

Eventi Maggio - Giugno 18

Data	Evento
Sabato 5 Maggio	<p>Le Nostre Importazioni</p> <p>Parliamo di Cava: anzi no, beviamoli</p> <p>h. 11.30 - 22.00 assaggi gratuiti calici e vini in promozione possibilità pranzo aperitivo e cena</p> <p>Non possiamo chiamarla novità nel senso più stretto del termine. La nostra specializzazione sulle bollicine ha preso anche la via della Cataluña. Oltre ai già noti spumanti di Lacrima Baccus e di Gramona, abbiamo selezionato delle nuove Cuvée che vogliamo farvi scoprire. Assaggi gratuiti, calici a prezzi simbolici e bottiglie da asporto in promozione</p>
Giovedì 10 Maggio	<p>Confronti & Abbinamenti</p> <p>Black Power – Pinot Nero: Bourgogne VS Piemonte</p> <p>h. 20.00 - 23.30 € 60 degustazione e cena Obbligatoria la prenotazione</p> <p>Novità: questa volta la degustazione di più etichette viene abbinata ai piatti della cucina. Un evento che nasce dall'idea di mettere a confronto due territori per un solo vitigno. Ne apprezzeremo le migliori espressioni attraverso 8 diversi assaggi, 4 italiani e 4 francesi, in un gioco di confronti tra i campioni assoluti del Pinot Nero e gli emergenti nostrani</p>
Mercoledì 16 Maggio	<p>Speciale Bottiglie da Sogno</p> <p>Laurent Perrier Rosè VS Ruinart Rosè</p> <p>h. 11.30 – 22.30 € 15 Possibilità pranzo, aperitivo e cena</p> <p>Superata la metà della Primavera, cominciamo ad esplorare i rosè. Ecco due mezzi calici freschi, schietti e persistenti. I più classici degli Champagne Rosè non millesimati, due cavalli di razza per un confronto dall'esito incerto e sicuramente suggestivo</p>
Sabato 19 Maggio	<p>Produttore in Enoteca</p> <p>Presentazione Olio GangaLupo</p> <p>h. 11.30 - 19.00 degustazione gratuita</p> <p>L'Az. Agr. Bisceglie Maria si estende per circa 20 ettari di uliveti nel nord Barese, operando nel settore olivicolo da quattro generazioni. Si è specializzata in particolare nella produzione di un'unica varietà: la CORATINA. Vito, il proprietario, sarà con noi a presentare la produzione di Casa. Oli in promozione</p>
Martedì 22 Maggio	<p>Cena con il Produttore</p> <p>Laurent Lequart</p> <p>h. 20.00 – 22.30 € 50 degustazione e cena Obbligatoria la prenotazione</p> <p>Vignerons da diverse generazioni, la maison Lequart coltiva 10 ettari di vigna nel villaggio di Passy-Grigny, situato nel cuore della Valle della Marna. E' qui che prosperano i vitigni Chardonnay, Pinot Noir e soprattutto il Pinot Meunier. La nostra cucina vi delizierà con un menù pensato ad hoc</p>
Giovedì 31 Maggio	<p>Cena con il Produttore</p> <p>Enrico Druetto</p> <p>h. 20.00 - 23.30 € 50 degustazione e cena Obbligatoria la prenotazione</p> <p>Enrico Druetto, farmacista di Murisengo, ma soprattutto appassionato e intransigente viticoltore, coltiva vigne preziose e antiche, di oltre 65 anni, per la maggioranza a uva Barbera e 14 altre varietà autoctone. Una degustazione alla scoperta di questi vitigni, alcuni quasi dimenticati, con cena in abbinamento</p>

Lunedì 4 Giugno	<p>Corso di Vino</p> <p>Corso Base di Avvicinamento al Vino</p> <p>h. 21.10 - 23.30 € 190 saldo anticipato</p> <p>Il corso sarà tenuto da un degustatore professionista.</p> <p>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.</p> <p>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>
Mercoledì 6 Giugno	<p>Giovani Appassionati Crescono</p> <p>Un 30 per gli under 30</p> <p>h. 20.30 – 23.30 € 30 degustazione e cena (solo per gli Under 30)</p> <p>Largo ai giovani: per divulgare la cultura della convivialità e del mangiare&bere-bene, proponiamo un menù didattico appositamente elaborato dalla cucina e dai sommelier.</p> <p>Per gli under 30, il calice in abbinamento a ciascuna portata lo offriamo noi. A breve il menù</p>
Martedì 12 Giugno	<p>Cena con il Produttore</p> <p>Henri Chauvet</p> <p>h. 20.00 – 22.30 € 50 degustazione e cena Obbligatoria la prenotazione</p> <p>Torna a trovarci la famiglia Chauvet, amici prima ancora che produttori. Champagne che esprimono al massimo il linguaggio del Pinot Nero in Rilly La Montagne. Lo Chardonnay? Quello lo usano per i tagli e per il loro vino di punta. Insomma, una autentica eccellenza per gli amanti delle nobili bollicine francesi.</p> <p>La nostra cucina vi diletterà con un menù a base di Crudi</p>
Martedì 19 e Mercoledì 20 Giugno	<p>Degustazione Vel Satis</p> <p>Champagnata</p> <p>h. 20.00- 22.30 € 30 solo degustazione vini possibilità cena saldo anticipato</p> <p>Torna la manifestazione più attesa del Rossorubino: la superclassica Champagnata. 15 Champagne diversi per provare e confrontare le varie tipologie blanc de blancs, blanc de noirs, tradition e rosè.</p> <p>Per chi gradisse mangiare o stuzzicare, a latere le proposte della Cucina per il giusto abbinamento</p>
Martedì 26 Giugno	<p>Speciale Bottiglie da Sogno</p> <p>Clematis Vitalba VS Cervaro della Sala</p> <p>h. 12.00 – 22.30 € 10 solo vini possibilità pranzo, aperitivo e cena</p> <p>Una delle massime espressioni dello Chardonnay in terra italiana a confronto con la punta di diamante delle nostre importazioni tra gli Chardonnay di Bourgogne.</p> <p>Terroir contro blasone ma a parti invertite, e, come spesso accade, Francia contro Italia</p>

GIORNI DI CHIUSURA PER FESTIVITA' O EXTRA:

Lunedì 30 Aprile e Martedì 1 Maggio; Sabato 2 Giugno

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