

Eventi Settembre-Ottobre 2019

Data	Evento
Lunedì 2 Settembre	Magnum del Mese Ziliani Fino ad esaurimento bottiglie € 6 calice di vino possibilità pranzo, aperitivo e cena Ritorniamo freschi e spumeggianti proponendovi al calice Ziliani Franciacorta. Chiara Ziliani basa il suo lavoro su due principi fondamentali: la ricerca della qualità e il rispetto della natura. L'azienda si è orientata su vitigni internazionali importanti quali Chardonnay e Pinot Nero per la produzione di vini spumanti seguendo la classica tradizione della Franciacorta.
Giovedì 5 Settembre	Degustazione Vel Satis Selezioniamo insieme i nuovi arrivi. Capitolo I h. 19.00 – 22.00 € 15 solo vini possibilità di cenare All you can drink. 20 vini da assaggiare con noi. Una maratona degustativa che si sdoppia in due serate. Giovedì 5 e Giovedì 12 Settembre. Per i veri maratoneti il costo di partecipazione alle due serate è di € 20.
Giovedì 12 Settembre	Degustazione Vel Satis Selezioniamo insieme i nuovi arrivi. Capitolo II h. 19.00 – 22.00 € 15 solo vini possibilità di cenare All you can drink. 20 vini da assaggiare con noi. Una maratona degustativa che si sdoppia in due serate. Giovedì 5 e Giovedì 12 Settembre. Per i veri maratoneti il costo di partecipazione alle due serate è di € 20.
Giovedì 19 Settembre	Gazzetta del Beone ErbaLight: l'Erbaluce come non l'avete mai visto h. 19.30 – 22.30 € degustazione obbligatoria la prenotazione e-shop possibilità aperitivo e cena La Gazzetta del Beone riapre il suo editoriale con una degustazione sui generis. L'Erbaluce in tutte le sue vesti abbinato ai piatti tipici della tradizione Canavesana. A breve maggiori informazioni.
Mercoledì 25 Settembre	Enoesplorazioni Rossorubino on Air: inauguriamo il nuovo punto vendita all'aeroporto di Torino-Caselle h. 18.30- 19.30 calice di bollicina offerto da noi Ci conoscete da molti anni come Rossorubino Enotavola. Uno storico punto d'incontro in San Salvario dove, gli amanti del vino possono perdersi in un labirinto di etichette e godere di una cucina appassionata. La nostra dedizione e cura nella ricerca e vendita del vino ci ha portati a sdoppiarci e siamo lieti di presentarvi il nostro nuovo punto vendita all'interno dell'aeroporto di Torino-Caselle. Un'enoteca pensata per chi viaggia. Al gate 14 avrete la possibilità di degustare o mettere in valigia i vini del territorio e non solo. Mercoledì vi invitiamo a festeggiare questa nostra nuova avventura. Il ritrovo è nella nostra sede storica in Via Madama Cristina 21 e in diretta FB festeggeremo con gli avventori di Torino Caselle-Airport.
Martedì 1 Ottobre	Menu Degustazione Ottobre: Settimana del Fungo h. 19.30 - 22.30 € 30 Gradita la prenotazione Una settimana al mese un menù degustazione stagionale. Antipasto, primo e secondo verranno serviti dalla nostra cucina con l'ingrediente principe dei piatti autunnali piemontesi. Il Fungo Porcino.

Mercoledì 2 Ottobre	<p>Magnum del Mese</p> <p>Non ci Sono più le Mezze Stagioni</p> <p>Abbiamo deciso di far nostro il famoso detto “non ci sono più le mezze stagioni” e per la scelta del Magnum del mese di Ottobre attendiamo di capire se l’estate ci abbandonerà del tutto oppure godremo ancora della sua presenza. Stay Tuned.</p>
da Lunedì 7 Ottobre a Lunedì 11 Novembre	<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>
Giovedì 10 Ottobre	<p>Produttore in Enoteca</p> <p>Consorzio Colline Casalesi</p> <p>h. 19.00 - 22.30 possibilità aperitivo e cena</p> <p>Un’occasione per conoscere assieme il territorio del Monferrato, i suoi vignaron e i loro vini.</p> <p>Banchi d’assaggio e vini in offerta.</p> <p>A breve maggiori informazioni.</p>
Sabato 19 Ottobre	<p>Produttore in Enoteca</p> <p>Le strade del vino: Slovacchia</p> <p>h. 11.00 - 18.00 assaggi gratuiti calici dai 3 ai 5 €</p> <p>...ma che importa? Vini Slovacchi! Una degustazione di svariate, piccole realtà a raccontare un territorio vitivinicolo inesplorato ma culturalmente prolifico. A breve maggiori informazioni.</p>
Martedì 22 Ottobre e Mercoledì 23 Ottobre	<p>Enoesplorazioni</p> <p>Champagnata - 26^{ma} edizione</p> <p>h. 19.00 - 22.00 € 30 prenotazione con saldo anticipato shop on-line</p> <p>La superclassica Champagnata del Rossorubino. 15 Champagne diversi per provare e confrontare le varie tipologie blanc de blancs, blanc de noirs, tradition e rosè. Per chi avesse piacere di abbinare al percorso anche qualcosa da stuzzicare, è possibile ordinare dal nostro menù.</p>
da Lunedì 28 Ottobre a Sabato 2 Novembre	<p>Menu degustazione</p> <p>Torino Restaurant Week</p> <p>h. 12.00 – 14.30 / 19.30 – 22.30</p> <p>Aderiamo all’iniziativa per la promozione del nostro territorio. Una settimana dedicata a gustare i primi piatti della tradizione torinese.</p> <p>Per maggiori informazioni: https://www.turismotorino.org/it/torino-restaurant-week</p>
Giovedì 31 Ottobre	<p>Halloween ROSSORubino</p> <p>Dolcetto o Scherzetto?</p> <p>h. 11.30 - 22.30 € 15 solo degustazione Possibilità pranzo, aperitivo e cena</p> <p>Aspettando Halloween una degustazione pensata ad hoc: Dolcetti e sosia.</p> <p>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