

## Eventi Marzo 2020

Data	Evento
Martedì 3 Marzo	<b>Magnum del Mese</b> <b>Vite Colte: La Luna e i Falò-Barbera</b> <b>Fino a esaurimento bottiglie   € 5 calice di vino   possibilità pranzo, aperitivo e cena</b> Vite Colte è l'arte di coltivare la vite. Al progetto partecipano centottanta viticoltori che coltivano trecento ettari, una parte dei quali in conversione a biologico, gli altri in gestione integrata. Dietro ogni vino Vite Colte ci sono volti, storie, famiglie. Sono oltre 60 gli ettari di vigneto accuratamente selezionati dai nostri tecnici e gestiti a basse rese che partecipano al Progetto "Superbarbera". L'assemblaggio di uve provenienti da vigneti con terreni e microclimi leggermente diversi, ci consente di ottenere un vino con il miglior bilanciamento tra struttura e profumi.
Giovedì 12 Marzo	<b>Enoesplorazioni</b> <b>Pinot a Colori</b> <b>h. 19.30 - 22.30   € 30 degustazione vini   possibilità aperitivo e cena</b> Il termine "pinot" deriva dalla forma del grappolo, costituito da acini piccoli e tutti raggruppati tra loro, tanto da sembrare una pigna, che è la traduzione letterale di questo termine francese. Questa nobile bacca è diffusa in molteplici varietà, ognuna coltivata in diverse aree geografiche, con vari metodi agricoli e di vinificazione. Assaggiamo e scopriamo assieme i diversi volti del Pinot.
da Lunedì 16 Marzo a Lunedì 30 Marzo	<b>Corso di Vino</b> <b>Focus sulla Borgogna</b> <b>h. 21.10 - 23.30   € 190   singola lezione € 70   saldo anticipato</b> La Borgogna e le sue Appellation. 3 incontri per raccontarvi uno dei territori più famosi al mondo. Parleremo di terroir, domaines, village, menzioni con un focus particolare sulla Cote de Nuits e Cote de Beaune. Ogni lezione avrà una durata di due ore e mezza circa a partire dalle ore 21.10 e comprende la degustazione di almeno 6 vini differenti a serata.
Mercoledì 18 Marzo	<b>Curiosità</b> <b>San Salvatore=San Salvario</b> <b>h. 18.00 - 20.00   calice in omaggio   shop on-line</b> Un calice di Cava per festeggiare insieme il santo patrono di San Salvario.
Giovedì 26 Marzo	<b>Enoesplorazioni</b> <b>Ma che ci "importa"?</b> <b>h. 19.30 - 22.30   € 20 degustazione vini   possibilità aperitivo e cena</b> La storia di Rossorubino è un racconto che parla di passione, esperienza e mette al primo posto il nostro amore per il vino. Maestri del Gusto dagli albori, siamo premiati ogni anno come selezionatori e promulgatori di nuove, piccole e semi-sconosciute realtà. Il nostro lavoro ci porta a viaggiare, scoprire e raccontare territori, prodotti e artigiani e per questo vantiamo una sezione, all'interno della nostra enoteca, che ha il nome di Importazioni. Francia, Germania, Spagna, Slovenia sono i luoghi da cui attingiamo i prodotti che parlano della nostra storia. Giovedì 27 Febbraio sbicchieriamo 10 importazioni, novità nuove annate e intramontabili. Vi aspettiamo.

**Sede Storica Torino: via Madama Cristina 21 | 011.650.21.83**

**Sede Aeroporto Torino: Imbarco Gate 14 | 011.991.26.08**

**info@rossorubino.net | www.rossorubino.net**