicazione i dettagli dell'abbinamento</p>										
<p>Martedì 11 Luglio</p>	<p>Speciale bottiglie da sogno Champagne Rosè: Billecart Salmon vs. Ruinart h. 12.00 - 22.30 € 15 2 mezzi calici (= 5 cl. Per ciascun vino) per confrontare 2 miti dello Champagne in rosa. La storicità di Ruinart o la stoffa di Billecart? Comunque appuntamento imperdibile, per gli amanti del genere</p>										
<p>Martedì 18 Luglio</p>	<p>All You Can Drink Bolle Occitane: Piemonte vs. Bourgogne vs. Catalunya h. 19.00 - 22.00 € 20 prenotazione con saldo anticipato L'Occitania è quel tratto di terra che collega la costa mediterranea tra Italia, Francia e Spagna. Mettiamo a confronto i metodi classici tra le 3 Regioni con la maggior vocazione vinicola. La tradizione borgogna, l'ascesa catalana o la rinascita piemontese? A voi il giudizio</p>										
<p>Martedì 25 Luglio</p>	<p>Oggi apriamo Vini al Coravin h. 10.30 - 23.30 € in base alla bottiglia 5 vini pazzeschi da sorseggiare al calice, a prezzo speciale, solo per oggi. Di seguito l'elenco</p> <table border="0"> <tr> <td>Sauvignon Dives 2009 Comm. Burlotto</td> <td>€ 8 OGGI € 5</td> </tr> <tr> <td>Cotes Catalanes Matassa 2011 Matassa</td> <td>€ 12 OGGI € 8</td> </tr> <tr> <td>Trebbiano 2010 Valentini</td> <td>€ 15 OGGI € 10</td> </tr> <tr> <td>Sancerre Cuvée d'Antan 2007 Henri Bourgeois</td> <td>€ 15 OGGI € 12</td> </tr> <tr> <td>Cotes de Nuits Villagn 2010 Naudin Ferrand</td> <td>€ 10 OGGI € 7</td> </tr> </table>	Sauvignon Dives 2009 Comm. Burlotto	€ 8 OGGI € 5	Cotes Catalanes Matassa 2011 Matassa	€ 12 OGGI € 8	Trebbiano 2010 Valentini	€ 15 OGGI € 10	Sancerre Cuvée d'Antan 2007 Henri Bourgeois	€ 15 OGGI € 12	Cotes de Nuits Villagn 2010 Naudin Ferrand	€ 10 OGGI € 7
Sauvignon Dives 2009 Comm. Burlotto	€ 8 OGGI € 5										
Cotes Catalanes Matassa 2011 Matassa	€ 12 OGGI € 8										
Trebbiano 2010 Valentini	€ 15 OGGI € 10										
Sancerre Cuvée d'Antan 2007 Henri Bourgeois	€ 15 OGGI € 12										
Cotes de Nuits Villagn 2010 Naudin Ferrand	€ 10 OGGI € 7										
<p>FERIE</p>	<p>CHIUSURA: Da Sabato 12 a mercoledì 23 AGOSTO. La cucina da venerdì 11 a domenica 27 agosto. Cene da giovedì 7 settembre Rossorubino - Enoteca Enotavola via Madama Cristina 21 011.650.21.83 info@rossorubino.net www.rossorubino.net</p>										

Da Lunedì 2
Ottobre
A Lunedì 6
Novembre

Corso

Corso Base di Avvicinamento al vino

h. 21.10 - 23.30 | € 190 | saldo anticipato

Il corso sarà tenuto da un degustatore professionista. Ogni lezione avrà una durata di due ore e mezza circa a partire dalle ore 21.10 e comprende la degustazione di almeno 5 vini. Durante i 6 incontri, con cadenza settimanale il lunedì, verranno trattati i seguenti temi: storia della vite e del vino, cenni sulla viticoltura, principi e tecniche della degustazione, tecniche di vinificazione, affinamento e conservazione del vino.

Rossorubino - Enoteca | Enotavola

via Madama Cristina 21 Torino | 011.650.21.83 | info@rossorubino.net | www.rossorubino.net