NATALE 2026



PROFONDO rossorubino® edition

CONFEZIONI VINI

GIFT CARDS & REGALA UN EVENTO

CONFEZIONI ENOGASTRONOMICHE

PROPOSTE DISPONIBILI SUL NEGOZIO ONLINE

rossorubino
WINE | FOOD

Via Madama Cristina 21, Torino ✦ 011 6502183

rossorubino.enoteca Rossorubino

info@rossorubino.net www.rossorubino.net

NEW 2027

Il catering di

rossorubino
WINE | FOOD

Dove il vino incontra la cucina: ovunque tu vuoi.

Dopo 25 anni abbiamo ancora voglia di crescere. Con chef Silvia realizziamo eventi e feste per rendere indimenticabile il tuo momento speciale. Il cuore dell'enoteca si riconosce: ogni menù nasce insieme al suo abbinamento, perché il cibo è buono, ma con il vino giusto diventa memorabile.

Per ogni occasione

CENE A DOMICILIO
Un menù a portate servito a casa tua, con vini

EVENTI A CASA
Un menù a portate servito a casa tua, con vini in abbinamento.

FESTE IN LOCATION ESTERNE
Portiamo cibo, vino e servizio nel luogo che hai scelto.

EVENTI AZIENDALI
Cene di Natale, aperitivi, momenti con

Come funziona

1. **Ci scrivi: data, numero di ospiti, luogo e tipo di evento.**
2. **Ti proponiamo un menù e i vini su misura.**
3. **Al resto pensiamo noi: tu festeggi.**

INQUADRA IL QR CODE

IL NOSTRO CUORE BATTE QUI
LA SELEZIONE DEL ROSSORUBINO

Novità 2026: Langhe Rosso e Barbaresco; il nuovo layout delle etichette del Nebbiolo, Barbaresco, Barolo e Alta Langa.
La collezione dei vini a selezione esclusiva RossoRubino è sempre più ricca

RR1 L'APE BIANCO
€ 10.00 (€ 8.20 + iva)
Metodo Charmat Da Uve Chardonnay In Saccheto Di Carta Grffato Rossorubino

RR2 ALTA LANGA
€ 23.00 (€ 18.85 + iva)
Brut 22 Da Uve Chardonnay e Pinot Nero In Saccheto Di Carta Griffato Rossorubino

RR3 LE API (B+R)
€ 20.00 (€ 16.39 + iva)
L'Ape Bianco + Rosè In Valigetta Di Cartone

RR4 LANGHE BIANCO E ROSSO
€ 27.00(€ 22.13 + iva)
Langhe Viognier 22 + Langhe Rosso 25

RR5 ALTA LANGA E BAROLO
€ 54.00 (€ 44.26 + iva)
Alta Langa 2022 + Barolo 2020.

RR6 NOBLESSE OBLIGE
€ 58.00 (€ 47.54 + iva)
Barbaresco 2023 + Barolo 2021

RR7 I TRE IN BOLLA
€ 80.00 (€ 65.57 + iva)
Alta Langa 22+Sboccia La Rosa+Brut L'8 Finchè Ce N'è Da Uve Pinot Meunier

RR8 MAGNUM L'APE
€ 27.00 (€ 22.13 + iva)
L'Ape Brut 1.5 lt.

LE IMPORTAZIONI ROSSORUBINO

Il marchio di fabbrica del Rossorubino:
il meglio dall'estero, al miglior rapporto qualità / prezzo

IM1 BOURGOGNE ROUGE
€ 30.00 (€ 24.59 + iva)
D.ne Remoriquet 2023

IM2 CREMANT DE BOURGOGNE
€ 32.00 (€ 26.22 + iva)
Vigneron De Mancey Blanc De Noir 2021

IM3 CHAMPAGNE EMPREINTE
€ 43.00 (€ 35.25 + iva)
Doyard Mahè Blanc De Blancs 1er Cru

IM4 LACRIMA BACCUS B&R
€ 33.00 (€ 27.05 + iva)
Cava Brut Riserva + Cava Brut Rosado

IM5 TOUR DE BORDEAUX
€ 82.00 (€ 67,21 + iva)
Vieux Barrail Bordeaux 20 + Château Piney St.Emilion Gran Cru 21 + Tour De Yon St. Emilion Gran Cru 20

IM6 CHAMPAGNE LE 3 UVE
€ 130.00 (€ 106.55 + iva)
Laurent Lequart Blanc De Blancs + Blanc De Noir+ Blanc De Meunier

IM7 MAGNUM MONT MARCAL
€ 36.00 (€ 29.51 + iva)
Mont Marcal Brut 1.5 lt.

IM8 MAGNUM JEAN DUMANGIN
€ 120.00 (€ 98.36 + iva)
Champagne 1er Cru Millesimo 2015 1.5lt.

REGALI (e auto-regali)

La Cantina Privata del RossoRubino

L'elenco delle bottiglie fino al 2012 è visibile nel qr code al fondo di questa pagina.

CP1 ODDERO
€ 120.00 (€ 98.36 + iva)
Barolo 2006

CP2 MARCHESI DI GRESY
€ 150.00 (€ 122.95 + iva)
Barbaresco Camp Gros 2016

CP3 ACCOMASSO
€ 200.00 (€ 163.93 + iva)
Barolo 2012

CP4 CAVALLOTTO
€ 220.00 (€ 180.32+ iva)
Barolo Vigna S. Giuseppe 2010

CP5 RINALDI
€ 360.00 (€ 295.08 + iva)
Nebbiolo 2024 + Barolo Bussia 2019

CP6 CONTERNO
€ 450.00 (€ 368.85 + iva)
Barolo Francia 2015 + Barolo Arione 2015

CP7 SAN GIUSTO A RENTENNANO
MAGNUM
€ 400.00(€ 327.87 + iva)
Percarlo 2010 1.5 lt.

CP8 MASSOLINO
MAGNUM
€ 300.00 (€ 245.90 + iva)
Barolo Vigna Rionda 2007

L'elenco delle bottiglie fino al 2012 è visibile in questo Qr code



Le chicche dal Frigo

FR1 CAVIALE SIBERIANO
Voyage Caviar 30 gr.
€ 55.00 (45.08 + iva)

FR2 CAVIALE OSETRA
Voyage Caviar 50 gr.
€ 95.00 (77.87 + iva)

FR3 CAVIALE BELUGA
Voyage Caviar 30 gr.
€ 170.00 (139.34 + iva)

FR4 PERLE DI BALIK
Uova di Salmone 100 gr.
€ 59.00 (53.64 + iva)

FR5 2 SALMONE AFFINATO
Vodka e Miele 200 gr.
€ 27.00 (€ 24.54 + iva)

FR6 3 SOCKEYE
Salmone Selvaggio Affumicato 300 gr.
€ 57.00 (€51.82 + iva)

FR7 2 SHROPSHIRE
Al Porto e Uva di Corinto, in confezione legno ½ kg
€ 39.00 (€ 37.50 + iva)

FR8 TORCHON DE CANARD
Foie Gras Rougié 300 gr.
€ 110.00 (90.16 + iva)

AMICI DI NATALE

8PARI



8pari è un progetto terapeutico che da 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

8P1 A.L. 22
€ 34.00 (€ 27.86 + iva)
Alta Langa 2022

8P2 BARBARESCO
€ 40.00 (€ 32.79 + iva)
Barbaresco Basarin 2022

8P3 BAROLO
€ 41.00 (€ 33.60 + iva)
Barolo 2020

8P4 BIANCO E ROSSO
€ 42.00 (€ 34.43 + iva)
Roero Arneis 2025 + Nebbiolo 2023

8P5 BOLLE E ROSSO
€ 72.00 (€ 59.01 + iva)
Alta Langa 2022 + Barbaresco 2022

8P6 NEBBIOLI 3 ZONE
€ 88.00 (€ 72.13 + iva)
Nebbiolo 2023 + Roero 2024 + Barbaresco 2022

8P7 ROERO E LANGA 2 A 2
€ 95.00 (€ 77.86 + iva)
Alta Langa 2022 + Arneis 2025 + Barbera 2022 + Roero 2024

8P8 BOLLA E ROSSI COPPIE
€ 185.00 (€ 151.63 + iva)
2 Alta Langa2022 + 2 Roero Arneis 2025 + Barbaresco 2022

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

MET1 BOLLA
€ 24.00 (€ 19.67 + iva)
Mirage A Bulles

MET2 CREMANT DE LOIRE [2]
€ 46.00 (€ 37.70 + iva)
Autrebulle Bianco + Rosè

MET3 MOSELLA
€ 27.00 (€ 22.13 + iva)
Molitor Riesling 2020

MET4 MACON MONOPOLE
€ 28.00 (€ 22.95 + iva)
Le Gran Bois Lafarge 2023

MET5 CORNELISSEN
€ 62.00 (€ 50.81 + iva)
Susucaru Bianco 24 + Rosso 25

MET6 GHEMME
€ 30.00 (€ 24.59 + iva)
Ghemme Mirù 2020

MET7 BAROLO 13
€ 56.00 (€ 45.90 + iva)
Cascina Del Monastero Bricco Luciani

MET8 ROBINOT
€ 206.00 (€ 168.85 + iva)
Cuvéè Bistrologie + Lumiere Des Senses + Le Regard



NELLA CANTINA DEL ROSSORUBINO

Bollicine MAGNUM

MGM1 KK KANTE
€ 53,00(€ 43,44 + iva)
Dosaggio Zero 1.5 lt.

MGM2 DELTETTO ALTA LANGA
€ 62,00(€ 50,81 + iva)
Brut 1.5 lt.

MGM3 UBERTI FRANCIACORTA
€ 77,00 (€ 63,11 + iva)
Francesco I Extra Brut 1.5 lt.

MGM4 DRAPPIER
€ 140,00 (€ 114,75 + iva)
Brut Nature 1.5 lt.



Bollicine 1 Bottiglia

S1 LA CAMPORE
€ 25.00 (€ 20.49 + iva)
Erbaluce di Caluso 2022

S2 ZILIANI
€ 29.00 (€ 23.77 + iva)
Franciacorta Saten

S3 GARESIO
€ 33.00 (€ 27.05 + iva)
Alta Langa Pas Dosé 2021

S4 AZ.AGRICOLA 499
€ 34.00 (€ 27.87 + iva)
Alta Langa Dosaggio Zero 2022

S5 CASCINA CHICCO
€ 26.00 (€ 21.31 + iva)
Cuvée Zero Rosè

S6 AYALA
€ 55.00 (€ 45.08 + iva)
Brut Majeur



Rossi MAGNUM

MGM5 BOSSOTTI
€ 38.00 (€ 31.14 + iva)
Nebbiolo Terre Alfieri Sup 2023 1.5 lt.

MGM6 SIGNARGUES
€ 48.00 (€ 39.34 + iva)
Sy Cotes Du Rhone 2023 1.5 lt.

MGM7 S.BIAGIO
€ 94.00 (€ 77.04 + iva)
Capalot Barolo 2019 Cassa Legno 1.5 lt.

MGM8 CERETTO
€ 125.00 (€ 102.45 + iva)
Barolo 2021 Cassa Legno 1.5 lt.



Rossi 1 Bottiglia

1B1 SCARPA LA BOGLIONA
€ 51.00 (€ 41.80 + iva)
Barbera D'Asti Superiore 2020

1B2 ODDERO
€ 48.00 (€ 39.34 + iva)
Barolo 2022

1B3 ABRIGO
€ 63.00 (€ 51.64 + iva)
Barbaresco Montersino 2019

1B4 BOUCHARD
€ 83.00 (€ 68.03 + iva)
Clos Du Roi 1er Cru 20

2 BOTTIGLIE



2B1 AZ. AGR. ROSSOTTO
€ 36.00 (€ 29.50 + iva)
Nebbiolo S. Rosalia 22 + Barbera D'Alba 22

2B2 VAL LIBERATA
€ 42.00 (€34.42 + iva)
Luce Bianco Baratuciat 25 + La Musa Rosso 21

2B3 SPERTINO
€ 50.00 (€ 40.98 + iva)
Grignolino 25 + La Bigia Barbera 24

2B4 LA FUSINA
€ 49.00 (€ 40.16 + iva)
Alta Langa 22 + Pinot Nero 22

2B5 FRANCESCO VERSIO
€ 93.00 (€ 76.22 + iva)
Dogliani 23 + Barbaresco 21

2B6 SCARPA: BAROLO & BARBARESCO
€ 114.00 (€ 93.44 + iva)
Tettimorra 21 + Tettineive 21

3 BOTTIGLIE



3B1 GUIDO PORRO
€ 83.00 (€ 68.03 + iva)
Barbera S. Caterina 2025
Nebbiolo Langhe .2025
Barolo Gianetto 2021
ù

3B2 DWNL
€ 89.00 (€ 72.95 + iva)
Dolcetto 2023
Pinot Nero 2024
Nebbiolo 2024

3B3 ALTARE
€ 121.00 (€ 99.18 + iva)
Barbera 2025
Nebbiolo 2025
Barolo 2021

3B4 GRESY
€ 135.00 (€ 110.65 + iva)
Chardonnay 2022
Langhe Nebbiolo 2024
Barbaresco Martinenga 2021

4 BOTTIGLIE



4B1 MARCO CAPRA
€ 123.00 (€ 100.81 + iva)
2 Alta Langa Sei Tremenda 2021
2 Nebbiolo Testanvisca 2023

4B2 GATTINARA TOUR
€ 171.00 (€ 140.16 + iva)
Vegis 2022, Travaglini 2023,
Antoniolo Riserva 2021, Nervi Conterno 2020

6 BOTTIGLIE



6B1 LA CAMPORE
€ 124.00 (€ 101.64 + iva)
2 Erbaluce Di Caluso Blu 25 + 2 Erbaluce Metodo Classico 22 + 2 Canavese Nebbiolo 23

6B2 FRANCO CONTERNO
€ 128.00 (€ 104.91 + iva)
2 Nascetta 23 + 2 Nebbiolo 23 + 2 Barolo Pietrin 21

6B3 GIUSEPPE CORTESE
€ 148.00 (€ 121.31 + iva)
2 Dolcetto 25 + 2 Nebbiolo 23 + 2 Barbaresco 23

6B4 CASTELLO DI VERDUNO
€ 214.00 (€ 175.40 + iva)
2 Nebbiolo 24 + 2 Barolo 22 +
2 Barbaresco 23

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

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

I CORSI DI VINO

CORSO BASE DI AVVICINAMENTO AL VINO

6 lezioni: da lunedì 25 gennaio a lunedì 1 marzo 2026

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: W La FRANCE!

3 lezioni: da lunedì 8 marzo a lunedì 22 marzo 2026 **dalle 21:10 alle 23:10**



8 marzo *Cote du Rhone*
15 marzo *Bourgogne*
22 marzo *Loire*



Per ogni lezione assaggeremo **5 vini**
Corso completo: 150€ **Lezione singola**: 60€

EXPERIENCES

Cerchi altre esperienze didattiche personalizzate? Ecco il ventaglio delle nostre proposte. Anche se, quelle che preferiamo, sono le esperienze taylor made.



Inquadra il QR code per saperne di più

Contattaci: 011 6502183 | 3920873717 | info@rossorubino.net

LE CENE



APERITIVO X 2 € 25

L'aperitivo del Rossorubino: una proposta per 2 persone
da usufruire dalle 18.30 in avanti e comprende

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

LA CENA DEGLI ABBINAMENTI € 75

Giochiamo con gli abbinamenti: un percorso in 5 portate dal brindisi di benvenuto al dessert con assaggio di 8 vini diversi in abbinamento.
Sulle 3 portate centrali, il confronto avverrà con la comparazione di 2 vini differenti.



GLI EVENTI

CHAMPAGNE CONTRO TUTTI Gio. 28 gennaio 2027

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

Giochiamo con le uve e i terroir, mettendo a confronto territori differenti. Comparazione tra Champagne e altri metodi classici: italiani, francesi e cava spagnoli.
12 spumanti, di cui almeno 4 champagne in parallelo 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.**
É possibile anche regalare la cena con un **menu** completo e con abbinamenti ad hoc a **€ 80** complessivi.

MONOGRAFIE: LE PIANE Mar. 16 febbraio 2027

h. 20:30 - 22:30 | € 25

Serata dedicata ad una grande azienda e un grande territorio. Una serata per sentire dalla voce del produttore le specificità della produzione vinicola del Nord Piemonte, tra le Sesia e il Lago d'Orta. Una serata per parlare di terroir, uve e invecchiamenti. La serata è un dopo cena e prevede la degustazione di 4 vini e 1 sorpresa abbinati con un piattino di pane e salame. Un appuntamento imperdibile per curiosi e appassionati di vino.

GLI ORIZZONTI DELLA 2010 Giov. 25 febbraio 2027

h. 20:30 | € 150 | Cena compresa

Una serata esclusiva per insaziabili innamorati del vino. 2010 è un'annata che sa di garanzia, almeno qui in Piemonte (e non solo). Per approfondire la questione, una cena a tutto tondo per sperimentare dalle bolle ai bianchi e ai rossi, la ricchezza di un millesimo indimenticabile. La cena coinvolge non più di 10 persone nel nostro Clos, per un'esperienza all'insegna dell'approfondimento e della convivialità. 8 vini e un percorso di abbinamento ad hoc.

Contattaci: 011 6502183 | 3920873717 | info@rossorubino.net

Confezioni Enogastronomiche

E 1 NATALINO € 29.60 (€ 25.76 + iva)



Polenta Bio Cordero 250 gr.
Sugo all'arrabbiata Langhe Gourmet 180 gr.
Marmellata di Arancia e Scorzette Chiaverini 370 gr.
Tartufi di Cioccolato Assortiti Tartuflanghe 28 gr.
Barbera La Teresina Rivetti 25

E 2 FESTA! € 41.10 (€ 36.23 + iva)

Tagliatelle Nido Allemandi 250 gr.
Sugo Cervo e Barbaresco Langhe Gourmet 180 gr.
Biscotti Salati Olive e Origano Kucino 150 gr.
Crema Pomodori Secchi Perrone 180 gr.
Tocchetti al Vino Murrieri's Bakery 170 gr.
L'Ape Bianco Rossorubino

E 3 SOTTOBOSCO € 49.90 (€44.37+ iva)

Paccheri Allemandi 500 gr.
Sugo Tarassaco e Guanciale Alpe Magna 180 gr.
Bagnetto Rosso Langhe e Gourmet 130 gr.
Biscotti Salati Funghi Porcini Kucino 150 gr.
Triangolè Snack Cipolla Cordero 40 gr.
Truffle Chips Tartuflanghe 25 gr.
Condori Legami Murrieri's Bakery 140 gr.
Langhe Rosso Rossorubino 2024

E 4 CASCINA € 62.80 (€ 55.89 + iva)

Spaghetti Martelli 500 gr.
Ragu'di Fassone Piemontese Langhe Gourmet 180 gr.
Zuppa del Contadino Cordero 250 gr.
Patè di Olive Nere Perrone 180 gr.
Crostino Toscano Lombardi 180 gr.
Morbiducci ai Fichi Dolcezze di Nanni 200 gr.
Cioccolato al Lampone Reverse 35 gr.
Crock Canestrelli di Biella Ricoperti al Fondente Bi.Biel 200 gr.
Dogliani Santa Lucia La Fusina 2024

E 5 AI SUMA € 74.50 (€ 66.14 + iva)

Tagliolino Nido Allemandi 250 gr.
Sugo al Tartufo Bianco Langhe Gourmet 180 gr.
Bagnet Verd Cascina Revignano 180 gr.
Aglio senz'Anima in Olio d'Oliva e Pepe Rosa Perrone a 290 gr
Confettura extra di Ramasin Antico Pedaggio 100 gr.
Gelatina di Moscato Miglioretti 110 gr.
Zabà Break con Krumiri Corino Marchetti 70 gr.
Nocciolini di Chivasso Fontana 30 gr.
Paste di Meliga Cagna 230 gr.
Gianduiotti Classici Rossorubino 200 gr.
Langhe Nebbiolo Rossorubino 2023

E 6 DELIZIE A COLORI **€ 97.50 (€ 86.91 + iva)**



Riso Rosa Cordero 250 gr.
Sugo all'Ortolana Parente 180 gr.
Salsa Pizzaiola Langhe Gourmet 180 gr.
Vellutata Cavolo Viola Ursini 400 gr.
Frollino Salato Olive Pomodori e Capperi Dolcevia 180 gr.
Veggy Chips Cordero 90 gr.
Peperoni in Bagna Cauda Cascina Revignano 200 gr.
Salsa di Peperoncino Dolce Arconatura 40 gr.
Breakfast Gingseng Arance e Guaranà S. Matteo 240 gr.
Crostatina all'Albicocca Cagna 280 gr.
Morbidello al Caramello Di Iorio 130 gr.
Baci di Cherasco Ravera 150 gr.
Lacrima Baccus Cava

E 7 UN GIRO SQUISITO **€ 122.30 (€ 110.76 + iva)**

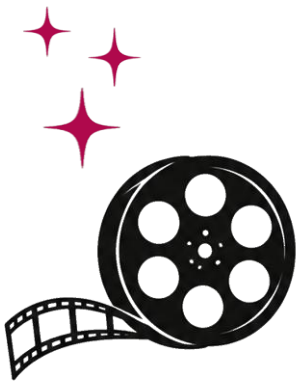
Riso Carnaroli Beni di Busonengo 1 kg.
Trofie Allemandi 500 gr.
Olio Evo Black Tin Tenuta Sant'Ilario 50 cl.
Ragù d'Asino Alpe Magna 190 gr.
Sugo di Cinta Senese Lombardi 180 gr.
Sugo alla Carbonara Bistrò75 170 gr.
Tonno Bonito del Norte Arroyabe 111 gr.
Bagna Cauda Buongustaio 180 gr.
Mostarda Senapata ai Fichi Cascina Revignano 110 gr.
Miele d'Acacia Apicoltura Vallera 100 gr.
Confettura di Fragole Chiaverini 370 gr.
Torcetti Cagna 230 gr.
Pantorrone Classico Di Iorio 160 gr.
Preparato per Vin Brulè Kucino 50 gr.
Bordeaux Bois Royal 2022



E 8 DISPENSA **€ 167.30(€ 149.54 + iva)**

Fusilli Martelli 500 gr.
Farina di Mais Macinata a Pietra Cordero 1 kg.
Fonduta Tradizionale Buongustaio 280 gr.
Latta Focaccia all'Italiana Kucino 400 gr.
L'Aggiara Bonverre 130 gr.
Crema Parmigiano e Tartufo Tartuflanghe 90 gr.
Olive Nere alle Erbe Perrone 290 gr.

Robiola d'Alba sott'Olio I Frutti della Mia Langa 200 gr.
Salsa per Formaggi Cascina Revignano 110 gr.
Cognà d'Uva Langhe Gourmet 100 gr.
Confettura Extra Pera Madernassa Antico Pedaggio 100 gr.
Breakfast ai Limoni Azienda Agricola San Matteo 240 gr.
Cestini Saraceni ai Mirtilli Cagna 230 gr.
Sbrisolona al Cioccolato Dolcevia 400 gr.
Canestrelli Biella Bi.Biel 250 gr.
Alta Langa Rossorubino



E 9 PRIMO € 199.20 (€ 177.18 + iva)

Tagliolino Paglia e Fieno Allemandi 250 gr.
Riso Carnaroli Cordero 250 gr.
Olio Monogram Intenso Guglielmi 500 ml.
Brodo del Re Bonverre 500 ml.
Fonduta al Castelmagno DOP Tartuflanghe 180 gr.
Sugo alla Puttanesca Parente 180 gr.
Ragù di Lepre Lombardi 180 gr.
Passata di Pomodoro Ciliegino Bio Sicilia Tentazioni 33 cl.
Carpaccio Funghi Porcini Perrone 290 gr.
Peperoni Carmagnola Sapori in Movimento 200 gr.
Confettura Madernassa Fichi e Noci I Frutti della Mia Langa 200 gr.
Paste secche alla Lavanda Kucino150 gr.
Biscottini Mango e Frutto della Passione Dolcevia 180 gr
Pandoro Murrieri 350 gr.
Gubanetta Dorbolò 500 gr.
Duetto Di Iorio 130 gr.
Nocciolini di Chivasso Fontana 90 gr.
Gianduiotti Classici Rossorubino 200 gr.
Langhe DOC Bianco Viognier Rossorubino 2022
Barolo Rossorubino 2020.



Per Intenditori

Gli abbinamenti



E 10 BAROLO E TARTUFO
€ 52.00 (44.59 + iva)
Barolo Rossorubino 21 + Olio al Tartufo Bianco Tartuflanghe 100 ml.

E 11 PANETTONE MILANO E MOSCATO SPUMANTE
€ 79.00 (€ 68.78 + iva)
Panettone Milano Dolcevia 1 kg. + Regina di Felicità Cascina Baricchi

E 12 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 13 PARMIGIANO E CHAMPAGNE
€ 115.00 (104.05 + iva)
Gli Orizzonti del Parmigiano (3 declinazioni di Parmigiano) 1 kg. + L'Heritiere Extra Brut L. Lequart

E 14 VALENTINI
€ 163.00 (139.14 + iva)
Olio EVO 75 cl. + Trebbiano d'Abbruzzo 21



ASPETTI CONTRATTUALI

ORDINATIVI - Per effettuare gli ordinativi Vi preghiamo di compilare una richiesta scritta via mail. Tale documento avrà validità come contratto tra le parti e verrà regolato secondo le vigenti Leggi del C.C.

TERMINI E MODALITÁ 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 PERLAFATTURAZIONE - 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, champagne, 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.

DISPONIBILITÁ 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 1500 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

NATALE 2026

PROFONDO rossorubino®

edition

PROPOSTE DISPONIBILI SUL NEGOZIO ONLINE

rossorubino

WINE | FOOD

Via Madama Cristina 21, Torino ✦ 011 6502183

rossorubino.enoteca Rossorubino




RANGONI®
SPIRITS
ITALIAN ALPINE LUXURY SPIRITS HOUSE
RANGONI
ALTO GIN
KINGFISHER
ALTO GIN
WHERE WATER MEETS THE MOUNTAIN
Escape from the ordinary.