



## Eventi Marzo - Aprile 18

Per non perdersi nessuna iniziativa rimanete connessi  
[www.rossorubino.net](http://www.rossorubino.net) | [www.facebook.com/enoteca.rossorubino](https://www.facebook.com/enoteca.rossorubino)

Data	Evento
Martedì 11 Settembre	<b>Degustazione Vel Satis</b> <b>Selezioniamo insieme i nuovi arrivi</b> h. 19.00 – 22.00   € 15   solo vini   possibilità di cenare All you can drink. 20 vini da assaggiare con noi
Giovedì 20 Venerdì 21 Sabato 22 Lunedì 24 Settembre	<b>Torino da gustare</b> <b>Salone del Gusto</b> h. 21.10 - 23.30   € 180 o € 50 a singola lezione   saldo anticipato Torna a Torino la dodicesima edizione di Terra Madre Salone del Gusto. Il più grande evento internazionale dedicato alla cultura del cibo e del bere. La nostra location ospiterà nelle giornate del Salone due produttori di vino e un produttore di Prosciutto Crudo. <u>Giovedì 20 Settembre</u> : Velier presenta Podere Le Ripi <u>Venerdì 21 Settembre</u> : produttori di vini del territorio della Moravia <u>Sabato 22 Settembre</u> : Consorzio del San Daniele presenta: Aria di San Daniele, degustazione gratuita di Prosciutto San Daniele DOP <u>Lunedì 24 Settembre</u> : Degustazione Pergole Torte 87'-88'-98'-99'-04'-06'-07'-08'-09'-10'-11'. Posti limitati. Obbligatoria la prenotazione
Sabato 29 Settembre	<b>Eno - Esplorazioni</b> <b>Festa della Vendemmia. Guest Star M. Marcal</b> h. 11.00 - 18.00   assaggi gratuiti   calici dai 3 ai 5 € Rossorubino apre la cantina per festeggiare con voi la vendemmia 2018. Banchi d'assaggio dove potrete degustare e comprare le nostre importazioni. Anteprima in degustazione i vini di M. Marcal azienda fondata nel 1975 dalla famiglia Sancho, Castellvi de la Marca, Barcellona, Spagna.
da Lunedì 1 Ottobre a Lunedì 5 Novembre	<b>Corso di Vino</b> <b>Corso Base di Avvicinamento al Vino</b> 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>da Martedì 2 a Sabato 6 Ottobre</p>	<p><b>Menu Degustazione</b> <b>Ottobre: Settimana del Fungo</b> <b>h. 19.30 - 22.30   € 30   Gradita la prenotazione</b> Una settimana al mese un menu degustazione stagionale Antipasto, primo e secondo verranno studiati e preparati dalla nostra cucina con l'ingrediente principe dei piatti autunnali piemontesi. Il Fungo Porcino</p>
<p>Martedì 9 Ottobre</p>	<p><b>Mangiare bere rosso bianco</b> <b>POPolar Cenone</b> <b>h. 19.30 - 22.30   € 30 menu e vino a volontà   Consigliata la prenotazione</b> <b>NOVITA'</b>: diamo il via alla stagione delle cene conviviali. Ci piace pensare a Rossorubino come ad un luogo di incontro e di scambio e da qui nasce l'idea di un banchetto condiviso. La parola d'ordine è POPolar Cenone, grandi tavolate, cibo e vino del territorio e ottima compagnia. A seguire il menù</p>
<p>Martedì e Mercoledì 16/17 Ottobre</p>	<p><b>All you can drink</b> <b>Champagnata - 23<sup>ma</sup> edizione</b> <b>h. 19.00 - 22.00   € 30   prenotazione con saldo anticipato</b> 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</p>
<p>Martedì 23 Ottobre</p>	<p><b>Giovani Appassionati Crescono</b> <b>Un 30 per gli under 30</b> <b>h. 20.30 - 22.30   € 30 degustazione e cena (solo per gli Under 30)</b> Largo ai giovani: per divulgare la cultura della convivialità e del mangiare&amp;bere-bene, proponiamo un menù didattico appositamente elaborato dalla cucina e dai sommelier. Per gli under 30, il calice in abbinamento a ciascuna portata lo offriamo noi. A breve il menù</p>
<p>Giovedì 25 Ottobre</p>	<p><b>Produttore in Enoteca</b> <b>Henry Chauvet</b> <b>h. 19.00 - 22.30     possibilità aperitivo e cena</b> Ospitiamo Mathilde e Damien dell'omonima Maison. Produco Champagne dalla fine dell'800' e fanno parte della cricca delle nostre importazioni. Banco d'assaggio gratuito e bottiglie in offerta in enoteca e menu degustazione con proposta calice di champagne e goloseria al ristorante. A ridosso dell'evento maggiori dettagli</p>
<p>Mercoledì 31 Ottobre</p>	<p><b>Halloween ROSSOrubino</b> <b>Dolcetto o Scherzetto?</b> <b>h. 11.30 - 22.30   € 15 solo degustazione   Possibilità pranzo, aperitivo e cena</b> Aspettando Halloween una degustazione pensata ad hoc: Dolcetti e sosia. Quattro mezzi calici di grandi nomi del Dolcetto e un mezzo calice di un vitigno sosia serviti alla cieca. Trova lo scherzetto e vinci il Dolcetto</p>

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