

Eventi Aprile - Maggio 2019

Data	Evento
da Venerdì 29 Marzo a Venerdì 5 Aprile	<p>Degustazioni in Enoteca</p> <p>Roero Week: locali amici</p> <p>h. 11.30 – 22.30 calici dai 4 ai 6 € possibilità pranzo, aperitivo e cena</p> <p>Aderiamo all'iniziativa dei Roero Days di Bologna proponendo in assaggio al calice 6 vini provenienti dalla zona del Roero.</p> <p>Cosa sono i Roero Days? Un modo per far conoscere le eccellenze del nostro territorio ad un pubblico geograficamente diverso. Ogni anno una diversa location ma sempre la stessa mission.</p> <p>Elenco vini in miscita: Extra Brut e Favorita Deltetto, Arneis e Barbera Malvirà, Arneis e Roero Valfaccenda.</p> <p>Per maggiori informazioni: https://www.consorziodelroero.it/</p>
Martedì 2 Aprile	<p>Magnum del Mese</p> <p>Martinetti: Barolo Marasco '98</p> <p>Fino ad esaurimento bottiglie € 10 calice di vino possibilità pranzo, aperitivo e cena</p> <p>Uno dei più importanti negociant del Piemonte. Un Barolo di Serralunga, di gran carattere ed eleganza come la persona che seleziona le uve.</p>
Giovedì 11 Aprile	<p>Selezioniamo insieme i nuovi arrivi</p> <p>Vintaly: portiamolo in San Salvario</p> <p>h. 19.00 – 22.30 € 15 solo vini possibilità di aperitivo e cena</p> <p>Il nostro personale Vintaly: 20 vini da assaggiare per scoprire nuove bottiglie mai comparse prima al Rossorubino. Un evento per intraprendenti esploratori.</p>
Mercoledì 17 Aprile	<p>La Gazzetta del Beone</p> <p>Cote de Nuits: Passeggiata tra Lieu-dit e Grand Cru</p> <p>h. 19.30 – 22.30 € 70 solo vini Possibilità aperitivo e cena</p> <p>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.</p> <p>6 Pinot Noir per raccontare un territorio e le varie sfaccettature del Re dei vitigni.</p> <p>A breve maggiori informazioni.</p>
Venerdì 26 e Sabato 27 Aprile	<p>Menu degustazione</p> <p>Torino Restaurant Week</p> <p>h. 12.00 – 14.30 / 19.30 – 22.30 € 30 menù tutto incluso Possibilità aperitivo e cena</p> <p>Aderiamo all'iniziativa per la promozione del nostro territorio.</p> <p>Una due giorni dedicata alle degustazioni dei primi piatti della tradizione torinese.</p> <p>La nostra cucina propone un menù così composto: vitello tonnato, tonno di coniglio, acciughe al verde, peperoni con bagna caoda, tartrà su fonduta di toma. Tajarin ai soli tuorli con fegatini, bonet.</p> <p>Per maggiori informazioni: https://www.turismotorino.org/it/torino-restaurant-week-2019</p>

<p>Giovedì 2 Maggio</p>	<p>Magnum del Mese Domaine Naudin-Ferrand: Pinot Noir Fino ad esaurimento bottiglie € 12 calice di vino possibilità pranzo, aperitivo e cena Il domaine, arroccato sulle dolci colline dell’Hautes-Cotes, è condotto dalla viticoltrice Claire: una grande interprete dei vini di questa zona in chiave naturale.</p>
<p>Giovedì 9 Maggio</p>	<p>Cena con il Produttore Castello di Gabiano h. 19.30 – 22.30 €35 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>Sabato 18 Maggio</p>	<p>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.</p>
<p>Giovedì 23 Maggio</p>	<p>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.</p>
<p>Giovedì 30 Maggio</p>	<p>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.</p>
<p>Martedì 4 Giugno</p>	<p>Magnum del Mese A breve maggiori informazioni</p>

GIORNI DI CHIUSURA PER FESTIVITA' O EXTRA:

da Lunedì 21 Aprile a Giovedì 25 Aprile; Mercoledì 1 Maggio

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