



Calendario Eventi 17

Per non perdersi nessuna iniziativa rimanete connessi

www.rossorubino.net |
www.facebook.com/enoteca.rossorubino

Data	Evento
Martedì 7 Novembre	Speciale Bottiglie da Sogno Roagna 2011: Barolo Pira vs. Barbaresco Pajè h. 12.00 – 23.30 € 20 solo vini possibilità pranzo, aperitivo e cena 1/2 calice di Barolo Pira 2011 a confronto con 1/2 calice di Barbaresco Pajè 2011. Un solo nome: Roagna, sempre più stella nel firmamento di Langa. Vini sicuri, produzione consolidata: vini che si contraddistinguono per persistenza e longevità. Per l'annata ogni commento è superfluo: di grande prospettiva, fine ed elegante. Insomma parliamo di due cavalli di razza per rendere onore ad entrambi i terroir vero orgoglio del nostro Piemonte
Martedì 14 Novembre	Apericena a sorpresa Oli essenziali DōTerra... da bere e mangiare dalle h. 19.45 vini € 30 Apericena suggerita la prenotazione Questa volta abbiamo messo a dura prova la cucina: I diversi assaggi sono stati preparati con gli oli essenziali DōTERRA, leader nel settore; oli puri, testati e riconosciuti per il loro <i>CPTG Certified Pure Therapeutic Grade</i> . Un percorso completo per giocare con le ricette, vini e spirits, arricchendo i sapori con ingredienti nuovi e naturali
Mercoledì 15 Novembre	WINEAT – L'EVENTO Barabaresco a Tavola h. 19.00 – 23.30 € 30 solo vini possibilità cena obbligatoria la prenotazione 6 appuntamenti con i locali di wineat e l'Enoteca Regionale del Barbaresco. 10 le etichette che verranno presentate alla cieca da un rappresentante dell'Enoteca. Una sfida senza condizionamenti per il quale noi proporremo un menù ad hoc e, per chi gradisse, un percorso su 3 portate per un'esperienza completa e appetitosa. Per le altre date (8; 9; 16; 22; 23 novembre) v. la nostra pagina Fb Wineat enocucine a Torino
Giovedì 16 Novembre	Produttore in Enoteca Aspettando Gourmet Food Festival: Bertani h. 18.30 – 20.00 Gratis extra: possibilità aperitivo obbligatoria la prenotazione In collaborazione con il Gambero Rosso e in occasione dell'imminente Gourmet Food Festival di Torino, presentiamo la Cantina Bertani, ovvero la storia e ancor oggi un punto di riferimento fondamentale nel contesto della Valpolicella. Amarone? Non solo quello, un'ampia scelta tra 5 vini della Cantina per scoprire più sfumature del Veneto

<p>Lunedì 20 Lunedì 27 Novembre Lunedì 4 Dicembre</p>	<p>Corso vini: approfondimento Corso II: Il Nebbiolo h. 21.10 - 23.30 € 120 o € 50 a lezione (in base a disponibilità) saldo anticipato 3 lezioni dedicate al vitigno piemontese per eccellenza. Ogni lezione avrà una durata di due ore e mezza circa a partire dalle ore 21.10 e comprende la degustazione di 5 vini. Lun. 13/11: Sua Maestà il Barolo (vino stella: Barolo Brunate Le Coste Rinaldi 2004) Lun. 20/11: Tanaro Valley: Roero&Barbaresco (vino stella: Barbaresco Cascina Baricchi 1996) Lun. 27/11: I Nebbioli del Nord (vino stella: Sfursat 5 Stelle Nino Negri 2013) Corso tenuto da un degustatore professionista e rivolto ad un'utenza enologicamente avviata con la quale condividere la ricerca del dettaglio e l'approfondimento sul tema</p>
<p>Venerdì 24 Sabato 25 Novembre</p>	<p>Speciale menù abbinamento Bagna cauda Day Ven. h 19.00 – 23.30; Sab 12.00 – 14.30 e 19.00 – 23.30 € 25 suggerita la prenotazione Seconda edizione in collaborazione con l'Associazione Astigiani che promuove l'iniziativa in tutto il mondo. La classica Bagna Cauda nella modalità "come Dio comanda" ovvero alla maniera tipica piemontese. Dettagli legati al menù e all'abbinamento a ridosso dell'evento</p>
<p>Sabato 25 Novembre E Martedì 5 Dicembre</p>	<p>Cata de Rhum Rhum Diplomatico: la degustazione guidata h. 18.30 – 20.00 Gratis extra: possibilità aperitivo obbligatoria la prenotazione Ospitiamo il Rhum Diplomatico per un insolito aperitivo a base di uno dei più quotati Rhum Venezuelani. Per partecipare è necessario inviare una mail segnalando il giorno prescelto e i nominativi dei partecipanti all'indirizzo mail: ilviaggiodeidiplomatici@gmail.com</p>
<p>Da Lunedì 27 Novembre a venerdì 5 Gennaio</p>	<p>WINEAT Novità: in collaborazione con Slow Food Pranzo, aperitivo e cena: abbinamento in via di definizione Terminato il primo semestre di appuntamenti all'insegna della proposta di ogni singolo locale, cambiamo formula: in collaborazione con Slow Food, che ogni mese ci propone un presidio, stabiliremo di comune accordo una tipologia di vino comune, consentendo a ciascun locale di proporre l'etichetta più gradita. Cominciamo con la Piatella Canavesana di Cortareggio in abbinamento con Pinot Nero. Sarà possibile acquistare il prodotto da asporto</p>
<p>Martedì 28 Novembre</p>	<p>All you can drink Super Barolata & Fratellini h. 19.00 € 50 solo vini possibilità di cenare Un approfondimento sull'uva Nebbiolo in modalità deluxe rivolto ad un pubblico esigente interessato alla comparazione tra 5 Baroli, 5 Barbareschi e 5 Nebbioli dell'altre zone (Roero, Nord Piemonte e Lombardia) tra Riserve e vini di categoria alta. Il dettaglio dei vini e del menù a ridosso dell'evento</p>
<p>A partire da Lunedì 22 Gennaio 2018</p>	<p>Corso di vino 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 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.</p>