

Eventi Giugno - Luglio 18

Data	Evento
Martedì 19 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. Per chi gradisse mangiare o stuzzicare, a latere le proposte della Cucina per il giusto abbinamento</p>
Venerdì 22 Giugno	<p>Circolo Letterario</p> <p>"Thriller alcolici"</p> <p>h. 19.00 – 21.00 calice di vino rosso in omaggio obbligatoria la prenotazione</p> <p>Yume edizioni presenta: THRILLER DIVINO DA ROSSORUBINO, una serie di incontri narrati tra scrittori e pubblico. Mario Barale presenterà il suo libro: L'Ombra Del Salice. La Casa Editrice offrirà ad ogni partecipante un calice di vino rosso</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. Terroir contro blasone ma a parti invertite, e, come spesso accade, Francia contro Italia</p>
Venerdì 29 Giugno	<p>Circolo Letterario</p> <p>"Thriller alcolici"</p> <p>h. 19.00 – 21.00 calice di vino rosso in omaggio obbligatoria la prenotazione</p> <p>Yume edizioni presenta: THRILLER DIVINO DA ROSSORUBINO, una serie di incontri narrati tra scrittori e pubblico. Marco Marinoni presenterà il suo libro: La Luna Delle Fragole. La Casa Editrice offrirà ad ogni partecipante un calice di vino rosso</p>
Martedì 3 Luglio	<p>Degustazione Vel Satis</p> <p>Selezioniamo insieme i nuovi arrivi</p> <p>h. 19.00 – 21.00 € 15 solo vini possibilità di cenare</p> <p>All you can drink. 20 vini da assaggiare con noi per scoprire nuove bottiglie mai comparse prima al Rossorubino. Un evento per intraprendenti esploratori</p>
Giovedì 12 Luglio	<p>Eno-Esplorazioni</p> <p>h. 11.30 - 22.30 € 20 quattro mezzi calici possibilità pranzo, aperitivo e cena</p> <p>Ma che "Carso" vuoi???</p> <p>4 Ribolla, 4 produttori, 4 differenti annate, ciò che li accomuna è il metodo di vinificazione: la macerazione. Una degustazione alla scoperta del territorio vitivinicolo del Carso. Movia '14, Podversic '13, Klinec '12 e Gravner '10. Produttori che non hanno bisogno di presentazioni. Una degustazione per appassionati, curiosi e per chi vuole avvicinarsi a inusuali esperienze degustative</p>

<p>Giovedì 19 Luglio</p>	<p>Cena Cena Vino Porta Teco h. 20.00 - 22.30 € 35 cena, il vino lo portate voi Obbligatoria la prenotazione max 8 partecipanti Una cena pensata per gli amanti del buon vino e del buon cibo, che adorano gli scambi. Il tema sono le bolle. Il menu scelto dalla nostra cucina segue il tema della degustazione. Ogni partecipante porta da casa propria una bottiglia della sua bolla preferita che verrà degustata assieme alle altre alla cieca. Cena offerta a chi tra i partecipanti ha raggiunto il miglior punteggio grazie al suo porta teco</p>
<p>Martedì 24 Luglio</p>	<p>Confronti & Abbinamenti Abruzzo che fa storia: Trebbiano Love It. Emidio Pepe '10 vs Valentini '10 h. 11.30 - 22.30 € 20 due mezzi calici possibilità pranzo, aperitivo e cena Trebbiano, vitigno a bacca bianca capace di esprimere finezza e forza, eleganza e spiccata personalità. Una annata storica per due produttori che rappresentano l'eccellenza Italiana del vino nel mondo. Il naturale come cultura, come ideale da inseguire e farne esperienza. Il naturale come lo vogliamo noi. Vini che chiedono di essere attesi...noi li abbiamo accontentati e aspettati, è ora di aprirli con voi</p>
<p>Martedì 31 Luglio</p>	<p>Buon Compleanno Rossorubino Compiamo 15 Anni: la fiesta Cava h. 18.00 – 21.00 2003-2018 E SIAMO ARRIVATI A QUOTA 15 E SIAMO SEMPRE NOI Siamo cambiati invecchiati e migliorati ma siamo sempre noi, per questo vi invitiamo a brindare. Abbiamo messo in fresco il Cava perché è un vino che identifica la bontà del nostro lavoro: dal nostro punto di vista un rapporto qualità prezzo difficilmente superabile, uno dei più fulgidi esempi della nostra capacità di saper selezionare</p>
<p>Lunedì 1 Ottobre</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 FERIE ESTIVE:

Da Sabato 11 Agosto a Martedì 28 Agosto.

Riapertura Mercoledì 29 Agosto

Sospensione cena da Sabato 4 Agosto a Lunedì 3 Settembre

via Madama Cristina 21 Torino | 011.650.21.83

info@rossorubino.net | www.rossorubino.net