



Calendario Eventi 18

Per non perdersi nessuna iniziativa rimanete connessi

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

Data	Evento
Martedì 23 Gennaio	Le nostre importazioni Alla scoperta di Weingut Bremer h. 19.00 - 21.30 € 15 Max 15 persone Degustazione fino ad esaurimento bottiglie Alcuni lo hanno già scoperto perché abbiamo inserito questo produttore tedesco del Palatinato con alcune etichette. Ora invitiamo i più curiosi a sperimentare gli altri vini della loro produzione. Una variegata degustazione che comprende anche il passito: 12 bottiglie per un numero limitato di persone, massimo 15 persone. Gli altri ne sentiranno parlare
Martedì 30 Mercoledì 31 Gennaio	All you can drink Champagnata - 22^{ma} edizione h. 19.00 - 22.00 € 30 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
Sabato 10 Febbraio	Le nostre importazioni Benvenuto Bourgogne Tutto il giorno Assaggio gratuito. Calice € 2 Vino in offerta lancio A forza di cercare e selezionare, abbiamo finalmente trovato un Bourgogne con un prezzo più simile al vino quotidiano che al vino per occasioni speciali. Oggi vi presentiamo François La Pierre 2013. L'assaggio è gratis, il calice a prezzo simbolico. Il vino, che costerebbe € 18 a bottiglia verrà proposto a € 15 e la cassa a € 80, ma solo ed esclusivamente per oggi. Si accettano prenotazioni, ma la disponibilità, per questo primo giro, è di 1000 bottiglie
Martedì 13 Febbraio	Speciale Bottiglie da Sogno B. Mascarello Vs. G. Mascarello h. 12.00 – 23.30 € 25 solo vini possibilità pranzo, aperitivo e cena 1/2 calice di Barolo Monprivato 2012 di Giuseppe a confronto con il Barolo 2012 di Bartolo. Un gioco basato sull'omonimia e sul confronto tra due grandissimi del Barolo per come dovrebbe essere. Appuntamento per appassionati autentici, malati come noi della ricerca della perfezione. Giuseppe o Bartolo lo direte voi, certamente una vittoria per il palato

<p>Martedì 22 Febbraio</p>	<p>Degustazione Vel Satis Ba.Ba. Vs. Bo.Bo. – Deluxe Edition h. 19.00 – 22.00 € 50 solo vini possibilità di cenare Torniamo alla classica degustazione tra 4 Borgogna e 4 Bordeaux, per la Francia a confronto con 4 Baroli e 4 Barbareschi per il Piemonte. Questa volta, però andiamo oltre alla didattica alzando il tiro su Appellazioni Comunali, Premier e Grand Cru, Riserve. Appuntamento imperdibile per gli appassionati dei rossi di livello superiore. La cucina proporrà un menù ad hoc per la serata</p>
<p>Sabato 3 Marzo</p>	<p>Produttore in Enoteca Oddero h. 11.30 – 20.30 Gratis gli assaggi Possibilità aperitivo Non è un segreto che con Oddero c'è un feeling profondo basato su una qualità eccellente dai vini più semplici, fino ad arrivare alle riserve più prestigiose. A ciò si aggiunge una sincera amicizia che ci lega alla famiglia e l'ammirazione per una produzione così variegata e sempre precisa e di qualità indiscutibile. Il resto ve lo racconteranno i loro vini.</p>
<p>Lunedì 5 Lunedì 12 Lunedì 19 Lunedì 26 Marzo</p>	<p>Corso di vino Corso Tematico: Champagne & Bolle h. 21.10 - 23.30 € 180 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. 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</p>



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