

Eventi Maggio 2019

Data	Evento
<p>Giovedì 2 Maggio</p>	<p>Magnum del Mese Marcel Lapiere: Morgon 2017 Fino ad esaurimento bottiglie € 8 calice di vino possibilità pranzo, aperitivo e cena C'è chi dice che la Borgogna sia solo Pinot Noir. Vogliamo ricrederci assieme? Per tutto il mese di Maggio troverete al calice il Gamay di Marcel Lapiere. Agricoltori Artigiani e Artisti i due produttori fanno parte della squadra di TripleA: naturali come espressione ultima del loro lavoro in vigna e in cantina. Questo Gamay proviene da vigne di circa 14 ettari, site nella zona di Morgon, nel cuore del Beaujolais. Le viti hanno circa 65 anni di età. La raccolta è manuale e la fermentazione, preceduta da macerazione semi-carbonica, è spontanea in tini di acciaio. Affinamento in botti di rovere usate per circa 9 mesi. Senza aggiunta di solfiti.</p>
<p>Sabato 4 Maggio</p>	<p>Produttore in Enoteca Davide Appendino h. 12.00 - 19.00 Assaggi gratuiti, prodotti in offerta possibilità pranzo, aperitivo e cena Il cioccolato arriva da Rossorubino. Ospitiamo un mastro cioccolatiere di eccellenza: Davide Appendino. Artigiano, seleziona le migliori fave di cacao del mondo, cercando di preservarne la purezza del gusto. Segue personalmente l'intero processo di lavorazione partendo dalla selezione delle fave per arrivare alla tavoletta, il cosiddetto "bean to bar", utilizzando due soli ingredienti: cacao e zucchero di canna grezzo. Nella giornata di Sabato potete incontrare il produttore, assaggiare le sue tavolette di cioccolata monorigine e provare gli abbinamenti da noi consigliati. Vi consigliamo di passare per l'ora della merenda. A breve maggiori informazioni.</p>
<p>Giovedì 9 Maggio</p>	<p>Cena con il Produttore Castello di Gabiano h. 19.30 – 22.30 €30 menù degustazione Obbligatoria la prenotazione I Marchesi Cattaneo Adorno sono impegnati da almeno 4 secoli nella produzione vitivinicola, con un'azienda che si estende sul territorio di Gabiano per 260 ettari, di cui 22 destinati a vigneto. Ad accompagnarci durante la serata il Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano. A breve il programma della serata.</p>
<p>Martedì 14 Maggio</p>	<p>La Gazzetta del Beone Cote de Nuits: Passeggiata tra Lieu-dit e Grand Cru h. 19.30 – 22.30 € 50 solo vini Possibilità aperitivo e cena Andiamo in Borgogna, precisamente nella parte più a nord della Cote d'Or: la Cote De Nuits con i comuni che ospitano i grand cru che hanno fatto la storia del vino mondiale: Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Vougeot, Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin. 6 Pinot Noir per raccontare un territorio e le varie sfaccettature del Re dei vitigni. A breve maggiori informazioni.</p>

Sabato 18 Maggio	Produttore in Enoteca Maciot h. 11.30 - 20.00 Assaggi gratuiti, calici e bottiglie in offerta possibilità pranzo, aperitivo e cena Giovane realtà Cocconatese impegnata nella produzione di vino, orticole e nocchie allevati con il metodo della biodinamica. La produzione di uva da vino, proviene da vecchie vigne e nuovi impianti ed è incentrata sulla Barbera d'Asti, Nebbiolo, Grignolino, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sauvignon Blanc.
Giovedì 23 Maggio	La Gazzetta del Beone Orange Is The New Black h. 19.30 - 21.00 € 50 vini e assaggi possibilità aperitivo e cena degustazione guidata, posti limitati Se diciamo Macerato pensate ad una città del centro Italia? Se leggete Orange in etichetta vi viene in mente la Fanta? Le parole Raspo e Polifenoli vi ricordano due membri della Banda Bassotti? Approfondiamo la tematica assieme. 9 vini in degustazione. Una scala degustativa cromatica e non solo. Si parte da una lieve macerazione per arrivare ad una vinificazione estrema. Parleremo di tempi, contenitori, annate, vitigni e zone di produzione. Orange Style. A breve maggiori dettagli.
Giovedì 30 Maggio	Degustazione Vel Satis La Lotta delle Bolle: 15 a Confronto h. 19.30 - 22.30 € 25 solo vini possibilità aperitivo e cena Vitigni autoctoni italiani spumantizzati a confronto. A breve maggiori informazioni.
Martedì 4 Giugno	Magnum del Mese A breve maggiori informazioni

GIORNI DI CHIUSURA PER FESTIVITA' O EXTRA:

Mercoledì 1 Maggio

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