

# Eventi Ottobre 2019

Via Madama Cristina 21 Torino | 011.650.21.83  
 info@rossorubino.net | [www.rossorubino.net](http://www.rossorubino.net)

Data	Evento
da Martedì 1 Ottobre a Sabato 5 Ottobre	<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 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	<b>Magnum del Mese</b> <b>Giovanni Rosso Nebbiolo 16'</b> <b>Fino ad esaurimento bottiglie   € 5 calice di vino   possibilità pranzo, aperitivo e cena</b> Da oltre 100 anni la famiglia Rosso è proprietaria dei cru: Cerretta, La Serra, Broglio, Meriame, Sorano, Costabella, Lirano e Damiano. La terra è quella "magica" di Serralunga d'Alba, una delle migliori al mondo. Per tutto il mese di Ottobre la nostra miscela si arricchisce, raccontandovi la storia di un vino dalla facilità di beva con una struttura fine, trama tannica elegante e buona freschezza.
da Lunedì 7 Ottobre a Lunedì 11 Novembre	<b>Corso di Vino</b> <b>Corso Base di Avvicinamento al Vino</b> <b>h. 21.10 - 23.30   € 190   saldo anticipato</b> 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.
Sabato 12 Ottobre	<b>Eno - Esplorazioni</b> <b>Mi presento GaMe (Gamay)</b> <b>h. 11.00 - 18.00   assaggi gratuiti   calici 4€ degustazione 10 €   bottiglie e casse in offerta</b> Rossorubino apre la cantina per festeggiare con voi la vendemmia 2019. Banco d'assaggio dove potrete degustare e comprare le nostre importazioni. Un produttore, Jacques Depagneux, 3 Appellation più rappresentative del territorio del Beaujolais: Fleurie, Morgon, Moulin du Vent.

<p>Martedì 15 Ottobre</p>	<p><b>Produttore in Enoteca</b>  <b>Le strade del vino: Slovacchia</b>  <b>h. 19.30 - 22.00   degustazione € 15   prenotazione obbligatoria   shop on-line</b>  ...ma che importa? Vini Slovacchi! Una degustazione di svariate, piccole realtà a raccontare un territorio vitivinicolo inesplorato ma culturalmente prolifico.  All you can drink. 17 bottiglie da 6 diversi produttori raccontate da Adriana, la nostra corrispondente dalla Slovacchia.  La degustazione spazierà tra bianchi, rossi, macerati, passiti, autoctoni e internazionali. In abbinamento un assaggio di 3 formaggi prodotti in Slovacchia.</p>
<p>Martedì 22 Ottobre e Mercoledì 23 Ottobre</p>	<p><b>Enoesplorazioni</b>  <b>Champagnata - 26<sup>ma</sup> edizione</b>  <b>h. 19.00 - 22.00   € 30   prenotazione con saldo anticipato   shop on-line</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. Per chi avesse piacere di abbinare al percorso anche qualcosa da stuzzicare, è possibile ordinare dal nostro menù.</p>
<p>da Lunedì 28 Ottobre a Sabato 2 Novembre</p>	<p><b>Menu degustazione</b>  <b>Torino Restaurant Week</b>  <b>h. 12.00 – 14.30 / 19.30 – 22.30</b>  Aderiamo all’iniziativa per la promozione del nostro territorio. Una settimana dedicata a gustare i primi piatti della tradizione torinese.  Per maggiori informazioni: <a href="https://www.turismotorino.org/it/torino-restaurant-week">https://www.turismotorino.org/it/torino-restaurant-week</a></p>
<p>da Lunedì 28 Ottobre a Sabato 2 Novembre</p>	<p><b>Speciale Bollicine da Sogno</b>  <b>Krug Grande Cuvée 167</b>  <b>h. 12.00 – 14.30 / 19.30 – 22.30   € 30 degustazione   shop on-line</b>  Per tutta la settimana celebriamo l’eleganza della Maison Krug che ha fatto di questa qualità il suo cavallo di battaglia. Ogni bicchiere di Krug Grande Cuvée è frutto di numerosi anni di eccellenza artigianale e pazienza. L'arte di assemblare innumerevoli annate conferisce a Krug Grande Cuvée la sua inconfondibile ricchezza di aromi, nonché la sua straordinaria generosità e impareggiabile eleganza.  Nel rendere omaggio a questo splendido Champagne abbiamo voluto rompere gli schemi di degustazione classici con un abbinamento insolito e intrigante. La nostra cucina propone il succulento Pulled Pork.  Fatevi stupire.</p>
<p>Giovedì 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>