

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 nel 2020 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.</p> <p>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 caoda 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 arrivé

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.

Martedì
23 novembre

Produttore in Enoteca

Produttore in Enoteca: Doyard-Mahé

h. 19 - 20.30 e 20.30 - 22 | Assaggi gratis | Abbinamenti | Vini in offerta

Con enorme piacere ospitiamo nuovamente in Enoteca Carole Doyard, che questa volta si fermerà anche per cena. Grande protagonista della serata: lo Champagne.

Ulteriori dettagli a ridosso dell'evento.

Sabato
27 novembre

Produttore in Enoteca

Produttore in Enoteca: Maciot

h. 12.00 - 18.30 | Assaggi gratis | Abbinamenti | Vini in offerta

Una giovane realtà di Cocconato d'Asti a cui siamo particolarmente affezionati non soltanto per la qualità dei prodotti (realizzati seguendo il metodo biodinamico), ma anche per aver rilanciato la schiciola monferrina, inserendola tra le proposte del ristorante Cantina del Ponte.

Assaggio gratuito di: *Sauri*, *d'Or Sauvignon*, *465 Barbera d'Asti*, *Vigin Piemonte Grignolino*. Tutti i vini saranno acquistabili **in offerta**.

E per cena, imprescindibili gli abbinamenti con le nostre schiciole.

Via Madama Cristina 21 Torino

info@rossorubino.net | www.rossorubino.net

011 6502183

Iscriviti al nostro Wine Club: 3920873717