

CALENDARIO EVENTI ROSSORUBINO

SETTEMBRE / DICEMBRE 2014



Data	Evento
Giovedì 11/09	Happy Hour Bollicine Prendi 2 Paghi 1 h. 18.30/21 - suggerita la prenotazione Venite a bere un calice a scelta tra i 4 Spumanti proposti in mescolta: 1 Prosecco, 1 Franciacorta, 1 Cava e 1 Champagne Rosé. A chi vi accompagna lo offriamo noi!
Mercoledì 17/09	Collaborazione Vino e Gelato salato : Pigato e Olive Taggiasche CON GELATERIA MARA DEI BOSCHI h. 19/21 - € 5.00 - suggerita la prenotazione Nuova frontiera dell'abbinamento, in collaborazione con Marco Serra della Gelateria Mara dei Boschi di via Berthollet 30, proponiamo un aperitivo divertente e goloso. Calice di vino e un piatto gastronomico a base di gelato salato. Questa settimana Marco ci stupirà con un abbinamento studiato per il Pigato Riviera di Ponente dell'azienda Agricola La Ginestraia. <i>Dettagli a ridosso dell'evento</i>
Giovedì 18/09	All You Can Drink 20 Nuovi Assaggi Tutti a 5€ h. 19/21 - 5.00€ - suggerita la prenotazione All'ora dell'aperitivo venite ad assaggiare con noi 20 nuove proposte mai trattate prima 5€, All You Can Drink!
Giovedì 25/09	Aperitivo con il Produttore Il Prosecco di AL CANEVON h. 19/21 - vino offerto - suggerita la prenotazione Ospitiamo Cinzia, promotrice dell'azienda con sede sulle colline di Valdobbiadene e Conegliano: Prosecco molto interessanti, di spiccata freschezza e grande aromaticità. Venite ad assaggiarli con noi!
Giovedì 02/10	All You Can Drink Scopri il Terroir. 15 Vini per 5 Regioni h.19/22 - € 20.00 - prenotazione obbligatoria 15 vini alla cieca divisi in 5 batterie, una per ogni regione. 3 vini rigorosamente da uve autoctone o localmente tipiche, per identificare ed esaltare le caratteristiche di ogni terroir: saprete distinguerli?
Mercoledì 08/10	Promozione Tagliere Take Away Gratis tutto il giorno - offerta lancio Rossorubino propone i taglieri take away: a pranzo e all'aperitivo la possibilità di portare a casa tua la selezione di affettati, salumi e formaggi come se fossi in enoteca. Solo per oggi, GRATIS!
Giovedì 09/10	Collaborazione Pani & Vini con FICINI h. 19/21 - prezzo da definire - suggerita la prenotazione All'aperitivo abbiniamo i nostri vini agli sfiziosi prodotti del panificio di via Berthollet.
Ogni Martedì a partire dal 14/10 al 16/12	Collaborazione Cine-Cena con il cineteatro BARETTI h. 19 - In collaborazione con il cineteatro Baretto - prenotazione obbligatoria - posti limitati Il film, all'interno della rassegna Portofranco, comincia al Baretto alle h. 21.00. Vi proponiamo la formula apericine - insalatona e/o tris di bruschette + calice di vino + biglietto cinema - 10€ cinecena - a scelta tra 2 ricchi monopiatti + calice di vino + biglietto cinema - 15€

Mer. 15/10 Gio. 16/10 Ven. 17/10	All You Can Drink QUAL E' IL TUO CHAMPAGNE? - 14ma edizione h. 19/22 - €25.00 - prenotazione obbligatoria La superclassica Champagnata del Rossorubino: 15 Champagne diversi per provare e confrontare le varie tipologie (blanc de blancs, blanc de noirs, tradition, rosè e demi sec) di piccoli RM di sicura qualità.
Per sei lunedì a partire dal 20/10	Corso Base di Avvicinamento al Vino Il corso, della durata di 6 lezioni, verrà effettuato con cadenza settimanale <i>vedi dettagli a fondo pagina</i>
Mercoledì 22/10	Collaborazione Vino e Gelato salato : Champagne e Parmigiano CON GELATERIA MARA DEI BOSCHI h. 19/21 - € 10.00 - suggerita la prenotazione Nuova frontiera dell'abbinamento, in collaborazione con Marco Serra della Gelateria Mara dei Boschi di via Berthollet 30, proponiamo un aperitivo divertente e goloso. Calice di vino e un piatto gastronomico a base di gelato salato. Questa settimana Marco ci stupirà con un abbinamento studiato per il vino simbolo di tutte le Feste: lo Champagne! <i>Dettagli a ridosso dell'evento</i>
Giovedì 23/10	Aperitivo con il Produttore Sicilia Coast to Coast: Az. Agricola Gulfi h. 19/22 - vino offerto - suggerita la prenotazione Ospitiamo Gulfi, produttore pioniere nella valorizzazione del Nero d'Avola, il principale vitigno a bacca rossa della Sicilia. Vini certificati biologici e il merito di aver valorizzato i prestigiosi cru di Pachino per i suoi grandi Nero d'Avola da singolo vigneto. Abbinamento gastronomico ad hoc. <i>Dettagli a ridosso dell'evento</i>
Mercoledì 29/10	Degustazione Guidata Barolo/Barbaresco 1999 h.21:15 - €85.00 - numero chiuso (12 pers) - prenotazione obbligatoria Il nebbiolo più longevo di Langa alla prova del quindicesimo anno. La vendemmia è di quelle importanti, caratterizzata da una grande estrazione di frutto e da un tenore tannico molto elevato. Quale traiettoria evolutiva staranno seguendo i vini? Troveremo maggiore <i>garde</i> a Barolo o a Barbaresco? Degustazione orizzontale dal profilo borgognone, nel corso della quale contiamo di esaltare la voce ed il carattere della singola vigna, spaziando dalla vallata degli Asili di Barbaresco fin giù alla mitica Vigna Rionda, storico grand cru di Serralunga d'Alba. <i>Dettagli a ridosso dell'evento</i>
Giovedì 30/10	Aperitivo Combo Cheese & Cheers h. 19/21 - € 10.00 (tagliere + 3 vini) - suggerita la prenotazione Accostare l'arte casearia all'universo enologico è una delle fasi più stimolanti e affascinanti della tecnica d'abbinamento. Formaggi e vini hanno, effettivamente, molto in comune. Con i prodotti di Stefano di Nonna Gena proponiamo un tagliere con 3 diverse tipologie di formaggi, ognuno abbinato al suo vino. <i>Dettagli a ridosso dell'evento</i>
Mercoledì 05/11	Promozione Champagne e Tartufo €7 h. 19/21 - € 7.00 - suggerita la prenotazione Omaggio al Vintage 97, calice di champagne e tartufo. Solo per oggi ad un prezzo scontato.
Giovedì 06/11	Aperitivo Combo Bagna Caoda & Barbaresco h. 19/21 - € 5.00 - suggerita la prenotazione Come tutti gli anni Andrea fa la bagna caôda nelle due versioni (light e strong). L'abbinamento è con un calice di Barbaresco.

Giovedì 13/11	All You Can Drink Il Nebbiolo: da Barolo alla Valtellina h.19/21 - € 20.00 - prenotazione obbligatoria Appassionante panoramica di 15 vini da uve nebbiolo. Spazieremo dalle zone più vocate del Piemonte ad altre zone di produzione meno note ma di sicuro interesse; ci proponiamo di mettere in risalto tutte le sfumature del re dei vitigni italiani.
Mercoledì 19/11	Collaborazione Vino e Gelato salato: Nebbiolo e Funghi CON GELATERIA MARA DEI BOSCHI - h. 19/21 - € 7.00 - suggerita la prenotazione Nuova frontiera dell'abbinamento, in collaborazione con Marco Serra della Gelateria Mara dei Boschi di via Berthollet 30, proponiamo un aperitivo divertente e goloso. Calice di vino e un piatto gastronomico a base di gelato salato: Questa settimana Marco ci stupirà con un abbinamento studiato per il più classico dei vitigni Piemontesi: Il Nebbiolo. <i>Dettagli a ridosso dell'evento</i>
Giovedì 20/11	Aperitivo Combo Le Beaujolais Nouveau est Arrivé h.19/21 - € 5.00 - suggerita la prenotazione Per l'uscita dei Beaujolais Nouveau 2014 consueto combo con la zuppa di cipolle
Giovedì 27/11	Aperitivo Combo La Luna e i Falò & Tartufo su Uovo di Quaglia h.19/21 - € 8.00 - suggerita la prenotazione Un classico che si ripete anche quest'anno. Stappiamo il 6 litri della Barbera d'Asti Superiore La Luna e i Falò di Terre da Vino in abbinamento all'uovo di quaglia con tartufo bianco.
Giovedì 04/12	Happy Hour Ostrica e Muscadet h. 18.30/21.00 - suggerita la prenotazione Un aperitivo sfizioso a base di ostriche della bretagna, nella formula Happy Hour . Paghi 1 ostrica e ne mangi 2. Abbinamento per eccellenza Muscadet della Valle della Loira.
Mercoledì 10/12	Collaborazione Vino e Gelato salato : Moscato e Panettone CON GELATERIA MARA DEI BOSCHI - h. 19/21 - € 5.00 - suggerita la prenotazione Nuova frontiera dell'abbinamento, in collaborazione con Marco Serra della Gelateria Mara dei Boschi di via Berthollet 30, proponiamo un aperitivo divertente e goloso. Calice di vino e un piatto gastronomico a base di gelato salato: Questa settimana Marco ci stupirà con un abbinamento studiato per il vino da dessert simbolo del Natale! <i>Dettagli a ridosso dell'evento</i>

Da lun. 20/10 a lun. 24/11 ore 21.10:

CORSO BASE DI AVVICINAMENTO AL VINO - 6 lezioni. 5 vini per ogni serata. € 190 a persona.

Il corso verrà 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 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.

Data	Contenuto corso	Data	Contenuto corso
20/10	Vini Bianchi da vitigni autoctoni italiani	27/10	Vini Bianchi da vitigni internazionali
03/11	Vini Rossi di medio corpo da vitigni autoctoni italiani	10/11	Vini Rossi di medio corpo da vitigni autoctoni italiani
17 /11	Vini Rossi da invecchiamento da vitigni autoctoni italiani	24 / 11	Vini da Dessert e Bollicine

Per prenotazioni: Tel. 011.650.21.83 e-mail: info@rossorubino.net Via Madama Cristina 21 Torino