



Eventi Marzo - Aprile 18

Per non perdersi nessuna iniziativa rimanete connessi
www.rossorubino.net | www.facebook.com/enoteca.rossorubino

Data	Evento
Martedì 20 Marzo	Eno - Esplorazioni Memorie di viaggio parte I: Alsazia e Germania h. 19.00 - 21.30 € 25 o € 40 per le 2 serate Max 25 persone Fino a esaurimento bottiglie Ancora fresco nella memoria del nostro Andrea il viaggio che lo ha portato a nord delle Alpi tra Francia e Germania. Batteria da 15 vini.
Martedì 27 Marzo	Eno - Esplorazioni Memorie di viaggio parte II: Jura e Bourgogne h. 19.00 - 21.30 € 25 o € 40 per le 2 serate Max 25 persone Fino a esaurimento bottiglie Ancora fresco nella memoria del nostro Andrea il viaggio che lo ha portato a nord delle Alpi tra Francia e Germania. Batteria da 15 vini
Giovedì 5 Aprile	Degustazione Vel Satis Selezioniamo insieme i nuovi arrivi h. 19.00 - 22.00 € 15 solo vini possibilità di cenare Alla scoperta di 20 nuove etichette vini da assaggiare insieme
Sabato 7 Aprile	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 aggiunga 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.
Lunedì 9 Aprile	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>Martedì 10 Aprile</p>	<p>Speciale Bottiglie da Sogno A. Jeanniard: Morey St. Denis vs. Gevrey Chambertin 15 h. 12.00 – 22.30 € 12 solo vini possibilità pranzo, aperitivo e cena Due 1/2 calici di un piccolo produttore con un grande futuro. La godibilità di Morey St. Denis a confronto con la potenza di Gevrey Chambertin.</p>
<p>Giovedì 19 Aprile</p>	<p>Degustazione Vel Satis Degustazione alla cieca: Incredibile ma vero h. 19.00 – 22.00 € 20 solo vini possibilità di cenare A breve informazioni più dettagliate.</p>
<p>Lunedì 28 Maggio</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>

GIORNI DI CHIUSURA PER FESTIVITA' O EXTRA:

Lunedì 2 Aprile (Pasquetta); Mercoledì 25 Aprile (Festa della Liberazione); Lunedì 30 Aprile (ponte in attesa della Festa dei Lavoratori)

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

