



 **rossorubino®**  
enoteca con degustazione

**Wine**  
**Moment**  
*please!*



# NATALE 2025

*il vino  
lo portiamo  
noi*

ANDREA  EDOARDO

CONFEZIONI VINI

GIFT CARDS & REGALA UN EVENTO

CONFEZIONI ENOGASTRONOMICHE



PROPOSTE  
DISPONIBILI  
SUL NEGOZIO  
ONLINE

**rossorubino®**

Via Madama Cristina 21, Torino  
011 6502183

 [rossorubino.enoteca](https://www.instagram.com/rossorubino.enoteca)  [Rossorubino](https://www.facebook.com/Rossorubino)

[info@rossorubino.net](mailto:info@rossorubino.net)

**Wine Moment**

Via Monferrato 14 E, Torino  
011 4450995

 [winemoment.torino](https://www.instagram.com/winemoment.torino)  [Wine Moment](https://www.facebook.com/WineMoment)

[www.rossorubino.net](http://www.rossorubino.net)



*Il nostro cuore batte qui*

## LA SELEZIONE DEL ROSSORUBINO

Ci abbiamo sempre messo la faccia: prima con le nostre importazioni, ora sui nostri vini. Una selezione territoriale con etichetta rossorubino che garantisce qualità al giusto prezzo.

<b>RR1 L'APE BIANCO BRUT</b>	<b>€ 10.00 (€ 8.20 + iva)</b>
Metodo Charmat da uve Chardonnay in sacchetto di carta marchiato rossorubino	
<b>RR2 ALTA LANGA</b>	<b>€ 23.00 (€ 18.85 + iva)</b>
Brut 22 da uve Chardonnay e Pinot Nero in sacchetto di carta marchiato rossorubino	
<b>RR3 LE API (B+R)</b>	<b>€ 20.00 (€ 16.39 + iva)</b>
L'Ape Bianco + L'Ape Rosè Brut da uve Pinot Nero in valigetta di cartone col manico	
<b>RR4 NEBBIOLO E BAROLO</b>	<b>€ 45.00 (€ 36.89 + iva)</b>
Langhe Nebbiolo 22 + Barolo 20	
<b>RR5 ALTA LANGA E BAROLO</b>	<b>€ 54.00 (€ 44.26 + iva)</b>
Alta Langa 22 + Barolo 20	
<b>RR6 L'8 E SBOCCIA-LA-ROSA</b>	<b>€ 56.00 (€ 45.90 + iva)</b>
Brut L'8 Finchè ce n'è da uve Pinot Meunier + Brut Rosè da uve Nebbiolo	
<b>RR7 I 3 BIANCHI DEL ROSSORUBINO</b>	<b>€ 40.00 (€ 32.79 + iva)</b>
Erbaluce di Caluso 23 + Langhe Viognier 22 + Mosca Dry da uve Moscato vinificate in secco	
<b>RR8 I 3 IN BOLLA</b>	<b>€ 80.00 (€ 65.57 + iva)</b>
Alta Langa 22 + Sboccia La Rosa + Brut L'8 Finchè ce n'è da uve Pinot Meunier	
<b>RR9 SEI ROSSORUBINO: 3 BI.+2 RO.+1 BO.</b>	<b>€ 92.00 (€ 75.41 + iva)</b>
Erbaluce 23 + Viognier 22 + Mosca Dry + Nebbiolo 22 + Barolo 20 + L'Ape	
<b>RR10 MAGNUM L'APE</b>	<b>€ 25.00 (€ 20.49 + iva)</b>
L'Ape Brut 1.5 lt.	

## LE IMPORTAZIONI DEL ROSSORUBINO

Il fiore all'occhiello della nostra capacità di scoprire,  
individuare, scegliere e proporre

<b>IM1 BOURGOGNE ROUGE</b>	<b>€ 28.00 (€ 22.95 + iva)</b>
Cuvée Barbara D.ne Miolane in sacchetto di carta marchiato rossorubino	
<b>IM2 RELATS CORPINNAT</b>	<b>€ 31.00 (€ 25.41 + iva)</b>
Cava Superiore da uve Macabeo, Parellada e Xarello C.Redo by Recaredo	
<b>IM3 CHAMPAGNE EMPREINTE</b>	<b>€ 40.00 (€ 32.79 + iva)</b>
Champagne Blanc des Blancs 1 <sup>er</sup> Cru Doyard Mahè in sacchetto di carta marchiato rossorubino	
<b>IM4 LACRIMA BACCUS BIANCO E ROSE'</b>	<b>€ 33.00 (€ 27.05 + iva)</b>
Cava Brut Reserva + Cava Brut Rosado	
<b>IM5 ST. AUBIN 1<sup>er</sup> Cru</b>	<b>€ 90.00 (€ 73.77 + iva)</b>
Bourgogne: Blanc Sur Le Sentier du Clou 22 + Rouge Sur Gamay D.ne Miolane	
<b>IM6 TOUR DE BORDEAUX 3</b>	<b>€ 82.00 (€ 67.21 + iva)</b>
Bordeaux Sup. Vieux Barrail 20 + Mont. St. Emilion Labattut 21 + St. Emilion G. Cru Tour de Yon 20	
<b>IM7 ITA-FRA-SPA</b>	<b>€ 95.00 (€ 77.87 + iva)</b>
Barolo Rossorubino 20 + Rioja Reserva Marqués del Puerto 19 +St. Emilion Grand Cru A urelius 20	
<b>IM8 CHAMPAGNE LE 3 UVE</b>	<b>€ 130.00 (€ 106.56 + iva)</b>
Champagne Blanc des Blancs + Blanc de Noirs + Blanc de Meunier Laurent Lequart	
<b>IM 9 MAGNUM LACRIMA BACCUS</b>	<b>€ 41.00 (€ 33.61 + iva)</b>
Lacrima Baccus Heretat Brut 1.5 lt.	
<b>IM 10 CHAMPAGNE MAGNUM</b>	<b>€ 77.00 (€ 63.11 + iva)</b>
Brut Heritage PrevotEAU 1.5 lt.	

# REGALI (& AUTO-REGALI)

## *La Cantina Privata del Rossorubino*

<b>CP1 AURELIUS 13</b> St. Emilion Grand Cru 13	€ 60.00 (€ 49.18 + iva)
<b>CP2 RODDOLO 10</b> Bricco Appiani da uve Cabernet Sauvignon 10	€ 80.00 (€ 65.57 + iva)
<b>CP3 MASCARELLO 11</b> Barolo 10	€ 300.00 (€ 245.90 + iva)
<b>CP4 DOM RUINART 96</b> Champagne Brut Rosè	€ 450.00 (€ 368.85 + iva)
<b>CP5 TO-CN 16</b> Erbaluce di Caluso Kin Tappero Merlo 16 + Barolo S. Caterina Porro 16	€ 95.00 (€ 77.87 + iva)
<b>CP6 RINALDI</b> Langhe Nebbiolo 22 + Rosae da uve Ruchè 19	€ 100.00 (€ 81.97 + iva)
<b>CP7 CAPPELLANO</b> Barolo Rupestris 17 + Barbera Gabutti 16	€ 195.00 (€ 159.84 + iva)
<b>CP8 CONTERNO FRANCA</b> Barolo 17 + Barbera Alba 16	€ 320.00 (€ 262.30 + iva)
<b>CP9 I 3 NEBBIOLI</b> Carema Ris. Prod. del Carema 10 + Gattinara Ris. Travaglini 06 + Barolo Bricco Sarmassa Brezza 06	€ 270.00 (€ 221.31 + iva)
<b>CP10 MGM MALVIRA' 04</b> Roero Trinità 1.5 lt.	€ 150.00 (€ 122.95 + iva)

L'elenco delle bottiglie fino all'annata 2012  
è visibile in questo qr code



## *Le chicche dal Frigo*

<b>FR1 CAVIALE SIBERIANO</b> Voyage Caviar 30 gr.	€ 50.00 (40.98 + iva)
<b>FR2 CAVIALE OSETRA</b> Voyage Caviar 50 gr.	€ 90.00 (73.77 + iva)
<b>FR3 CAVIALE BELUGA</b> Voyage Caviar 30 gr.	€ 170.00 (139.34 + iva)
<b>FR4 PERLE DI BALIK</b> Uova di Salmone 100 gr.	€ 59.00 (53.64 + iva)
<b>FR5 SALMONE TAGLIO SASHIMI</b> Norvegese Affumicato in skin serie 24k 100 gr.	€ 14.00 (12.73 + iva)
<b>FR6 SALMONE SOCKEYE</b> Pre affettato 300 gr.	€ 48.00 (43.64+ iva)
<b>FR7 NORVEGESE</b> Salmone Pre affettato 800 gr.	€ 79.00 (71.82+ iva)
<b>FR8 JAMON DE BELLOTTA</b> Tagliato a coltello s/v Emiliano Gonzalez 100 gr.	€ 22.00 (20.00 + iva)
<b>FR9 I COLORI DEL PARMIGIANO</b> 3 Assaggi: Solo di Bruna, Vacche Rosse, Alpeggio 900 gr.	€ 62.00 (59.62 + iva)
<b>FR10 TORCHON DE CANARD</b> Foie Gras Rougiè 300 gr.	€ 110.00 (90.16 + iva)



# Amici di Natale

## 8PARI

**8pari** è un progetto terapeutico che dà lavoro a persone fragili.

**8pari** è pari opportunità, uguaglianza sociale e lavorativa.

**8pari** è l'attività educativa agricola di Progetto Emmaus per un vino BUONO, PULITO e GIUSTO.

<b>8P1 A.L. 21</b>	€ 34.00 (€ 27.87 + iva)
Alta Langa 21	
<b>8P2 BARBARESCO</b>	€ 40.00 (€ 32.79 + iva)
Barbaresco 20	
<b>8P3 BAROLO</b>	€ 43.00 (€ 35.25 + iva)
Barolo 20	
<b>8P4 BIANCO E ROSSO</b>	€ 42.00 (€ 34.43 + iva)
Roero Arneis 24 + Nebbiolo Langhe 22	
<b>8P5 BOLLA E ROSSO</b>	€ 75.00 (€ 61.48 + iva)
Alta Langa 21 + Barolo 20	
<b>8P6 NEBBIOLI 3</b>	€ 88.00 (€ 72.13 + iva)
Roero 21 + Langhe Nebbiolo 22 + Barbaresco 20	
<b>8P7 ROERO E LANGA 2 a 2</b>	€ 98.00 (€ 80.33 + iva)
Roero Arneis 24 + Roero 21 + Alta Langa 21 + Nebbiolo Langhe 22	
<b>8P8 BOLLA BIANCO E ROSSO</b>	€ 174.00 (€ 142.62 + iva)
2 Alta Langa 21 + 2 Roero Arneis 24 + 2 Barbaresco 20	

## LA SELEZIONE METERI

**Il filo conduttore tra i vini della nostra Selezione è l'artigianalità, il rispetto di territorio e ambiente e la straordinaria godibilità.**

<b>MET1 PROSECCO BIO</b>	€ 14.00 (€ 11.48 + iva)
Brut SX in sacchetto di carta marchiato rossorubino	
<b>MET2 MACON MONOPOLE</b>	€ 23.00 (€ 18.85 + iva)
Le Grand Bois Lafarge 23	
<b>MET3 DURELLO</b>	€ 26.00 (€ 21.31 + iva)
Metodo Classico Pas Dosè Vignato 19	
<b>MET4 GROSBOT BARBARA</b>	€ 28.00 (€ 22.95 + iva)
Brut 0 Methode Traditionelle	
<b>MET5 BAROLO 13</b>	€ 53.00 (€ 43.44 + iva)
Cascina del Monastero Bricco Luciani	
<b>MET6 TENUTA DEMAIO</b>	€ 31.00 (€ 25.41 + iva)
On The Moon Bombino Frizzante + Fiano Nido del Guccione 22	
<b>MET7 NORD – NORDEST</b>	€ 69.00 (€ 56.56 + iva)
Prosecco Bio SX + Ribolla Gialla Marinic 21 + Ghemme Mirù 20	
<b>MET8 ROBINOT</b>	€ 206.00 (€ 168.85 + iva)
Cuvée Bistologie + Lumiere des Senses + Le Regard	

# NELLA CANTINA DEL ROSSORUBINO

## Bollicine MAGNUM

### MGM1 COL FONDO

Bele Casel Rifermentato in Bottiglia 1.5 lt.

### MGM2 SU BRI ROSE'

Su Entu da uve Cannonau 1.5 lt.

### MGM3 ALTA LANGA D.T.

Brut Del Tetto 21 1.5 lt.

### MGM4 CHAMPAGNE DUVAL LEROY

Brut Réserve 1.5 lt.

### MGM5 DRAPPIER BRUT NATURE

Blanc de Noirs Zero Dosage 1.5 lt.

€ 42.00 (€ 34.43 + iva)

€ 38.00 (€ 31.15 + iva)

€ 62.00 (€ 50.82 + iva)

€ 135.00 (€ 110.65 + iva)

€ 144.00 (€ 118.03 + iva)

## Bollicine 1 BOTTIGLIA

### S1 JONNY GAMBATO

Rifermentato Cascina Baricchi

### S2 ERBALUCE METODO CLASSICO

Erbaluce di Caluso Brut La Campore

### S3 PETRAMATER

Carricante Brut Metodo Classico Tenute Orestiadi

### S4 SATEN

Franciacorta Ziliani

### S5 RIZZI

Pas Dosè 21 Alta Langa

€ 23.00 (€ 18.85 + iva)

€ 25.00 (€ 20.49 + iva)

€ 27.00 (€ 22.13 + iva)

€ 29.00 (€ 23.77 + iva)

€ 32.00 (€ 26.23 + iva)

## Rossi MAGNUM

### MGM6 G. CORTESE 22

Langhe Nebbiolo 1.5 lt.

### MGM7 HILBERG PASQUERO

Langhe Nebbiolo Valmartin 16 1.5 lt.

### MGM8 SERRALUNGA

Barolo Massolino 21 in cassa legno 1.5 lt.

### MGM9 ROSSIGNOL

Bourgogne 17 1.5 lt.

### MGM10 LESSONA 2010

Omaggio a Quintino Sella Tenute Sella in cassa legno 1.5 lt.

€ 49.00 (€ 40.16 + iva)

€ 94.00 (€ 77.05 + iva)

€ 95.00 (€ 77.87 + iva)

€ 124.00 (€ 101.64 + iva)

€ 150.00 (€ 122.95 + iva)

## Rossi 1 BOTTIGLIA

### 1B1 PELAVERGA

Comm. Burlotto Pelaverga di Verduno 24 in sacchetto di carta marchiato rossorubino

### 1B2 NIZZA GAVELLI

Garesio 19

### 1B3 DAVIDE PELLIZZARI

Langhe Nebbiolo 21

### 1B4 BARBARESCO MONTEFICO

La CàNova 22

### 1B5 BAROLO C.V.

Castello di Verduno 20

€ 21.00 (€ 17.21 + iva)

€ 24.00 (€ 19.67 + iva)

€ 28.00 (€ 22.95 + iva)

€ 33.00 (€ 27.05 + iva)

€ 43.00 (€ 35.25 + iva)



## 2 BOTTIGLIE

### 2B1 FRANCO CONTERNO

€ 47.00 (€ 38.52 + iva)

Langhe Nebbiolo 23 + Barolo Pietrin 21

### 2B2 SPERTINO

€ 53.00 (€ 43.44 + iva)

Blanc de Noirs Brut Nature + Grignolino 24

### 2B3 MOCCAGATA

€ 70.00 (€ 57.38 + iva)

Barbera Alba 23 + Barbaresco Bric Balin 22

### 2B4 PUNSET

€ 85.00 (€ 69.67 + iva)

Barbera Alba 23 + Barbaresco Riserva 16

### 2B5 GIULIA NEGRI

€ 99.00 (€ 81.15 + iva)

Langhe Nebbiolo 23 + Barolo La Tartufaia 21

## 3 BOTTIGLIE

### 3B1 LA FUSINA

€ 49.00 (€ 40.16 + iva)

Dogliani Sup. S. Luigi 21 + Pinot Nero 21 + Langhe Nebbiolo 23

### 3B2 BREZZA

€ 82.00 (€ 67.21 + iva)

Barbera Alba 21 + Nebbiolo Alba S. Rosalia 22 + Barolo 21

### 3B3 ODDERO

€ 123.00 (€ 100.82 + iva)

Langhe Nebbiolo 23 + Barbaresco Gallina 22 + Barolo 21

### 3B4 GATTINARA TOUR

€ 132.00 (€ 108.20 + iva)

Travaglini 21 + Vegis 20 + Conterno Nervi 21

### 3B5 ROBERTO VOERZIO

€ 232.00 (€ 190.16 + iva)

Dolcetto Alba Priavino 23 + Nebbiolo Langhe S. Francesco 22 + Barolo Comune La Morra 21

## 4 BOTTIGLIE

### 4B 1 SCARPA

€ 118.00 (€ 96.72 + iva)

Barbera Sup. La Bogliona 20 + Monferrato Rouchet 21 + Nebbiolo Bric du Nota 23 + Moscato 24

### 4B 2 ELIO GRASSO

€ 164.00 (€ 134.43 + iva)

Dolcetto dei Grassi 23 + Barbera Vigna Martina 23 + Nebbiolo Gavarini 22 + Barolo Ginestra 19

## 6 BOTTIGLIE

### 6B1 LA CAMPORE

€ 110.00 (€ 90.16 + iva)

2 Erbaluce di Caluso 24 + 2 Erbaluce Metodo Classico 22 + 2 Canavese Nebbiolo 23

### 6B2 PIEMONTE TOUR

€ 118.00 (€ 96.72 + iva)

2 Ruchè di C.M. Prevost Caldera 24 + 2 Derthona Muntà L'è Ruma Boveri 22 + 2 Roero S. Morra 22

### 6B3 BORGOGNA X 6

€ 126.00 (€ 103.28 + iva)

6 Bottiglie Pinot Noir La Tene 23

### 6B4 MASSOLINO

€ 186.00 (€ 152.46 + iva)

2 Barolo 21 + 2 Barbaresco 22 + 2 Moscato 24

### 6B5 BAROLO X 6

€ 204.00 (€ 167.21 + iva)

Barolo Cascina Gavetta 16

Tutti i voucher presenti in questa sezione si acquistano direttamente sul sito

# Gift Card



I VOUCHER SONO FRUIBILI PER  
**VINI E PRODOTTI GOURMET**  
**PRANZI, CENE E APERITIVI**  
**PARTECIPAZIONE AD UN NOSTRO EVENTO**



## CORSO BASE DI AVVICINAMENTO AL VINO

**I Corso: da lunedì 12 gennaio a lunedì 16 febbraio 2026**

**II Corso: da lunedì 23 febbraio a lunedì 30 marzo 2026**

Possibilità di scelta tra il corso con partenza a gennaio e quello con inizio a febbraio.

Ciclo di **6 incontri** con cadenza settimanale ogni lunedì.

Ogni lezione ha una durata di due ore e mezza circa a partire dalle ore **21:10** e comprende la degustazione di **5 vini differenti** a serata. Il corso sarà tenuto da un degustatore professionista.

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.

**Quota di partecipazione: 220€**

**Sede: Rossorubino | Via Madama Cristina, 21 TORINO**

## CORSO DI APPROFONDIMENTO: LE BOLLICINE

3 lezioni, ogni sabato **dal 31 gennaio al 14 febbraio 2026**, dalle **16:00 alle 18:00**

Programma:

**Prima lezione** – Sabato 31 gennaio

*La produzione naturale: rifermentati e ancestrali*

**Seconda lezione** – Sabato 7 febbraio

*La spumantizzazione: metodi charmat a confronto con metodi classici*

**Terza lezione** – Sabato 14 febbraio

*Champagne e i suoi fratelli*

Per ogni lezione assaggeremo **5 vini**

**Corso completo: 150€    Lezione singola: 60€**

Per l'acquisto di una sola lezione, contattaci: 011 6502183 | 3920873717 | [info@rossorubino.net](mailto:info@rossorubino.net)

## FRANCIA: APPUNTI DI VIAGGIO

Cena con Andrea: martedì 13 gennaio 2026 dalle ore 20 (massimo 8 persone)

Cena a 3 portate con abbinamento di 3 vini per chiacchierare con Andrea di Francia, attraverso i suoi viaggi e le sue esperienze dirette. Un modo per scoprire produttori e terroir, per parlare di vacanze e di scoperte, di ricordi e di sensazioni. Appartati nel Clos, una cena intima tra pochi amici, un convivio per parlare di enogastronomia e della sua culla, in modo spensierato e divertente, con un buon calice tra le dita.

**Quota di partecipazione: 90€, massimo 8 persone**

# LE CENE

## PROPOSTA APERITIVO PER 2 DA WINE MOMENT €25

21 Marzo 2025 si alza la serranda da **Wine Moment** in **Via Monferrato 14**, Borgo Po, a pochi metri dalla Gran Madre di Dio. Qui, previa prenotazione, sarà possibile utilizzare il voucher dedicato all'**aperitivo**. La proposta, fruibile per 2 persone dalle 18.30 in avanti, comprende

- una **schiciola** a scelta tra quelle disponibili in Menu
- **2 calici di vino** della nostra migliore selezione consigliati dal Sommelier

NB: il voucher può essere utilizzato anche al rossorubino, in Via Madama Cristina 21

## PROPOSTA CENA: MENU' MANGEBIN € 60

**Mangébin** è un progetto promosso da Turismo Torino e Provincia, Camera di Commercio di Torino e Ascom Confcommercio Torino. L'iniziativa, che coinvolge moltissimi ristoranti (torinesi e non), ha l'obiettivo di **valorizzare il patrimonio enogastronomico piemontese e sostenere le realtà locali**, offrendo a residenti e turisti l'occasione di gustare piatti caratteristici e di qualità.

Il voucher comprende:

- **Antipasto misto** alla piemontese (3 assaggi della tradizione)
- **Schiciola** a scelta
- Un **Primo** a scelta tra quelli della tradizione
- **Dessert**
- **4 calici** di vino in abbinamento consigliati dal Sommelier

# GLI EVENTI DEL ROSSORUBINO

## CHAMPAGNE VS. RESTO DEL MONDO

**Giov. 22 gennaio 2026**

**h. 19:30 - 22:30 | € 40 solo vini | Con menu ad hoc € 80**

Una Champagnata diversa, a partire dall'uva. Spumanti a base Chardonnay e/o Pinot Nero se ne trovano in tutto il mondo: dai Cremant francesi agli Alta Langa nostrani, passando per Trento doc e Franciacorta, tutti partono dalle stesse uve. E così capita ovunque nel mondo. Ma che differenze ci sono tra le bollicine prodotte nello Champagne e tutte altre? **15 spumanti, di cui almeno 5 champagne a confronto con le altre grandi denominazioni.** Durante la serata sarà possibile accompagnare i vini con le proposte della nostra Cucina, scegliendo dal menu serale La quota a persona sarà di **€ 40 per la sola degustazione**. È possibile anche regalare la cena con un **menu** completo in abbinamento a **€ 80** complessivi.

## BA. BA. Vs. BO.BO. DELUXE

**Giov. 19 febbraio 2026**

**h. 19:30 – 22:30 | € 60 | Con menu ad hoc € 100**

Un grande classico non tramonta mai, specie se lo si rinnova. Un grande classico del rossorubino in versione speciale con una selezione che spazia tra **MGA, Cru** e **vecchie annate** per mettere a confronto il Piemonte (**Barolo e Barbaresco**) coi cugini più blasonati d'Olttralpe (**Bordeaux e Bourgogne**)

**16 vini, 4 per denominazione**, per il derby più amato dai torinesi

Durante la serata sarà possibile accompagnare i vini con le proposte della nostra Cucina, scegliendo dal menu serale. La quota a persona sarà di **€ 60 per la sola degustazione**. È possibile anche regalare la cena con un **menu** completo in abbinamento a **€ 100** complessivi.



# Confezioni Enogastronomiche

## **E 1 - NATALINO € 29,20 (€ 25,50 + iva)**

Tagliatella all'Uovo Alta Gastronomia Allemandi 250 gr.  
Sugo al Barolo Langhe e Gourmet 180 gr.  
Confettura di Ramasin Antico Pedaggio 100 gr.  
Tavoletta al Gianduja Mini T'A Milano 30 gr.  
L'Ape Rosè Brut Rossorubino

## **E 2 – CONTADINO € 42,70 (€ 38,20 + iva)**

Riso Carnaroli Tenuta Veneria 500 gr.  
Lattina Vintage Olio Aromatizzato Tenuta Sant'Ilario 250 ml.  
Peperoni alla Brace Parente 280 gr.  
Olive Taggiasche in Salamoia Rossi 125 gr.  
Torrone Morbido Bigusto Di Iorio 100 gr.  
Dolcetto Alba Le Rive 24

## **E 3 – SOTTOBOSCO € 52,40 (€ 46,58 + iva)**

Pappardella Nido Alta Gastronomia Allemandi 250 gr.  
Sugo Speck e Finferli Alpe Magna 180 gr.  
Crema ai Funghi Porcini Perrone 180 gr.  
Polenta Bramata in Vaso Qcino 400 gr.  
Degustino Miele Alta Montagna Apicoltura Vallera 100 gr.  
Confettura di Frutti di Bosco Chiaverini 370 gr.  
Tea Stick Gusti Assortiti Arconatura  
Nocciolini Fontana 30 gr.  
Barbera Ricordi Sant'Anna dei Bricchetti 16

## **E 4 - RUSTICO € 65,10 (€ 57,72 + iva)**

Penne Pastificio Martelli 500 gr.  
Sugo all'Aglione Lombardi 180 gr.  
Cipolline in Aceto Balsamico Cascina Revignano 200 gr.  
Rametto di Origano Bio Filippone 25 gr.  
Bruschetta Giardiniera La Maddalena 110 gr.  
Confettura di Mele Cotogne Parente 340 gr.  
Pandolcini Preti 135 gr.  
Giandujotti Classici Rossorubino 200 gr.  
Nebbiolo Langhe Rossorubino 22

## **E 5 – PROSIT € 79,00 (€ 70,29 + iva)**

Trofie Allemandi 500 gr.  
Zuppa Antico Paiolo in Vetro Cordero 440 gr.  
Ragu' di Chianina Lombardi 180 gr.  
Patè di Olive Nere Rossi 90 gr.  
Peperoncini Ripieni di Tonno Parente 280 gr.  
Topinambur in Bagna Caoda Cascina Revignano 310 gr.  
Crema ai Carciofi Perrone 180 gr.  
Tavoletta di Cioccolato Ripiena Reverse 35 gr.  
Pan dell'Orso i Mignon Di Masso 200 gr.  
Cava Brut Reserva Lacrima Baccus



## **E 6 – TOUR GUSTOSO € 99,60 (€ 88,99 + iva)**

Fusilli Pastificio Martelli 500 gr.  
Sugo Tarassaco Guanciale e Balsamico Alpe Magna 180 gr.  
Cotechino Ferrari 500 gr.  
Lenticchie al Pomodoro Saperi in Movimento 300 gr.  
Fonduta Tradizionale Buongustaio 280 gr.  
Sale Liquido al Naturale Tenuta Sant'Ilario 100 ml.  
Confettura Madernassa Fichi e Noci 200 gr.  
Basin d'Vila Mainero 200 gr.  
Christmas Tea Mela e Spezie Arconatura  
Pantorrone Classico Di Iorio 160 gr.  
Coteaux Bourguignons 18

## **E 7 – PIEMONTE € 120,10 (€ 107,60 + iva)**

Tajarin Alta Gastronomia Allemandi 250 gr.  
Riso Carnaroli Beni di Busonengo 1kg.  
Sugo Cervo e Barbaresco Langhe Gourmet 180 gr.  
Bagnet Verd Cascina Revignano 180 gr.  
Filetti di Acciughe al Verde Saperi in Movimento 156 gr.  
Grissini al Tartufo Tartuflanghe 120 gr.  
Antipasto Golosone Antico Pedaggio 350 gr.  
Bagna Cauda Buongustaio 180 gr.  
Robiola d'Alba Sott'Olio al Tartufo Frutti della Mia Langa 200 gr.  
Baci di Cherasco Ravera 150 gr.  
Crostatina Cacao e Albicocca Cordero 55 gr.  
Nocciolini Fontana 90 gr.  
Zabà Snack con Krumiri Marchetti 70 gr.  
Torcetti Momo 150 gr.  
Moscato d'Asti Saracco 24

## **E 8 – INSOLITA TRADIZIONE € 165.30 (€ 148.60 + iva)**

Risotto ai Fiori Eduli Cordero 250 gr.  
Paccheri Allemandi 500 gr.  
Olio Line Black Tin Tenuta Sant'Ilario 500 ml.  
Ragù di Coniglio Grigio di Carmagnola Saperi in Movimento 180 gr.  
Salsa di Noci Rossi 130 gr.  
Antipasto in Olio d'Olive Perrone 290 gr.  
Tonno Alalunga in Vetro Colimena 180 gr.  
Miele al Tartufo Tartuflanghe 30 gr.  
Mostarda di Pere Abate Cascina Revignano 110 gr.  
Confettura di Fragole Chiaverini 370gr.  
Biscotti di Natale Ubriachi Palmisano 200 gr.  
Giandujotti Classici Rossorubino 200 gr.  
Ruota Nocciolata Calcagno 80 gr.  
Pan dell'Orso Di Masso 450 gr.  
Alta Langa Brut Rossorubino 22

## **E 9 – PRIMO € 201,30 (€ 179,09 + iva)**

Pappardella Nido Alta Gastronomia Allemandi 250 gr.  
Latta con Tubetti di Oli Aromatizzati Tenuta Sant'Ilario 120 ml.  
Ragù di Culatello Buongustaio 180 gr.  
Filetti di Salmone Vicente Marino 180 gr.  
Antipasto Ortolano Cascina Revignano 300 gr.  
Rillettes d'Oie Latitude 130 gr.  
Crostino Toscano Lombardi 180 gr.  
Fonduta al Castelmagno DOP Tartuflanghe Bistrò 75 180 gr.  
Nocciole Tostate IGP Teresina 200 gr.  
Cugnà d'Uva Langhe Gourmet 100 gr.  
Marmellata Breakfast alle Arance Azienda Agricola San Matteo 240 gr.  
Miele di Lavanda Apicoltura Vallera 250 gr.  
Castagne Cotte al Vapore Cordero 120 gr.  
Baci di Dama Momo 180 gr.  
Zabà Zabaione Classico Marchetti 200 gr.  
Cuneesi al Rhum Scatola B.Langhe 80 gr.  
Casinò al Cioccolato Fondente Di Iorio 200 gr.  
L'Ape Bianco Brut Rossorubino  
Barolo Rossorubino 20



## **GLI ABBINAMENTI**

### **E 10 TARTUFO E BARBARESCO**

**€ 50.00 (43.25 + iva)**

Tartufissima Tajarin n° 18 Tartuflanghe 250 gr. + Barbaresco MonTERSINO S. Biagio 19

### **E 11 JAMON E CAVA**

**€ 65.00 (55.25 + iva)**

Jamonde Bellota s/v E. Gonzalez 100 gr. + Corpinnat Terrers Brut Nature Recaredo 19

### **E 12 PANETTONE GRANO E REGINA**

**€ 75.00 (€ 65.41 + iva)**

Panettone Schiaccianoci 750 gr. + Regina di Felicità Cascina Baricchi

### **E 13 CANTABRICO E MEDITERRANEO**

**€ 77.00 (68.30 + iva)**

Acciughe del Cantabrico Costera 260 gr. + Cava Brut Nature Montsarrà

### **E 14 CIOCCOLATO E BAROLO CHINATO**

**€ 93.00 (79.99 + iva)**

Lastra Fondente e Nocciole Calcagno in astuccio legno 500 gr. + Barolo Chinato Cappellano 50 cl.

### **E 15 VALENTINI**

**€ 98.00 (90.25 + iva)**

Olio EVO 75 cl. + Cerasuolo d'Abruzzo

### **E 16 BALSAMICO E FRANCIACORTA**

**€ 105.00 (92.77 + iva)**

Aceto Balsamico di Modena Consorzio 100 ml. + Franciacorta Saten Ziliani

### **E 17 FOIE COLLECTION E MONBAZILLAC**

**€ 109.00 (89.34 + iva)**

Foie Gras: Entier 60 gr. + Au Champagne 60 gr. + Au Truffle 60 gr. + Monbazillac D. Grange Neuve 19

### **E 18 PORCINI E BAROLO**

**€ 160.00 (142.77 + iva)**

Funghi Porcini Tagliati sott'olio Perrone 3 kg. + Barolo Rossorubino 20

### **E 19 BELUGA & BELUGA**

**€ 225.00 (184.43 + IVA)**

Caviale Beluga Voyager 30 gr. + Vodka Beluga

### **E 20 PARMIGIANO E CHAMPAGNE**

**€ 280.00 (250.52 + iva)**

4 Stagionature del Parmigiano (24/36/48/60 mesi) 4 Kg. + Blanc de Noirs Dumangin

**Tutti i voucher presenti in questa sezione si acquistano direttamente sul sito:**



**Vini e assortimenti enogastronomici vengono confezionati in eleganti bauletti di cartone o negli astucci originali delle Maison e sigillati con nastro marchiato.**

**Per altre informazioni su confezioni, consegne e aspetti contrattuali, vi rimandiamo al fondo del presente catalogo o direttamente al sito [www.rossorubino.net](http://www.rossorubino.net)**

#### **ASPETTI CONTRATTUALI**

**ORDINATIVI** - Per effettuare gli ordinativi Vi preghiamo di compilare in ogni sua parte il modulo su internet o di inviarci una mail. Tale documento avrà validità come contratto tra le parti e verrà regolato secondo le vigenti Leggi del C.C.

**TERMINI E MODALITÀ DI PAGAMENTO** - Il pagamento è da considerarsi alla consegna della merce e contestualmente all'emissione dello scontrino fiscale per i privati. Per le aziende si provvederà ad emettere regolare fattura ai fini I.V.A. Al momento dell'ordine il Rossorubino si riserva di richiedere un importo pari al 50% della fornitura, a titolo di caparra. Il pagamento sarà da considerarsi a 30 giorni dalla data della fattura che verrà emessa il medesimo giorno della consegna, o comunque entro il 31/12. Il pagamento può avvenire in contanti, carta di credito, pago-bancomat, bonifico bancario o a mezzo sito web.

**PRECISAZIONI PER LA FATTURAZIONE** - Salvo variazioni ministeriali, le aliquote I.V.A. sono del: 4% per olio, pasta e riso, del 10% per i prodotti alimentari, del 22% per gli altri prodotti (bottiglie di vino, spumanti, distillati, accessori, generi alimentari di lusso, confezioni). Nel catalogo abbiamo riportato entrambi i prezzi, inserendo il costo complessivo della confezione al netto delle singole aliquote I.V.A. e a fianco il costo totale.

**TRASPORTO** - Il costo di trasporto è di euro 8,00 in Torino e di euro 14,00 nell'area metropolitana di Torino. Si effettuano consegne anche nel resto d'Italia ed all'estero. Tale servizio verrà svolto da società esterna. Per avere ulteriori dettagli in merito alle tariffe, Vi preghiamo di rivolgerVi al personale del Rossorubino.

**DISPONIBILITÀ DEI PRODOTTI** - Le offerte contenute nel presente catalogo sono da considerarsi tali salvo errori. Il Rossorubino si rende disponibile a modificare la composizione delle confezioni in catalogo in base alle necessità del cliente. A tal proposito suggeriamo di prendere visione della sezione dedicata alla regalistica Taylor Made (su misura) presente sul sito. Soprattutto per quel che concerne la composizione delle confezioni di solo vino, si fa presente che la cantina è dotata di oltre 2000 etichette e pertanto sarà possibile variare le combinazioni proposte. Infine, il **Rossorubino si riserva di sostituire, senza preavviso, un prodotto eventualmente esaurito con altro di pari valore e di compatibile tipologia merceologica**