

Eventi Autunno 2021

Data	Evento
Giovedì 28 ottobre	<p>Degustazioni <i>vel satis</i></p> <p>Naked – Vini della natura</p> <p>Dalle h. 19 € 20 solo vini su prenotazione Massimo 18 persone</p> <p>Tornano le degustazioni didattico-festaiole con un appuntamento tutto dedicato al naturale. 15 vini in assaggio: dai rifermentati agli orange, dagli ancestrali agli intransigenti. Durante la degustazione troverete il nostro consueto menu, per accompagnare i vini ai cavalli di battaglia della nostra Cucina.</p>
Giovedì 4 novembre	<p>Cena a 4 mani</p> <p>¡Fiesta! – Cena spagnola con Javier</p> <p>Dalle h. 20 cena € 25 tutto compreso prenotazione consigliata</p> <p>Serata di festa, serata spagnola per un connubio tra Rossorubino e IbericoFoodMarket. Chi ci ha frequentato anche in epoca di pandemia avrà probabilmente conosciuto Javier, che è stato con noi per quasi un anno. Ora “el antiguo compañero” si è fatto grande e si è messo in proprio con un negozio di specialità spagnole in Via Ormea 101. Da qui l’idea di ritrovarci per una collaborazione: una cena con i nostri vini (in modalità All You Can Drink) la nostra Chef e i suoi cavalli di battaglia. 4 portate e diversi abbinamenti possibili.</p>
Venerdì 12 e sabato 13 novembre	<p>Speciale menu tradizionale</p> <p>Bagna cauda Party</p> <p>Ven. h 19 – 23; Sab. h. 12 – 14 e 19 – 23 € 25 solo il menu suggerita la prenotazione</p> <p>L’autentica Bagna Cauda, come tradizione comanda. Un menu che spazia dalle crudité alla carne battuta, dalle verdure cotte all’uovo nel fujot. Ulteriori dettagli a ridosso dell’evento.</p>
Da martedì 16 a sabato 20 novembre	<p>Speciale bottiglie da sogno</p> <p>2001 – 2021: San Giuseppe 20 anni dopo</p> <p>h. 12.00 – 23.30 € 20 vino al calice</p> <p>Annata magica per un vino che incarna la tipicità di un’uva e del suo territorio. Cavallotto è più di un nome, è una vera garanzia di classe e qualità; Bricco Boschis Riserva San Giuseppe, poi, è il fiore all’occhiello della produzione. Tanti anni fa avevamo messo da parte alcune bottiglie di quella che reputiamo una perfetta espressione di un’annata epocale, la 2001: dopo 20 anni, bisogna provare a tirar fuori il vino dal suo guscio per scoprirne la maturazione e l’evoluzione. Appuntamento per indomiti appassionati!</p>

Giovedì
18
novembre

Le Beaujolais Nouveau est arrivée

Beaujolais Nouveau e Zuppa di cipolle

h. 19.00 - 22.30 | € 10 | suggerita la prenotazione

Squadra che vince non si cambia. Riprendiamo la vecchia tradizione di festeggiare l'arrivo del primo vino dell'ultima vendemmia con il suo abbinamento più classico: quello delle locande francesi, che ci fanno sempre sognare, riportandoci a ricordi di tradizioni antiche. Cominciamo a far festa anche noi, quest'anno che si può.

Giovedì
25 novembre

Appassionati alla scoperta

La Cieca guidata

h. 20.30 cena | € 100 | prenotazione obbligatoria | Massimo 10 persone

Novità 2021.

Nelle degustazioni alla cieca non si vince niente. L'unico che vince è il nostro palato, che può riconoscere e scoprire gusti senza condizionamenti e pregiudizi.

L'appuntamento si terrà nel Clos, il nostro piccolo spazio appartato che abbiamo realizzato come luogo di convivialità e incontro. Tetto massimo: 10 persone. Un unico gruppo, oppure più partecipanti che abbiano piacere di condividere l'esperienza con altri appassionati.

Un percorso di 4 vini e 4 portate, sotto la guida di Andrea; tutto il resto è sorpresa.

Sabato
27 novembre

Produttore in Enoteca

Produttore in Enoteca

h. 16.30 - 21.30 | Assaggi gratis | Abbinamenti

Dopo il grande ritorno di ottobre, nuovo appuntamento con i produttori, per scoprire le loro etichette al nostro banco d'assaggio.

Ulteriori dettagli a ridosso dell'evento.

Martedì 30
novembre

Degustazioni *vel satis*

Champagn-night: Laurent Lequart

h. 19.00 - 22.30 | € 30 solo vini | su prenotazione | saldo anticipato

In attesa della classica Champagnata (a gennaio torneremo in pista!) scaldiamo i motori con un incontro monografico: l'approfondimento sulla produzione di Laurent Lequart. Alcune etichette sono già note ai più, ma questa volta Kevin, Brand Ambassador, porterà la produzione completa: 10 vini per conoscere il mondo Lequart nella sua interezza.

A latere della degustazione, la nostra Cucina proporrà un menu a tema con la serata.

Via Madama Cristina 21 Torino

info@rossorubino.net | www.rossorubino.net

011 6502183

Iscriviti al nostro Wine Club: 3920873717