

Luigi Bormioli

ARTE E SCIENZA, FASHION E DESIGN:
LO STILE DI VITA ITALIANO.

“ARS LONGA, VITA BREVIS”: COSI’ IL GRANDE SENECA.



E’ dura farsi bastare una sola vita, ancor quando vissuta nei dintorni dell’arte. Quanti padri si sono augurati che, nella staffetta delle generazioni, i figli portassero avanti il loro stesso mestiere! La speranza di tale continuità nel tempo non sempre si fondava su ragioni banalmente patrimoniali o soggettive di natura esistenziale. Il fatto è che molti di quei padri, condividendo il pensiero di Hegel, avevano sentito che la loro opera, al servizio dell’Ars, non è mai definitivamente compiuta. In

consonanza con la Vita, quella con la V maiuscola, che si svolge senza fine al di là delle vite individuali. Se ci crediamo davvero nello Spirito che si fa Storia: allora quale più probante testimonianza di evoluzione se non quella dell’arte vetraria che, quante altre mai, si è continuamente confermata ed insieme completamente trasformata nel corso dei secoli? Intorno all’anno mille, nella contrada di Altare, nei pressi di Genova, si costituì un polo di ”magistri vitriorum”, che andò ad affiancarsi a quello più celebre veneziano. Due repubbliche marinare: il vetro soffiava là dove c’è il mare con la sua sabbia.

Quegli intrepidi originali alimentavano l’ardimento dell’avventura con la loro fiducia in quello che oggi chiameremmo know how. Tra costoro ben presto si misero in luce i Bormioli. Ogni tanto si prendevano su, si cambiavano il cognome in Borniol e, pendolari ante-litteram, andavano a lavorare in Francia, vivendo così, a modo loro, un’Europa delle opportunità al confine tra arte ed artigianato.

Agli inizi dell’Ottocento, in piena diaspora familiare, il padre del nonno di mio nonno (che non poteva non chiamarsi Luigi Bormioli) lasciò la Liguria natia per venire a cercare fortuna nel Parmense. Infinite le fatiche, le utopie, i disincanti! Eppure sempre lì, viva e tenace, la passione per il mestiere. Anche quando, verso il 1950, arrivarono macchine automatiche ed innovazioni tecnologiche tali da modificare radicalmente ambienti, strutture e processi. Il segreto di questo incrollabile amore al ”calor bianco” è sempre consistito nella virile, esaltante ed oserei dire mimeticamente incendiaria capacità di vincere la sfida col fuoco apparentemente indomabile. E così quando quarant’anni fa mio padre Luigi inventò una nuova fascia di mercato per il casalingo soffiato, producendo in automatico forme eleganti a prezzi industriali, ebbene anche in quell’occasione, con naturalezza, le priorità continuarono a focalizzarsi sul momento tecnico produttivo più che sulle logiche di marketing.

Oggi, delle famiglie Bormioli, a far vetro è rimasto solo colui che qui sotto si firma.

Al servizio di ciò che è giusto e bello, nell’orgoglio di un privilegio millenario, gli uomini della Bormioli Luigi, ispirati dalla magia del vetro, inventano ogni giorno il significato del proprio lavoro e cercano di innovare mantenendosi fedeli alla cultura delle proprie origini. Questi uomini intendono promuovere un’estetica affascinante.

Un’estetica in grado, come ben poche altre, di interpretare genialmente la sacralità dell’esserci di tutte le cose del mondo e delle modalità del loro relazionarsi: il Vetro come metafora della Vita.

INDICE

INDICE ALFABETICO

9 INNOVAZIONI

10	TRATTAMENTI VETRO
11	RICERCA SCIENTIFICA SENSORIALE
12	MATERIALE INNOVATIVO SON.HYX
14	MATERIALE INNOVATIVO SPARKX
19	COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO
22	AERO
24	ATELIER
30	BACH
34	CANALETTO
36	CRESCENDO
38	D.O.C
40	EDEN
42	ELEGANTE
New 46	GRAFFITI
New 50	GRANGUSTO
54	HYPNOS
58	INCANTO
62	INTENSO
64	LINEA MICHELANGELO
66	MAGNIFICO
New 70	MICHELANGELO MASTERPIECE
New 74	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE
80	PALACE
83	PALACE HYDROSOMMELIER
86	PARMA
88	PICTURA
90	PICTURA CONO-GELATO
92	PICTURA PLUS
New 94	PRECIOUS GLASS
98	PRESTIGE
New 102	PREZIOSO
New 104	PREZIOSO COOL SENSATION
106	ROMANTICA
108	ROYALE
110	RUBINO
New 112	SUBLIME
114	SUPER
New 116	SUPREMO
124	VINOTEQUE
130	VINTAGE
132	WINE STYLE SPECIFIC
137	BICCHIERI
138	AERO
138	ALFIERI
139	AMETISTA
140	ATELIER
141	BACH
142	CANALETTO
143	CLASSICO
144	EDEN
145	ELEGANTE
New 146	GRAFFITI

New 147	GRANGUSTO
148	HYPNOS
149	INCANTO
149	MAGNIFICO
150	MICHELANGELO MASTERPIECE
151	ON THE ROCKS
152	PALACE
152	PARMA
153	PICTURA
153	PICTURA PLUS
New 154	PRECIOUS GLASS
154	PRESTIGE
New 155	PREZIOSO
New 156	PREZIOSO COOL SENSATION
157	PURO
158	ROMANTICA
158	ROSSINI
159	RUBINO
160	STRAUSS
161	STRAUSS ROCKS
New 162	SUBLIME
164	SUPREMO
164	TOP CLASS
165	VERONESE
165	VERONESE ROCKS
167	SPECIALI
168	COLLEZIONE FLUTE
170	COLLEZIONE BIRRA
171	COLLEZIONE COGNAC
173	THERMIC GLASS
New 174	FOOD&DESIGN COLLECTION
178	DRINK&DESIGN COLLECTION
182	TAZZINE DEGUSTAZIONE CAFFE' MONORIGINE
187	SERVIZIO E ARREDO TAVOLA
188	BUFFET
192	DESSERT
New 194	GLITTER
195	GOCCE
196	INSIEME
New 201	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE
202	SOTTOPIATTI
205	BOTTIGLIE
New 206	OPTIMA
New 210	PRECIOUS GLASS
New 212	BOTTIGLIE PER ACQUA
213	BOTTIGLIE DA VINO
New 214	DECANTER PER VINO
New 218	CARAFFE
224	BOTTIGLIE E DECANTER PER DISTILATI
229	ACADEMIA VITRI
230	MATERIALE INNOVATIVO T-NAX GLASS
232	DIVINIS
New 238	COLLEZIONE LIBBEY
252	ARTE E SCIENZA DEL VETRO PER MIGLIORARE LA QUALITA' DELLA VITA

22	AERO - COLLEZIONE
138	AERO - BICCHIERI
138	ALFIERI
139	AMETISTA
24	ATELIER - COLLEZIONE
140	ATELIER - BICCHIERI
30	BACH - COLLEZIONE
141	BACH - BICCHIERI
170	BIRRA COLLEZIONE
213	BOTTIGLIE DA VINO
224	BOTTIGLIE E DECANTER PER DISTILLATI
212	BOTTIGLIE PER ACQUA
188	BUFFET
34	CANALETTO - COLLEZIONE
142	CANALETTO - BICCHIERI
New 218	CARAFFE COLLEZIONE
143	CLASSICO
171	COGNAC COLLEZIONE
36	CRESCENDO
214	DECANTER DA VINO
192	DESSERT COLLEZIONE
232	DIVINIS
178	DRINK&DESIGN COLLEZIONE
38	D.O.C
40	EDEN - COLLEZIONE
144	EDEN - BICCHIERI
42	ELEGANTE - COLLEZIONE
145	ELEGANTE - BICCHIERI
168	FLUTE COLLECTION
New 174	FOOD&DESIGN COLLEZIONE
New 194	GLITTER
195	GOCCE
New 46	GRAFFITI - COLLEZIONE
New 146	GRAFFITI - BICCHIERI
New 50	GRANGUSTO - COLLEZIONE
New 147	GRANGUSTO - BICCHIERI
54	HYPNOS - COLLEZIONE
148	HYPNOS - BICCHIERI
58	INCANTO - COLLEZIONE
149	INCANTO - BICCHIERI
196	INSIEME
62	INTENSO
238	LIBBEY COLLEZIONE
64	LINEA MICHELANGELO
66	MAGNIFICO - COLLEZIONE
149	MAGNIFICO - BICCHIERI
New 70	MICHELANGELO MASTERPIECE - COLLEZIONE

150	MICHELANGELO MASTERPIECE - BICCHIERI
New 74	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE
New 201	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE SINGLE SERVING
151	ON THE ROCKS
New 206	OPTIMA
80	PALACE - COLLEZIONE
152	PALACE - BICCHIERI
83	PALACE HYDROSOMMELIER
86	PARMA - COLLEZIONE
152	PARMA - BICCHIERI
88	PICTURA - COLLEZIONE
153	PICTURA - BICCHIERI
90	PICTURA CONO-GELATO
92	PICTURA PLUS - COLLEZIONE
153	PICTURA PLUS - BICCHIERI
New 94	PRECIOUS GLASS - COLLEZIONE
New 154	PRECIOUS GLASS - BICCHIERI
New 210	PRECIOUS GLASS
98	PRESTIGE - COLLECTION
154	PRESTIGE - BICCHIERI
New 102	PREZIOSO - COLLEZIONE
New 155	PREZIOSO - BICCHIERI
New 104	PREZIOSO COOL SENSATION
New 156	PREZIOSO COOL SENSATION - BICCHIERI
157	PURO
106	ROMANTICA - COLLEZIONE
158	ROMANTICA - BICCHIERI
108	ROYALE
158	ROSSINI
110	RUBINO - COLLEZIONE
159	RUBINO - BICCHIERI
202	SOTTOPIATTI
160	STRAUSS
161	STRAUSS ROCKS
New 112	SUBLIME - COLLEZIONE
New 162	SUBLIME - BICCHIERI
114	SUPER
New 116	SUPREMO - COLLEZIONE
164	SUPREMO - BICCHIERI
182	TAZZINE DEGUSTAZIONE CAFFE' MONORIGINE
164	TOP CLASS
165	VERONESE
165	VERONESE ROCKS
124	VINOTEQUE
130	VINTAGE
132	WINE STYLE SPECIFIC



ARTE AND SCIENZA, FASHION AND DESIGN: LO STILE DI VITA ITALIANO

Luigi Bormioli: lo stilista del vetro è espressione del Made in Italy nel mondo.

L'arte, la creatività il gusto, la fantasia, l'innovazione continua, la qualità sono i fattori chiave che il marchio Luigi Bormioli rappresenta.

Le dimensioni dell'azienda consentono di lavorare sia con grandi gruppi internazionali che con società di dimensioni più ridotte, grazie alle capacità tecniche di realizzazione in costante progresso e ai livelli di qualità. L'intelligente comprensione del mercato ed un gioco di squadra fra le varie funzioni aziendali (marketing, vendite, tecnico e logistico) nonché una forza lavoro professionale con alto senso di appartenenza, contribuiscono in modo significativo alla realizzazione di proposte uniche ed innovative.

Grazie al mantenimento dei suoi altissimi standard di qualità la Bormioli Luigi è diventata partner di diverse aziende sia nel settore Tableware, sia in quello della profumeria, portando un decisivo accrescimento del loro successo. Bormioli Luigi SpA ha attuato e mantiene un Sistema di Gestione Qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008. La capacità di sviluppare progetti in tempi ristretti, tempestività ed affidabilità nelle consegne, tempi corti di reazione alle specifiche esigenze dei clienti, sono altri fattori determinanti della strategia della Bormioli Luigi. La Bormioli Luigi è riconosciuta a livello internazionale come azienda leader dedicata interamente alla soddisfazione dei propri clienti.

Bormioli Luigi produce oltre che con elevati livelli di qualità nel pieno rispetto della sicurezza e salvaguardia della salute dei propri dipendenti, nonché dell'ambiente perseguendo uno sviluppo eco-compatibile che tende

verso l'abbattimento delle emissioni in atmosfera quali CO2. Bormioli Luigi SpA ha attuato e mantiene un Sistema di Gestione Ambiente conforme alla norma UNI EN ISO 14001:2004.

IL VETRO

Oltre alle forme, un'altra eccellenza arricchisce il più prestigioso Made in Italy della tavola, della casa e del design: il vetro Luigi Bormioli.

L'impiego di:

- materie prime purissime,
- sistemi di fusione avanzati e non inquinanti,
- processi produttivi innovativi, consentono di ottenere un vetro:
 - purissimo e trasparente,
 - brillante,
 - duraturo nel tempo,
 - resistente.

Questo vetro rispetta, preserva ed esalta le caratteristiche organolettiche, gli aromi ed i sapori autentici di cibi e bevande. Il nostro vetro non contiene metalli pesanti e viene prodotto a bassissimi livelli di emissioni in atmosfera.

Nel corso degli anni Bormioli Luigi ha sviluppato, grazie alla sua tradizione e ad un centro interno di ricerca e sviluppo, diversi tipi di vetro innovativi:

- SON.hyx vetro sonoro superiore high tech
- SPARKX vetro Ultra Clear ad alta resistenza

per valorizzare i prodotti incrementando le vendite.



INNOVAZIONI

TRATTAMENTI VETRO	10
RICERCA SCIENTIFICA SENSORIALE	11
MATERIALE INNOVATIVO SON.HYX	12
MATERIALE INNOVATIVO SPARKX	14

TRATTAMENTI VETRO

TITANIUM Reinforced®

Trattamento permanente antiabrasione sullo stelo dei calici. E' un processo studiato e realizzato dal Centro di Ricerca e Sviluppo dell'Accademia Luigi SpA applicando le NANOTECNOLOGIE direttamente sugli steli dei calici.

Questo processo conferisce al vetro un indurimento superficiale aumentandone ulteriormente la resistenza alle abrasioni responsabili della fragilità degli steli durante l'utilizzo incrementando quindi la resistenza alle rotture del 140% permanentemente..

Questo processo di rivestimento stelo (coating) è:

- Il primo al mondo
- Originale e Brevettato (nr. EP20100153150)
- Il migliore

L'applicazione del Titanio è il più sicuro:

- Garantisce la robustezza dello stelo anche dopo molteplici lavaggi industriali
- Il vetro rimane sempre brillante e trasparente
- Non provoca scolorazioni del vetro

Alcuni FOLLOWERS, cercando di imitare, utilizzano trattamenti che dopo pochi lavaggi scompaiono lasciando sul vetro effetti ottici indesiderati (iridescenza) e con forte diminuzione della robustezza dello stelo.



ANTI-DRIP coating

E' un rivoluzionario sistema 'salvagoccia'. Mai più cadute di gocce di vino che sporcano esternamente la caraffa o il decanter e la tovaglia. Il vino fuoriesce senza attrito e con un perfetto flusso di versamento nei calici. Le gocce di vino rimangono all'interno del contenitore.

Lo speciale trattamento ANTI DRIP coating effettuato sulla superficie del vetro e ad altissima tecnologia :

- E' resistente ai lavaggi.
- E' repellente allo sporco e calcare.
- Non lascia depositi di vino lungo il collo durante il riempimento e versamento.
- E' completamente trasparente.
- Favorisce una più alta resistenza all'usura.
- Protegge dall'eventuale corrosione del vetro.
- E' completamente inerte ed adatto all'uso alimentare senza interferire sulle caratteristiche organolettiche del vino.
- E' facile da pulire.

RICERCA SCIENTIFICA SENSORIALE



CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

La resa sensoriale ed il profilo emozionale dei calici sono stati testati dal Centro Studi Assaggiatori tramite il Big Sensory Test® Avanzato (basato sull'albero degli aromi) ed il Big Sensory Test® Analogico-Affettivo.

Il Centro Studi Assaggiatori è l'unità di ricerca sull'analisi sensoriale più avanzata e completa in Italia. Fondato nel 1990, ogni anno compie migliaia di test sui consumatori per verificare la qualità percepita di prodotti e servizi. Oggi possiede un archivio storico tra i più grandi in Italia, specchio fedele dei cambiamenti di gusto e di tendenza. Il Centro Studi Assaggiatori collabora nella ricerca con numerose università italiane e straniere. Con i corsi di analisi sensoriale il Centro Studi Assaggiatori ha fornito le conoscenze di base a centinaia di sensorialisti e ha formato per aziende ed enti centinaia di giudici e panel leader. Inoltre è editore de L'Assaggio, l'unica rivista italiana dedicata all'analisi sensoriale, e di una collana di libri interamente dedicati all'argomento.

ACCADEMIA *Luigi Bormioli* ha collaborato intensamente con il Centro Studi Assaggiatori per test sensoriali su calici per la degustazione di vini e distillati.



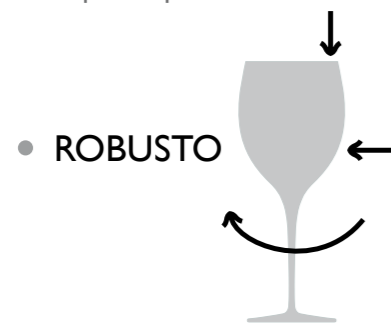
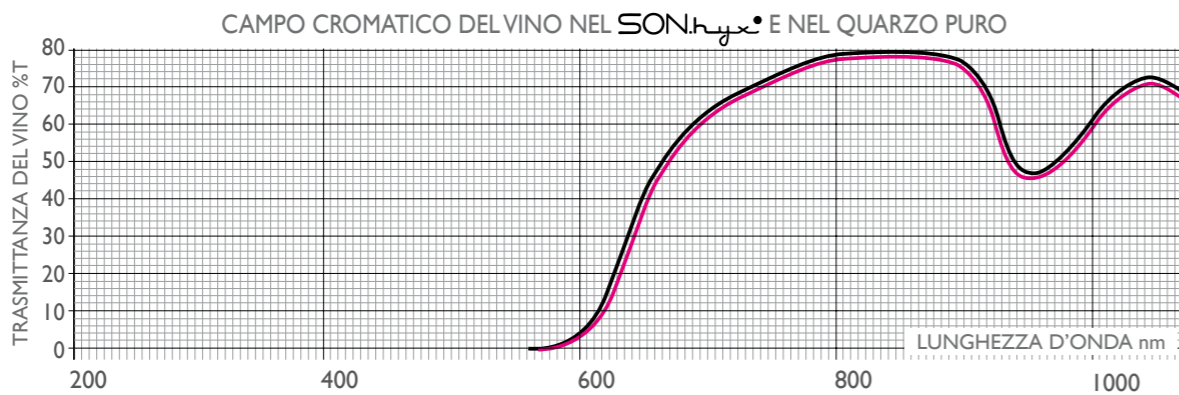
MATERIALE INNOVATIVO

SON.hyx®

Sviluppato e registrato da Bormioli Luigi.
e' un vetro sonoro superiore high-tech senza piombo nè altri metalli pesanti
che presenta elevate prestazioni chimiche, meccaniche ed ottiche.

- PERFETTAMENTE TRASPARENTE: VETRO SONORO SUPERIORE ULTRA CLEAR CONFORME A ISO/PAS IWA 8:2009

Trasmissione	T ≈ 91%	Garantisce l'apprezzamento del colore naturale del vino
Resa di colore del vino contenuto	R ≈ 99,99%	



- Resistenza al bordo + 37.5%
 - Resistenza impatto al pendolo + 105%
 - Resistenza alla torsione (durante asciugatura) + 98%
- Alta resistenza alle rotture

- RESISTENZA AI LAVAGGI (4.000)



Trasparenza e brillantezza inalterate oltre 4.000 lavaggi industriali

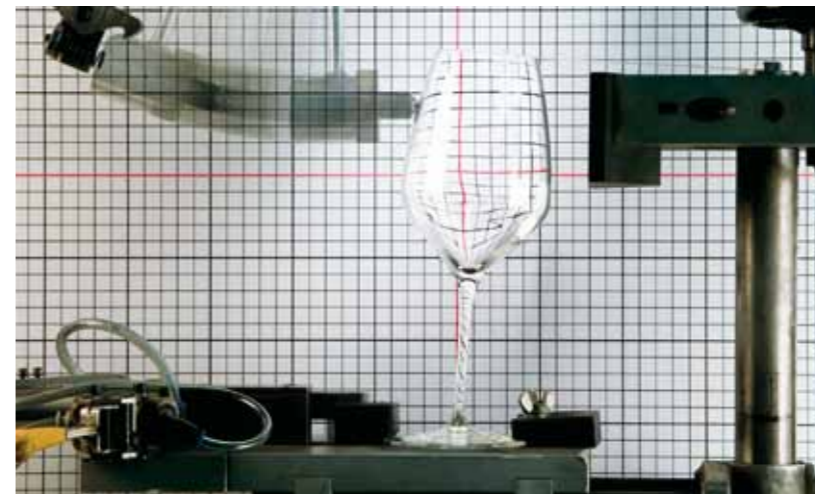
- ALTAMENTE SONORO



Prova resistenza urto coppa



Prova resistenza bordo



Prova resistenza urto stelo



Prova resistenza stelo alla torsione

La resistenza meccanica è notevolmente migliorata grazie a processi produttivi appropriati. Gli articoli in vetro SON.hyx® hanno una forte capacità di assorbimento degli urti meccanici. Infatti, i test di Laboratorio hanno mostrato miglioramenti come indicato sopra. I procedimenti produttivi utilizzati per SON.hyx® consentono di non creare imperfezioni sulle superfici del vetro diminuendo il livello di fragilità e quindi migliorando la resistenza meccanica.



MATERIALE INNOVATIVO



SPARKX®

sparkx®

Vetro Ultra Clear ad alta resistenza

Attraverso misure spettrofotometriche il nostro laboratorio ha messo a punto questo nuovo vetro eccezionalmente trasparente e brillante. I risultati di queste misure sono estremamente coerenti con la percezione di trasparenza e qualità dei consumatori. Il nuovo materiale ottenuto è a bassissimo contenuto di ferro per non alterare né la trasparenza né la purezza colorimetrica del vetro. sparkx inoltre non contiene piombo e altri metalli pesanti. E' un vetro classificato Ultra Clear conforme a ISO/PAS IWA 8:2009.

PURO E TRASPARENTE	RESISTENTE AI LAVAGGI	ROBUSTO	ECO-FRIENDLY
Purezza e trasparenza (in accordo con ISO/PAS IWA 8:2009) - Luminosità 'L' superiore a 98.8 - Intensità di colore C inferiore a 0.5 - Ossido di ferro inferiore a 140 ppm	Resistenza ad oltre 2000 lavaggi industriali.	Robusto (incremento della resistenza meccanica all'urto di circa il 30 %).	Senza piombo e altri metalli pesanti.

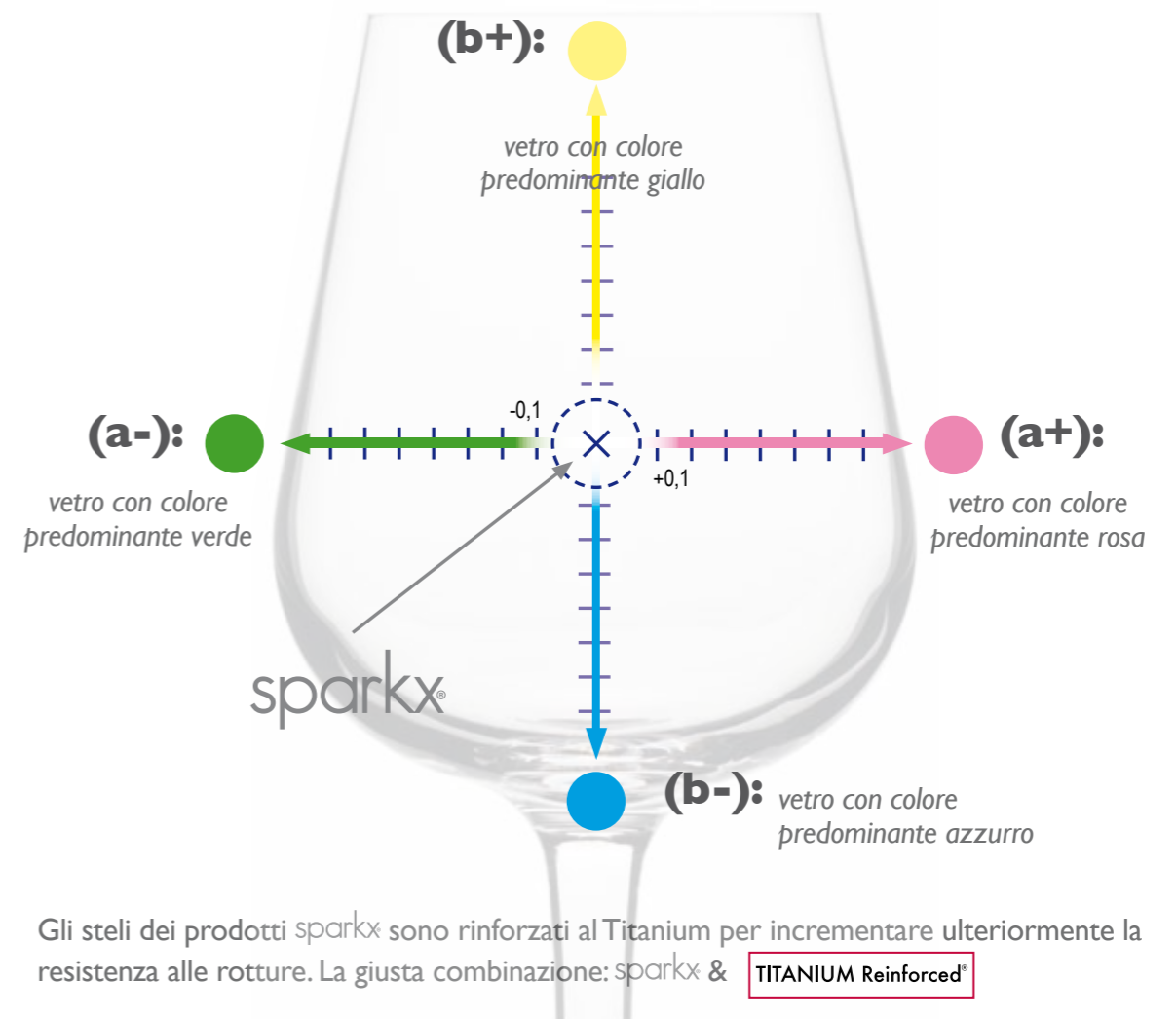
LA LUMINOSITA' rappresenta la capacità del vetro di farsi attraversare dalla luce, in pratica questa misura la trasparenza del vetro. Valori di Luminosità superiori a 98.8 garantiscono una trasparenza eccellente.

L'INTENSITA' DI COLORE rappresenta la purezza del vetro, in pratica misura il grado di incolore. Valori di Intensità di colore minori di 0.5 non provocano interferenze sul colore del liquido contenuto.

L'OSSIDO DI FERRO (inevitabilmente contenuto nel vetro) inferiore a 140 ppm evita la formazione di colorazioni indesiderate come il verde/blu - verde/giallo. Ciò si ottiene utilizzando materie prime purissime e processi produttivi sotto controllo.

Il rispetto dei valori dei suddetti 3 parametri consentono di ottenere un vetro Ultra Clear con elevata resa (R) del colore del liquido contenuto (R>99.99%).

Il grafico in assi cartesiani sottoriportato in termini di coordinate cromatiche (a,b), rappresenta il posizionamento del vetro sparkx.



Gli steli dei prodotti sparkx sono rinforzati al Titanium per incrementare ulteriormente la resistenza alle rotture. La giusta combinazione: sparkx & **TITANIUM Reinforced®**

sparkx®	
Colore conforme a ISO/PAS IWA 8:2009	ULTRA CLEAR
Resistenza ai lavaggi industriali	Oltre 2000
Resistenza alle rotture	+ 30%

CARATTERISTICHE DEI CALICI E BICCHIERI SOFFIATI

Luigi Bormioli



Piede il cui diametro è stato studiato accuratamente, piatto per garantire maggiore stabilità e per facilitare presa e lavaggio.



Steli sottili e robusti ad elevata elasticità e senza segni di congiunzione stampo (Stelo tirato).



Bordi sottili, tagliati al laser e rinforzati.



Forme innovative eleganti e funzionali.

CERTIFICAZIONI CE PER SEGNALIMITI

Bormioli Luigi S.p.A. ha ottenuto la nuova certificazione CE per l'apposizione di linee di taratura (segnalimite) sui propri calici, bicchieri e caraffe secondo le direttive europee MID (2004/22/CE).

Il servizio di miscita (bevande al bicchiere) è sempre più diffuso nel canale fuori casa: la nuova certificazione garantisce gli operatori professionali ed ovviamente i consumatori. Gli articoli disponibili con segnalimite possono essere ritrovati all'interno del nostro catalogo e nei listini prezzi contrassegnati dal simbolo **I - I**



IL VETRO, 5000 ANNI DI ESPERIENZA: LA SCELTA GIUSTA!



• **ECOLOGICO**
Il vetro è infinitamente riciclabile e riduce l'inquinamento nell'ambiente del 14÷20%. E' prodotto a bassissimi livelli di emissioni di CO2.

• **DESIGN**
Attraverso il Design, il vetro esalta tutta la sua eccellenza favorendo l'acquisto dei prodotti realizzati con questo materiale ecologico. Inoltre il vetro esalta le caratteristiche ed il valore del prodotto in esso contenuto.

SALUTE
Il vetro può contenere senza problemi per la salute, bevande, cibi, medicinali, profumi, etc... perché materiale completamente inerte. Non è realizzato utilizzando componenti tossici né componenti derivanti da prodotti petrolifici.

LEGENDA



Vetro sonoro superiore High-Tech senza piombo resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie.



Vetro Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009 senza piombo né metalli pesanti.



Ultra Break-Resistant, Lightweight, Mouth-Blown glass.



Trattamento permanente antiabrasione applicato sugli steli dei calici per aumentare la robustezza.



Rivoluzionario sistema salva-goccia.

Prodotti soffiati a bocca e lavorati a mano in esclusiva per Luigi Bormioli.



Prodotti testati dal Centro Studi Assaggiatori Italiano.



Trattamento speciale e/o epicure accentuata per incrementare lo sviluppo di bollicine fini e persistenti.



Per informazioni consultare il sito www.bormioliuigi.com cliccando "25 Anni di Garanzia".



Articolo disponibile con segnalimite indicato.



Colori organici a base acqua omologati per il contatto alimentare.



Vetro colorato in massa, permanente, idoneo al contatto con gli alimenti e lavabile in lavastoviglie.



COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO...

COLLEZIONI DI CALICI, BICCHIERI ED ACCESSORI
DALLO STILE CLASSICO E CONTEMPORANEO
STUDIATI PER PROVVEDERE AD OGNI ESIGENZA,
DALL'APPARECCHIATA PIÙ MODERNA A QUELLA PIÙ FORMALE,
E PER INTRATTENERE A CASA CON STILE.
LA GAMMA AMPIA E VARIEGATA
RENDE QUESTE COLLEZIONI IDEALI ANCHE PER LA RISTORAZIONE.



AERO	22
ATELIER	24
BACH	30
CANALETTO	34
CRESCENDO	36
D.O.C	38
EDEN	40
ELEGANTE	42
GRAFFITI	46
GRANGUSTO	50
HYPNOS	54
INCANTO	58
INTENSO	62
LINEA MICHELANGELO	64
MAGNIFICO	66
MICHELANGELO MASTERPIECE	70
MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE	74
PALACE	80
PALACE HYDROSOMMELIER	83
PARMA	86
PICTURA	88
PICTURA CONO-GELATO	90
PICTURA PLUS	92
PRECIOUS GLASS	94
PRESTIGE	98
PREZIOSO	102
PREZIOSO COOL SENSATION	104
ROMANTICA	106
ROYALE	108
RUBINO	110
SUBLIME	112
SUPER	114
SUPREMO	116
VINOTEQUE	124
VINTAGE	130
WINE STYLE SPECIFIC	132

VINI

FAST WINE AERATION

Ruotando il calice l'incisione elicoidale interna riduce i tempi di areazione del vino a 15 secondi grazie all'incremento della turbolenza e quindi al maggior mescolamento vino-aria.

Di conseguenza si avrà una riduzione delle componenti acide e tanniche nel vino e un miglior sviluppo degli aromi e dei sapori fruttati.

FLUTE

EXTRA FLOW OF BUBBLE

L'incisione elicoidale all'interno del calice genera un flusso di bollicine a forma di sciame elicoidale con piacevoli e divertenti effetti ottici che danno pregio al contenuto.



AERO

FAST WINE AERATION



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 357
Goblet
48 cl - 16 ¼ oz
h 21.2 cm - h 8 ¼"
Ø 8,6 cm - Ø 3 ½"
10936/01 • BAF 6/24



C 351
Vino rosso
36.5 cl - 12 ¼ oz
h 19.4 cm - h 7 ¾"
Ø 8 cm - Ø 3 ¼"
10937/01 • BAF 6/24



C 345
Vino bianco
32.5 cl - 11 oz
h 18.3 cm - h 7 ¼"
Ø 7.7 cm - Ø 3"
10938/01 • BAF 6/24



C 354
Flute
23.5 cl - 8 oz
h 23.8 cm - h 9 ¼"
Ø 5.8 cm - Ø 2 ¼"
10939/01 • BAF 6/24



PM 833
Stemless
40 cl - 13 ½ oz
h 9.9 cm - h 4"
Ø 8.8 cm - Ø 3 ½"
10940/01 • BAF 6/24



IMBALLO



ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION

UNA LINEA DAL DESIGN CONTEMPORANEO
STUDIATA PER VINI SPECIFICI
ED ADATTI AD UN'ELEGANTE "MISE EN PLACE".



L'angolo nella coppa rappresenta
il livello del vino da versare.
La nervatura conferisce
un'alta resistenza agli urti



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 315
Barolo / Shiraz
80 cl - 27 oz
h 24,2 cm - h 9 1/2"
Ø 11,5 cm - Ø 4 1/8"
08744/08 • GP 2/12
08744/07 • BAF 6/12



C 315 Orvieto
Classico / Chardonnay
70 cl - 23 3/4 oz
h 21,7 cm - h 8 3/4"
Ø 11,5 cm - Ø 4 1/8"
08747/07 • BAF 6/12



C 314
Cabernet / Merlot
70 cl - 23 3/4 oz
h 24,4 cm - h 9 1/2"
Ø 10,1 cm - Ø 4"
08743/01 • GP 2/12
08743/07 • BAF 6/12
08743/30 • I - 10.1 L CE



C 316
Pinot Noir / Rioja
61 cl - 20 5/8 oz
h 22 cm - h 8 3/4"
Ø 10,5 cm - Ø 4 1/8"
08745/09 • GP 2/12
08745/07 • BAF 6/12



C 401
Grandi vini
55 cl - 18 1/2 oz
h 23,6 cm - h 9 1/4"
Ø 9,8 cm - Ø 3 3/4"
10411/02 • BAF 6/12



C 400
Vino rosso
45 cl - 15 1/4 oz
h 22,1 cm - h 8 3/4"
Ø 9,2 cm - Ø 3 1/2"
10410/02 • BAF 6/24



C 399
Vino bianco
35 cl - 11 3/4 oz
h 20,5 cm - h 8"
Ø 8,5 cm - Ø 3 1/4"
10409/02 • BAF 6/24



C 423
Chianti
55 cl - 18 1/2 oz
h 23,2 cm - h 9 1/4"
Ø 9,1 cm - Ø 3 1/2"
10647/07 • BAF 6/24



C 317
Riesling / Tocai
44 cl - 15 7/8 oz
h 22 cm - h 8 3/4"
Ø 8,47 cm - Ø 3 3/8"
08746/01 • GP 2/12
08746/07 • BAF 6/24
08746/30 • I - 10.1 L
08746/32 • I - 10.1 L CE



C 424
Sauvignon
35 cl - 11 3/4 oz
h 20,3 cm - h 8"
Ø 7,9 cm - Ø 3"
10648/07 • BAF 6/24



C 319
Prosecco / Champagne
27 cl - 9 1/2 oz
h 25,4 cm - h 10"
Ø 6,88 cm - Ø 2 5/8"
08748/01 • GP 2/12
08748/07 • BAF 6/12



C 402
Spumante
20 cl - 6 3/4 oz
h 22,2 cm - h 8 3/4"
Ø 6,4 cm - Ø 2 1/2"
10412/02 • BAF 6/24



C 315
Cocktail
30 cl - 10 oz
h 16,4 cm - h 6 1/2"
Ø 11,5 cm - Ø 4 1/8"
08750/07 • BAF 6/12



C 425
Grappa
8 cl - 2 3/4 oz
h 16 cm - h 6 1/4"
Ø 5,05 - Ø 2"
10649/07 • BAF 6/24

ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION



PM 863
Bibita
51 cl - 17 ¼ oz
h 15.5 cm - h 6"
Ø 8.5 cm - Ø 3 ¼"
10407/02 • BAF 6/24



PM 865
Succo
41 cl - 13 ¾ oz
h 14.2 cm - h 5 ½"
Ø 7.9 cm - Ø 3"
10405/02 • BAF 6/24



H 10081
Bottiglia Vino - 1L
1 L - 34 oz
h 25.1 cm - h 9 7/8"
Ø 12.4 cm - Ø 4 7/8"
11180/01 • CT 6
(solo bottiglie)



RM 261
Decanter
2,6 L - 91 ¾ oz
h 26 cm - h 10 ¼"
Ø 20,9 cm - Ø 8 ¼"
11129/01 • GP 1/2



PM 904
Caraffa
1 L - 34 oz
h 28 cm - h 11"
Ø 10.8 cm - Ø 4 ¼"
10700/01 • CT 6
10700/31 • I - 11 L CE



PM 862
Whisky
44 cl - 15 oz
h 11.4 cm - h 4 ½"
Ø 9.3 cm - Ø 3 ¾"
10406/02 • BAF 6/24



PM 864
Acqua
34 cl - 11 ½ oz
h 10.6 cm - h 4 ¼"
Ø 8.6 cm - Ø 3 ½"
10404/02 • BAF 6/24



PM 866
Liquore
7,5 cl - 2 ½ oz
h 6.6 cm - h 2 ¼"
Ø 5.3 cm - Ø 2"
10403/02 • BAF 6/24



PM 905
Caraffa
0.75 L - 25 ¼ oz
h 25.8 cm - h 10 ¼"
Ø 9.7 cm - Ø 3 ¾"
10699/01 • CT 6



PM 906
Caraffa
0.50 L - 17 oz
h 22.5 cm - h 8 ¾"
Ø 9 cm - Ø 3 ½"
10698/01 • CT 6
10698/31 • I - 10.5 L CE



PM 907
Caraffa
0.25 L - 8 ½ oz
h 17.4 cm - h 6 ¾"
Ø 7.3 cm - Ø 2 ¾"
10697/01 • CT 12
10697/37 • I - 10.2-0.3 L CE
10697/34 • I - 11/4 L CE



PM 908
Caraffa
0.10 L - 3 ½ oz
h 13.3 cm - h 5 ¼"
Ø 5.6 cm - Ø 2 ¼"
10696/01 • CT 12
10696/32 • I - 10.1 L CE
10696/33 • I - 11/8 L CE



PM 757
Cabernet Merlot
67 cl - 23 ¼ oz
h 12 cm - h 4 ¾"
Ø 10.1 cm - Ø 4"
10291/02 • BAF 6/12



PM 756
Pinot Noir / Rioja
59 cl - 20 oz
h 10.3 cm - h 4 1/16"
Ø 10.5 cm - Ø 4 ¼"
10290/02 • BAF 6/12



PM 764
Riesling / Tocai
40 cl - 14 oz
h 10.5 cm - h 4 ¼"
Ø 8.47 cm - Ø 3 ¼"
10289/02 • BAF 6/24



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



BACH

ELEGANT FACETED DESIGN



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

BACH

ELEGANT FACETED DESIGN



C 450
Vino rosso

40 cl - 13 ½ oz
h 22 cm - h 8 ⅝"
Ø 7.7 cm - Ø 3"

11284/01 • GP4/24



C 452
Vino bianco

28 cl - 9 ½ oz
h 20.6 cm - h 8 ⅛"
Ø 7 cm - Ø 2 ¾"

11285/01 • GP4/24



C 451
Flute

21 cl - 7 oz
h 23.5 cm - h 9 ¼"
Ø 5.3 cm - Ø 2"

11283/01 • GP4/24



C 437
Martini

26 cl - 8 ¾ oz
h 18.5 cm - h 7 ¼"
Ø 11.3 cm - Ø 4 ½"

10951/01 • GP 4/16



PM 489
Bibita

48 cl - 16 ¼ oz
h 16 cm - h 6 ¼"
Ø 7.2 cm - Ø 2 ¾"

10824/01 • BAF 6/24
10824/02 • GP 4/24



PM 511
Bibita

36 cl - 12 ¼ oz
h 15.5 cm - h 6"
Ø 6.4 cm - Ø 2 ½"

10826/01 • BAF 6/24



PM 485
D.O.F.

33.5 cl - 11 ¼ oz
h 9.7 cm - h 3 ¾"
Ø 8.25 cm - Ø 3 ¼"

10823/01 • BAF 6/24
10823/02 • GP 4/24



PM 496
Acqua

25.5 cl - 8 ½ oz
h 9 cm - h 3 ½"
Ø 7.5 cm - Ø 3"

10825/01 • BAF 6/24



H 10085

Bottiglia Liquore con
tappo in vetro ermetico

0.70 L - 23 ¾ oz
h 28.2 cm - h 11"
Ø 8.2 - Ø 3 ¼"

11313/01 GPI/6
11313/02 CT6 + B6

Bach set 5 pezzi

1 Bach Bottiglia Liquore
con tappo in vetro ermetico
0.70 L - 23 ¾ oz

4 Bicchieri D.O.F.
33.5 cl - 11 ¼ oz

11424/01 • GP 5/4



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE



CANALETTO

EFFETTO DIAMANTE PER UNA TAVOLA ELEGANTE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 144
Grandi vini

38 cl - 13 oz
h 22,7 cm - h 8 15/16"
Ø 8,3 cm - Ø 3 1/4"

10167/01 • GP 4/24



C 143
Acqua

28 cl - 9 1/2 oz
h 21,6 cm - h 8 1/2"
Ø 7,5 cm - Ø 2 7/8"

10201/01 • GP 4/24



C 145
Flute

19,5 cl - 6 3/4 oz
h 23,1 cm - h 9 3/16"
Ø 7 cm - Ø 2 3/4"

10164/01 • GP 4/24



PM 514
Bibita

44 cl - 15 oz
h 16,6 cm - h 6 9/16"
Ø 7,1 cm - Ø 2 3/4"

10203/01 • GP 4/24



PM 515
Whisky

35 cl - 12 oz
h 10,9 cm - h 4 1/4"
Ø 8 cm - Ø 3 1/4"

10202/01 • GP 4/24

IMBALLO



CRESCENDO

LINEA COMPLETA DAL DESIGN CLASSICO



C 342
Bourgogne
66 cl - 22 1/4 oz
h 22,6 cm - h 9"
Ø 10,6 cm - Ø 4 1/4"
09077/09 • GP 4/16



C 363
Bordeaux
59 cl - 20 oz
h 23,8 cm - h 9 1/4"
Ø 9,1 cm - Ø 3 1/2"
09627/12 • GP 4/24



C 364
Chardonnay
38 cl - 12 3/4 oz
h 22,3 cm - h 8 3/4"
Ø 8 cm - Ø 3 1/4"
09626/05 • GP 4/24



C 354
Flute
23,5 cl - 8 1/4 oz
h 23,8 cm - h 9 1/4"
Ø 5,85 cm - Ø 2 1/4"
09233/14 • GP 4/24



C 367
Martini
30 cl - 10 oz
h 19,5 cm - h 7 3/4"
Ø 11,7 cm - Ø 4 1/2"
09558/07 • GP 4/16



C 416
Cognac
46,5 cl - 15 3/4 oz
h 12,7 cm - h 5"
Ø 9,67 cm - Ø 3 3/4"
10564/02 • GP 4/24



C 415
Liquore
12 cl - 4 oz
h 16,4 cm - h 6 1/2"
Ø 5,1 cm - Ø 2"
10565/02 • GP 4/24



PM 757
Stemless
67 cl - 23 1/4 oz
h 12 cm - h 4 3/4"
Ø 10,1 cm - Ø 4"
10291/04 • GP 4/16



PM 805
Bibita
59 cl - 20 oz
h 15 cm - h 6"
Ø 8,6 cm - Ø 3 1/2"
09434/03 • GP 4/24



PM 804
Whisky
46 cl - 15 1/2 oz
h 10,5 cm - h 4 1/4"
Ø 9,35 cm - Ø 3 3/4"
09433/03 • GP 4/24



PM 822
Acqua
32 cl - 10 3/4 oz
h 9,4 cm - h 3 3/4"
Ø 8,4 cm - Ø 3 1/4"
09668/04 • GP 4/24



C 389
Pilsner 0.3
38,5 cl - 13 oz
h 24 cm - h 9 1/2"
Ø 7,05 cm - Ø 2 3/4"
10559/03 • GP 4/24



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

IMBALLO



D.O.C.

UN CALICE STUDIATO
CON I PROFESSIONISTI DELLA DEGUSTAZIONE



C 101

Degustazione

41 cl - 14 oz
h 18,2 cm - h 7 3/8"

Ø 7,9 cm - Ø 3 1/8"

10230/01 • BAF 6/24



C 99

Degustazione

31 cl - 10 1/4 oz
h 17,4 cm - h 6 7/8"

Ø 7,3 cm - Ø 2"

10160/01 • BAF 6/24
10160/32 • I-I 0.1 L C€



C 66

Calice ISO

21,5 cl - 7 1/4 oz
h 15,5 cm - h 6 1/8"

Ø 6,5 cm - Ø 2 1/2"

10228/01 • BAF 6/24
10228/35 • I-I 12+4 CL C€
10228/36 • I-I 0.1 L C€



C 103

Degustazione

12 cl - 4 oz
h 13,6 cm - h 5 3/8"

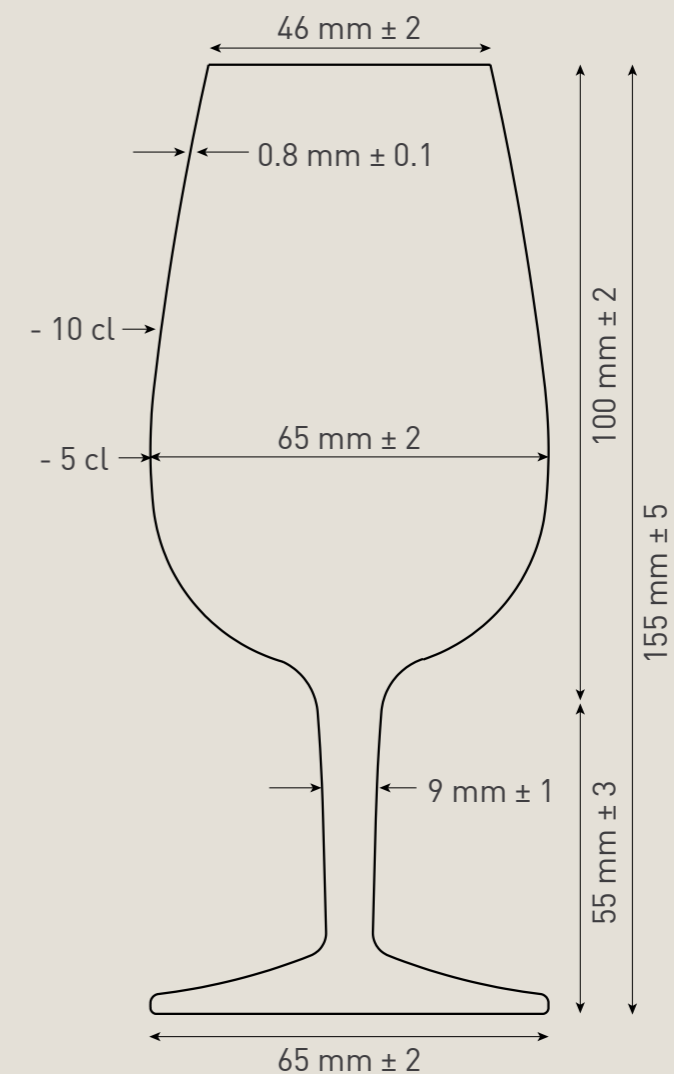
Ø 6 cm - Ø 2 3/8"

10229/01 • BAF 6/24

WINE TASTING D.O.C. 21.5 CL

Rappresenta il formato standard ISO per la degustazione del vino. Il calice ISO ha una coppa con forma e dimensioni tali da facilitare il moto rotatorio del vino nel calice evitandone la fuoriuscita. Il bordo della coppa favorisce il contenimento degli aromi enfatizzandone la percezione.

DIMENSIONI ISO



Questo calice è stato sviluppato scientificamente per poter essere usato come standard indiscriminatamente per tutti gli stili di vino. Con un solo calice è possibile testare ogni vino, la corretta quantità da testare è 5 cl.



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





EDEN

IL CORRETTO EQUILIBRIO DELLE DIMENSIONI E CAPACITA' NE FA' UNA COLLEZIONE ADATTA ALLA MISE EN PLACE IN GRADO DI VALORIZZARE QUALSIASI VINO



COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO...



C 394
Bordeaux
48 cl - 16 1/4 oz
h 20,3 cm - h 8"
Ø 8,95 cm - Ø 3 1/2"
10182/01 • BAF 6/24



C 392
Grandi vini
37 cl - 12 1/2 oz
h 18,1 cm - h 7 1/4"
Ø 8,45 cm - Ø 3 1/4"
10131/01 • BAF 6/24



C 391
Acqua
29,5 cl - 10 oz
h 17,2 cm - h 6 3/4"
Ø 7,8 cm - Ø 3"
10130/01 • BAF 6/24



C 390
Vino
21 cl - 7 oz
h 15,5 cm - h 6"
Ø 7,1 cm - Ø 2 3/4"
10129/01 • BAF 6/24



C 393
Flute
18,5 cl - 6 1/4 oz
h 21,3 cm - h 8 1/2"
Ø 5,9 cm - Ø 2 1/4"
10132/01 • BAF 6/24



PM 839
Bibita
50 cl - 17 oz
h 15,2 cm - h 6"
Ø 8,1 cm - Ø 3 1/4"
10121/01 • BAF 6/24



PM 838
Whisky
40 cl - 13 1/2 oz
h 10,7 cm - h 4 1/4"
Ø 8,8 cm - Ø 3 1/2"
10120/01 • BAF 6/24

IMBALLO



ELEGANTE

PURE ELEGANCE,
A COMPLETE RANGE OF STEMWARE AND BARWARE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

ELEGANTE

PURE ELEGANCE,
A COMPLETE RANGE OF STEMWARE AND BARWARE



C 433
Vino rosso
48 cl - 16 ¼ oz
h 24 cm - h 9 ½"
Ø 10.5 cm - Ø 4 ¼"
10980/01 • BAF 6/12



C 430
Vino bianco
38 cl - 12 ¾ oz
h 22.5 cm - h 8 ¾"
Ø 9.8 cm - Ø 3 ¾"
10981/01 • BAF 6/12



C 417
Flute
16 cl - 5 ½ oz
h 23.5 cm - h 9 ¼"
Ø 6.62 cm - Ø 2 ½"
10567/01 • BAF 6/24



C 367
Martini
30 cl - 10 oz
h 19.5 cm - h 7 ¾"
Ø 11.7 cm - Ø 4 ½"
09558/06 • BAF 6/12



C 409
Martini
26 cl - 8 ¾ oz
h 18.5 cm - h 7 ¼"
Ø 11.1 cm - Ø 4 ¼"
10408/01 • BAF 6/12



C 431
Vodka
7 cl - 2 ¼ oz
h 13.8 cm - h 5 ½"
Ø 5.7 cm - Ø 2 ¼"
10949/01 • BAF 6/24



C 389
Pilsner 0.4
50 cl - 17 oz
h 27 cm - h 10 ¾"
Ø 7.5 cm - Ø 3"
10413/01 • BAF 6/24



C 389
Pilsner 0.3
38.5 cl - 13 oz
h 24 cm - h 9 ½"
Ø 7.05 cm - Ø 2 ¾"
10559/01 • BAF 6/24



C 439
Pilsner 0.2
26 cl - 8 ¾ oz
h 21.3 cm - h 8 ¾"
Ø 6.2 cm - Ø 2 ½"
11263/01 • BAF 6/24



C 439
Aperitivo - Cocktail
17 cl - 5 ¾ oz
h 17.9 cm - h 7"
Ø 5.7 cm - Ø 2 ¼"
11265/01 • BAF 6/24



PM 809
Bibita
48 cl - 16 ¼ oz
h 15.5 cm - h 6"
Ø 8.6 cm - Ø 3 ½"
09480/06 • BAF 6/24



PM 811
Bibita
34 cl - 11 ½ oz
h 13.9 cm - h 5 ½"
Ø 7.7 cm - Ø 3"
09482/06 • BAF 6/24



PM 808
D.O.F.
40 cl - 13 ½ oz
h 11.4 cm - h 4 ½"
Ø 9.2 cm - Ø 3 ½"
09479/06 • BAF 6/24



PM 810
Whisky
32 cl - 10 ¾ oz
h 10.5 cm - h 4 ¼"
Ø 8.5 cm - Ø 3 ¼"
09481/06 • BAF 6/24



PM 826
Amaro
13.5 cl - 4 ½ oz
h 8.1 cm - h 3 ¼"
Ø 6.6 cm - Ø 2 ¼"
09639/06 • BAF 6/24



PM 812
Liquore
7 cl - 2 ¼ oz
h 8.5 cm - h 3 ¼"
Ø 4.7 cm - Ø 1 ¾"
09483/06 • BAF 6/24



PM 910
Acqua
40 cl - 13 ½ oz
h 10.7 cm - h 4 ¼"
Ø 8.3 cm - Ø 3 ¼"
10982/01 • BAF 6/24



PM 298
Mixer
62.5 cl - 21 ¼ oz
h 17 cm - h 6 ¾"
Ø 9.75 cm - Ø 3 ¾"
02470/02 • GP 1/12



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



GRAFFITI

AN ITALIAN STORY

NEW

Vacanze Romane



Maschere



Amorini



GRAFFITI

AN ITALIAN STORY

NEW

Fonte di bellezza, di eleganza, di stile: questa l'immagine dell'Italia, cui viene riconosciuta una particolare attenzione alla "qualità e stile di vita". Luigi Bormioli con la linea decorata GRAFFITI propone un percorso attraverso la creatività e il design, la cultura millenaria, le bellezze artistiche e paesaggistiche, la scienza e l'innovazione, le arti visive e dello spettacolo.

Made in Italy rappresenta l'ingegno, il talento, creatività e stile.



PM 962
Vacanze Romane

45 cl - 15 1/4 oz
h 10 cm - h 3 7/8"
Ø 8.4 cm - Ø 3 1/4"

11561/30 • GP 4/24



PM 962
Amorini

45 cl - 15 1/4 oz
h 10 cm - h 3 7/8"
Ø 8.4 cm - Ø 3 1/4"

11561/32 • GP 4/24



PM 962
Maschere

45 cl - 15 1/4 oz
h 10 cm - h 3 7/8"
Ø 8.4 cm - Ø 3 1/4"

11561/31 • GP 4/24



PM 955

Caraffa con tappo
in sughero
Vacanze Romane

1 L - 34 oz
h 26.3 cm - h 10 3/8"
Ø 8.9 cm - Ø 3 1/2"

11627/02 • GP 1/12



PM 955

Caraffa con tappo
in sughero
Amorini

1 L - 34 oz
h 26.3 cm - h 10 3/8"
Ø 8.9 cm - Ø 3 1/2"

11627/04 • GP 1/12



PM 955

Caraffa con tappo
in sughero
Maschere

1 L - 34 oz
h 26.3 cm - h 10 3/8"
Ø 8.9 cm - Ø 3 1/2"

11627/03 • GP 1/12

Colori Ceramici senza Piombo nè altri metalli pesanti



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



GRANGUSTO

WINE BY THE GLASS

NEW

La vendita del vino al calice è un importante trend nel mercato della ristorazione.

Il consumatore preferisce sempre più il vino dosato nel calice, sia per il continuo aumento dei prezzi delle bottiglie di vino che per degustare vini pregiati a prezzi più accessibili e poter abbinare diversi vini ad ogni portata. Durante gli aperitivi, le cene di lavoro e nel dopo cena, la vendita del vino al calice è sempre più diffusa e richiesta. Accademia Luigi Bormioli per soddisfare questo nuovo trend della degustazione del vino al calice ha creato il calice e stemless universale GRANGUSTO caratterizzato da forma, dimensioni e prestazione sensoriale migliorata rispetto al calice standard ISO.

GRANGUSTO è stato realizzato con 3 discreti segnalimite:

- 10 cl (0.1 L)
- 12.5 cl (0.125 L)
- 15 cl (0.150 L)

per dosare correttamente la quantità di vino.

Il segreto del successo di questo calice è basato su studi scientifici e sulla lunga esperienza di Accademia Luigi Bormioli nel campo dei calici da vino.

La superficie di evaporazione/ossigenazione è strettamente legata al volume dello spazio di testa.

L'aroma e il gusto del vino sono strettamente legati sia a questa superficie che all'altezza dello spazio di testa (camera aromatica).

Il diametro di apertura del calice è tale da permettere la degustazione del vino senza eccessiva inclinazione della testa.

Accademia Luigi Bormioli propone inoltre un bicchiere da vino 'stemless' per ambienti 'casual' e sempre con i tre segnalimite per il dosaggio del vino.

Questo stemless può anche essere utilizzato unitamente al calice per la degustazione dell'acqua.

Anche lo stemless è decorato con 3 discreti segnalimite (10 cl, 12.5 cl e 15 cl).



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



(1)

(1)
Camino per riequilibrare
gli aromi a basso contenuto alcolico.
Velocita' fuoriuscita aromi = ISO
Intensita' aromatica 2 volte ISO.

(2)

(2)
Aerazione vino ben dosata grazie
alla forma triangolare della base coppa.

(3)

(3)
3 discreti segnalimite:
10 cl, 12,5 cl, 15 cl.

GRANGUSTO

WINE BY THE GLASS

NEW



C 460
Calice universale
51 cl - 17 ¼ oz
h 23 cm - h 9"
Ø 9.5 cm - Ø 3 ¾"
I - I 0.1+0.125+0.15 L
I 1631/30 • BAF 6/24

Calice contemporaneo
e tecnico.
E' un oggetto di design
per la tavola oltre ad
essere unico per la
degustazione dei vini.



PM 952
Stemless univesale
46 cl - 15 ½ oz
h 10.5 cm - h 4 1/8"
Ø 9.8 cm - Ø 3 7/8"
I - I 0.1+0.125+0.15 L
I 1630/30 • BAF 6/24

Bicchiere adatto per
ambienti casual nella
degustazione del vino.
Forma contemporanea
e tecnica.
Utilizzabile anche per
l'acqua in abbinamento
al calice Grangusto.



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



HYPNOS

SPIRAL DESIGN CREATES A DANCING LIGHTS' EFFECT



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

HYPNOS

SPIRAL DESIGN CREATES A DANCING LIGHTS' EFFECT



C 433
Vino rosso
48 cl - 16 1/4 oz
h 24 cm - h 9 1/2"
Ø 10.5 cm - Ø 4 1/4"
10944/01 • GP 4/8
10944/02 • GP 6/12



C 430
Vino bianco
38 cl - 12 3/4 oz
h 22.5 cm - h 8 3/4"
Ø 9.8 cm - Ø 3 3/4"
10945/01 • GP 4/24
10945/02 • GP 6/12



C 417
Flute
16 cl - 5 1/2 oz
h 23.5 cm - h 9 1/4"
Ø 6.6 cm - Ø 2 1/2"
10943/01 • GP 4/24
10943/02 • GP 6/24



PM 910
Acqua
40 cl - 11 1/2 oz
h 10.7 cm - h 4 1/4"
Ø 8.3 cm - Ø 3 1/4"
10946/01 • GP 4/24
10946/02 • GP 6/24



C 409
Martini
26 cl - 8 3/4 oz
h 18.5 cm - h 7 1/4"
Ø 11.1 cm - Ø 4 1/4"
10942/01 • GP 4/16
10942/02 • GP 6/24



C 431
Vodka
7 cl - 2 1/4 oz
h 13.8 cm - h 5 1/2"
Ø 5.7 cm - Ø 2 1/4"
10947/01 • GP 4/24
10947/02 • GP 6/24



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



INCANTO

CLASSIC HAND CUT EFFECT FOR TIMELESS ELEGANCE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

INCANTO

CLASSIC HAND CUT EFFECT FOR TIMELESS ELEGANCE



C 432
Grandi Vini
50 cl - 17 oz
h 23 cm - h 9"
Ø 9 cm - Ø 3 1/2"
11019/01 • GP 4/24
11019/02 • GP 6/24



C 435
Vino rosso
39 cl - 13 1/4 oz
h 22.2 cm - h 8 3/4"
Ø 8.25 cm - Ø 3 1/4"
11020/01 • GP 4/24
11020/02 • GP 6/24



C 434
Vino bianco
27.5 cl - 9 1/4 oz
h 21 cm - h 8 1/4"
Ø 7.3 cm - Ø 2 3/4"
11021/01 • GP 4/24
11021/02 • GP 6/24



C 436
Flute
20 cl - 6 3/4 oz
h 23 cm - h 9"
Ø 5.75 cm - Ø 2 1/4"
11022/01 • GP 4/24
11022/02 • GP 6/24



PM 921
Bibita
43.5 cl - 14 3/4 oz
h 16.6 cm - h 6 1/2"
Ø 7.1 cm - Ø 2 3/4"
11024/01 • GP 4/24
11024/02 • GP 6/24



PM 920
D.O.F.
34.5 cl - 11 3/4 oz
h 10.9 cm - h 4 1/4"
Ø 8.1 cm - Ø 3 1/4"
11023/01 • GP 4/24
11023/02 • GP 6/24



H 10082
Vino - 1 L
Bottiglia Vino con tappo
in vetro ermetico
1 L - 34 oz
h 27.5 cm - h 10 7/8"
Ø 10.8 cm - Ø 4 1/4"
11312/01 • GP 1/6
11187/01 • CT 6
(bottles only)



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



INTENSO

ALTA PERSISTENZA AROMATICA INTENSA (P.A.I.)

Per una tavola elegante e raffinata con calici ad elevata resa sensoriale e senza odori anomali. Linea progettata con metodo scientifico: le forme e dimensioni garantiscono la piacevolezza del vino riducendo al minimo (se presenti) gli odori anomali.

Testati da esperti Sommeliers che hanno confermato la resa sensoriale.

La camera aromatica (spazio di testa) è stata sviluppata per esaltare solo gli aromi propri dei vitigni, di vinificazione e di invecchiamento.

Quindi l'intensità olfattiva degli aromi: Floreali - Fruttati - Vegetali - Speziati (comprensivi di legno e tostati) vengono amplificati, rispetto ai normali calici, attenuando gli odori indesiderati. I profumi sono ampi, profondi e continuamente rinnovati.

Il corretto indice di ossigenazione di questi calici attenua il sapore acido e dei tannini, ne risulta un equilibrio gustativo.

In tal modo per i vini rossi si ha un equilibrio gustativo-tattile fra i vari sapori:

Acidità = con sapore fresco

Alcol = con sapore moderato

Dolcezza = con sapore rotondo

Astringenza = con sapore scorrevole.

Per i vini bianchi non essendo presente l'astringenza si ha un ottimo equilibrio tra acidità, alcol e dolcezza. Dopo aver degustato il vino, la Persistenza Aromatica Intensa (P.A.I.) che rappresenta il numero di secondi durante i quali gli aromi persistono, è elevata (oltre 11 secondi) denotando un vino eccezionale.

I calici sono molto semplici da distinguere perché classificati in base all'età del vino:

Calice INTENSO 740: tutti i vini rossi oltre 5 anni di invecchiamento.

Calice INTENSO 550: tutti i vini rossi fino a 5 anni di invecchiamento.

Calice INTENSO 450: tutti i vini bianchi oltre 3 anni di invecchiamento

Calice INTENSO 350: tutti i vini bianchi fino a 3 anni di invecchiamento.

Calice INTENSO FLUTE: Spumante, Prosecco e Champagne.



C 379
Intenso 740

Vini rossi oltre 5 anni di invecchiamento
74 cl - 25 oz
h 26 cm - h 10 1/4"
Ø 10 cm - Ø 4"

10045/04 • GP 4/8
10045/06 • BAF 6/12



C 380
Intenso 550

Vini rossi fino a 5 anni di invecchiamento
55 cl - 18 1/2 oz
h 23,5 cm - h 9 1/4"
Ø 9,1 cm - Ø 3 1/2"

10046/04 • GP 4/24
10046/06 • BAF 6/24



C 381
Intenso 450

Vini bianchi oltre 3 anni di invecchiamento
45 cl - 15 1/4 oz
h 22 cm - h 8 3/4"
Ø 8,5 cm - Ø 3 1/4"

10047/04 • GP 4/24
10047/06 • BAF 6/24
10047/30 • I-I 0.1 L CE



C 382
Intenso 350

Vini bianchi fino a 3 anni di invecchiamento
35 cl - 11 3/4 oz
h 20,5 cm - h 8"
Ø 7,8 cm - Ø 3"

10048/04 • GP 4/24
10048/06 • BAF 6/24



C 378
Intenso Flute

Vini spumanti, Prosecco e Champagne
24 cl - 8 1/4 oz
h 24 cm - h 9 1/2"
Ø 6,2 cm - Ø 2 1/2"

10044/04 • GP 4/24
10044/06 • BAF 6/24

Bordo sottile
(piacevolezza gustativa)

Volume di testa e suo profilo adatti a ridurre gli eventuali odori anomali del vino

Superficie ossigenazione idonee alla quantità di vino sottostante

Stelo sottile rinforzato al Titanio

Piede piano



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





LINEA MICHELANGELO

UNA LINEA TRADIZIONALE ED ELEGANTE PER TUTTI I GIORNI



C 78
Grandi vini
34 cl - 11 ½ oz
h 18,8 cm - h 7 ¾"
Ø 8,2 cm - Ø 3 ½"
10286/01 • GP 4/24



C 28
Acqua
22,5 cl - 7 ½ oz
h 17,5 cm - h 6 7/8"
Ø 7,3 cm - Ø 2 7/8"
10284/01 • GP 6/24



C 32
Vino
19 cl - 6 ½ oz
h 16,6 cm - h 6 ½"
Ø 6,7 cm - Ø 2 5/8"
10285/01 • GP 6/24



C 34
Flute
16 cl - 5 ½ oz
h 18,5 cm - h 7 ¼"
Ø 6,4 cm - Ø 2 ½"
10282/01 • GP 6/24
10282/31 • I-I 0.1 L CE



C 40
Coppa
22,5 cl - 7 ½ oz
h 14 cm - h 5 ½"
Ø 9,5 cm - Ø 3 ¾"
10287/01 • GP 4/16



C 33
Liquore
7 cl - 2 ¼ oz
h 12,9 cm - h 5 1/16"
Ø 5,2 cm - Ø 2"
10280/01 • GP 6/48



PM 729
Decanter
1 L - 34 oz
h 36,3 cm - h 14 ¼"
Ø 10,7 cm - Ø 4 ¼"
08740/01 • GP 1/6
08740/02 • CT 5



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





MAGNIFICO

MAXIMUM WINE COLOUR REFLECTION

CALICI DA VINO DALLA LINEA CLASSICA REALIZZATI CON CARATTERISTICHE PARTICOLARI MANTENENDO UN'ELEGANZA DI FORME PER UNA "MISE EN PLACE" RAFFINATA.

Ampia coppa che si restringe al bevante esalta e conserva le note aromatiche del vino. La forma universale consente una perfetta degustazione di qualsiasi tipo di vino.

Incavo accentuato: crea riflessi di luce esaltando il colore del vino. Favorisce la diffusione dell'aroma del vino verso l'alto. Nel flute genera un perlage fine, continuo e persistente.



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

MAGNIFICO

MAXIMUM WINE COLOUR REFLECTION



C 339
XXL
85 cl - 28 ¾ oz
h 27,5 cm - h 10 ¾"
Ø 10,9 cm - Ø 4 ¼"
08988/04 • GP 4/8
08988/06 • BAF 6/12



C 338
XL
70 cl - 23 ¾ oz
h 26 cm - h 10 ¼"
Ø 10,3 cm - Ø 4"
08987/04 • GP 4/8
08987/06 • BAF 6/12



C 334
Large
59 cl - 20 oz
25,3 cm - h 10"
Ø 9,6 cm - Ø 3 ¾"
08960/04 • GP 4/8
08960/06 • BAF 6/12
08960/12 • GP 2/12



C 335
Medium
46 cl - 15 ½ oz
h 24 cm - h 9 ¼"
Ø 8,9 cm - Ø 3 ¼"
08961/04 • GP 4/24
08961/06 • BAF 6/24
08961/12 • GP 2/12



C 336
Small
35 cl - 11 ¾ oz
23 cm - h 9"
Ø 8,2 cm - Ø 3 ¼"
08962/04 • GP 4/24
08962/06 • BAF 6/24
08962/12 • GP 2/12



C 337
Flute
32 cl - 10 ¾ oz
h 26 cm - h 10 ¼"
Ø 7,3 cm - Ø 2 ¾"
08959/04 • GP 4/24
08959/06 • BAF 6/24
08959/12 • GP 2/12



C 386
MAGNIFICO 650
65 cl - 22 oz
h 26 cm - h 10 ¼"
Ø 10,9 cm - Ø 4 ½"
10035/06 • BAF 6/12



C 387
MAGNIFICO 450
45 cl - 15 ¼ oz
h 26 cm - h 10 ¼"
Ø 8,6 cm - Ø 3 ¾"
10034/06 • BAF 6/24

Calice universale elegante e robusto per degustazione di vini rossi ad elevata percezione del colore del vino e con alta Persistenza Aromatica Intensa (P.A.I.)

Calice universale elegante e robusto per degustazione di vini bianchi ad elevata percezione del colore del vino e con alta Persistenza Aromatica Intensa (P.A.I.)



C 359
XS Liqueur
7 cl - 2 ¼ oz
h 17 cm - h 6 ¾"
Ø 4,6 cm - Ø 1 ¾"
09680/06 • BAF 6/24
09680/30 • I-12 CL CE



PM 925
Bibita
59 cl - 20 oz
h 14 cm - h 5 ½"
Ø 8,6 cm - Ø 3 ⅜"
11282/01 • BAF 6/24



PM 801
Acqua
50 cl - 17 oz
h 10,4 cm - h 4"
Ø 9,4 cm - Ø 3 ¼"
09264/06 • BAF 6/24



RM 258
Caraffa
0,75 L - 25 ¼ oz
h 25,9 cm - h 10 ¼"
Ø 15,6 cm - Ø 6 ¼"
11282/01 • GP 1/4



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





MICHELANGELO MASTERPIECE

L'UNICO E L'ORIGINALE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 343
Burgunder
50 cl - 17 oz
h 20 cm - h 7 3/4"
Ø 10,3 cm - Ø 4"
10364/01 • GP 4/24



C 271
Grandi vini
48 cl - 16 1/4 oz
h 22 cm - h 8 1/2"
Ø 9,1 cm - Ø 3 7/16"
10380/01 • GP 4/24



C 179
Grandi vini
34 cl - 11 1/2 oz
h 20,3 cm - h 8"
Ø 8,2 cm - Ø 3 1/2"
10367/01 • GP 4/24



C 180
Acqua
23,5 cl - 8 oz
h 19,1 cm - h 7 1/2"
Ø 7,2 cm - Ø 2 1/8"
10366/01 • GP 4/24



C 145
Flute
20 cl - 6 3/4 oz
h 23,1 cm - h 9"
Ø 5,76 cm - Ø 2 1/4"
06105/20 • GP 4/24



C 82
Birra
57 cl - 19 1/4 oz
h 19,8 cm - h 7 3/4"
Ø 8,7 cm - Ø 3 3/8"
10200/02 • GP 4/24



C 285
Martini
26 cl - 8 3/4 oz
h 18,3 cm - h 7 13/16"
Ø 10,2 cm - Ø 4 1/16"
10368/01 • GP 4/24



C 49
Cognac
39,5 cl - 13 1/4 oz
h 13,6 cm - h 5 3/8"
Ø 9,5 cm - Ø 3 3/4"
10195/02 • GP 4/24



C 225
Grappa
9,5 cl - 3 1/4 oz
h 18 cm - h 7"
Ø 6 cm - Ø 2 3/8"
10369/01 • GP 4/24
10369/32 • 1-12+4 CL C€



C 183
Liquore
7 cl - 2 1/4 oz
h 13,9 cm - h 5 1/2"
Ø 5,2 cm - Ø 2"
10362/01 • GP 4/24

IMBALLO



MICHELANGELO MASTERPIECE

L'UNICO E L'ORIGINALE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



PM 784
Bibita
59,5 cl - 20 oz
h 17,5 cm - h 7"
Ø 8,1 cm - Ø 3 1/4"
10238/01 • GP 4/24



PM 514
Bibita
43,5 cl - 14 1/2 oz
h 16,6 cm - h 6 9/16"
Ø 7,1 cm - Ø 2 3/4"
10233/01 • GP 4/24



PM 523
Aperitivo
31 cl - 10 1/2 oz
h 14,6 cm - h 5 3/4"
Ø 6,3 cm - Ø 2 1/2"
10236/01 • GP 4/24



PM 426
Birra
45 cl - 15 1/4 oz
h 21,5 cm - h 8 1/2"
Ø 8,2 cm - Ø 3 1/2"
06085/19 • GP 4/24



PM 785
Whisky
46,5 cl - 15 3/4 oz
h 11,7 cm - h 4 3/4"
Ø 8,8 cm - Ø 3 1/2"
10240/01 • GP 4/24



PM 515
Whisky
34,5 cl - 12 oz
h 10,9 cm - h 4 1/4"
Ø 8 cm - Ø 3 1/4"
10234/01 • GP 4/24



PM 521
Acqua
26,5 cl - 9 oz
h 10,2 cm - h 4 1/16"
Ø 7,3 cm - Ø 2 7/8"
10235/01 • GP 4/24



PM 524
Liquore
7,2 cl - 2 1/2 oz
h 9 cm - h 3 8/16"
Ø 4,1 cm - Ø 1 5/8"
10237/01 • GP 4/24



RM 308
Coppa
22 x 22 cm
8 3/4" x 8 3/4"
09602/01 • GP 1/4



RM 307
Coppetta
14 x 14 cm
5 3/4" x 5 3/4"
09601/01 • GP 4/20



RM 101
Caraffa
2 L - 67 1/2 oz
h 27,3 cm - h 10 3/4"
Ø 13 cm - Ø 5 1/8"
07518/06 • GP 1/6



RM 112
Caraffa
1,5 L - 50 13/4 oz
h 26,2 cm - h 10 1/2"
Ø 12,5 cm - Ø 5
07517/06 • GP 1/6



RM 119
Caraffa
1 L - 34 oz
h 26 cm - h 10 1/4"
Ø 10,7 cm - Ø 4 1/4"
07980/06 • GP 1/6



RM 108
Caraffa
2,5 L - 84 oz
h 23,5 cm - h 9 1/4"
Ø 17,2 cm - Ø 6 3/4"
07857/06 • GP 1/6



HP 10297
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2,5 L - 84 oz
h 24,2 cm - h 9 1/2"
Ø 18 cm - Ø 7 1/8"
11660/01 • GP 1/3

NEW

MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

MICHELANGELO, "L'ORIGINALE",
UNA COLLEZIONE AMPIA E COMPLETA DI CALICI E BICCHIERI
PER LA TAVOLA E LA RISTORAZIONE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

MICHELANGELO, "L'ORIGINALE",
UNA COLLEZIONE AMPIA E COMPLETA DI CALICI E BICCHIERI
PER LA TAVOLA E LA RISTORAZIONE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

TABLE SETTING



C 78
Grandi vini
34 cl - 11 1/2 oz
h 18,8 cm - h 7 3/8"
Ø 8,2 cm - Ø 3 1/2"
10286/03 • B 6/24



C 28
Acqua
22,5 cl - 7 1/2 oz
h 17,5 cm - h 6 7/8"
Ø 7,3 cm - Ø 2 7/8"
10284/03 • B 6/24



C 32
Vino
19 cl - 6 1/2 oz
h 16,6 cm - h 6 1/2"
Ø 6,7 cm - Ø 2 5/8"
10285/03 • B 6/24



C 34
Flute
16 cl - 5 1/2 oz
h 18,5 cm - h 7 1/4"
Ø 6,4 cm - Ø 2 1/2"
10282/02 • B 6/24
10282/31 • I-I 0.1 LCE

BAR & DESSERT



C 285
Martini
26 cl - 8 3/4 oz
h 18,3 cm - h 7 13/64"
Ø 10,2 cm - Ø 4 1/8"
10368/04 • B 6/24



C 211
Martini
21,5 cl - 7 1/4 oz
h 17,2 cm - h 6 1/3"
Ø 10,4 cm - Ø 4 1/8"
10275/04 • B 6/24



C 40
Coppa
22,5 cl - 7 1/2 oz
h 14 cm - h 5 1/2"
Ø 9,5 cm - Ø 3 3/4"
10287/02 • B 6/24

WINE SPECIFIC



C 271
Bordeaux
48 cl - 16 oz
h 22 cm - h 8 3/5"
Ø 9,1 cm - Ø 3 1/2"
10380/02 • B 6/24



C 179
Chardonnay
34 cl - 11 1/2 oz
h 20,3 cm - h 8"
Ø 8,2 cm - Ø 3 1/4"
10367/03 • B 6/24



C 142
Champagne
19 cl - 6 1/2 oz
h 20,5 cm - h 8 1/16"
Ø 6,4 cm - Ø 2 1/2"
10283/02 • B 6/24



C 176
Prosecco
11,5 cl - 3 3/4 oz
h 18,2 cm - h 7 3/16"
Ø 6 cm - Ø 2 3/8"
10281/01 • B 6/48



PM 784
Bibita
59,5 cl - 20 oz
h 17,5 cm - h 7"
Ø 8,1 cm - Ø 3 1/4"
10238/03 • B 6/24



PM 514
Bibita
43,5 cl - 14 1/2 oz
h 16,6 cm - h 6 9/16"
Ø 7,1 cm - Ø 2 3/4"
10233/04 • B 6/24



PM 523
Aperitivo
31 cl - 10 1/2 oz
h 14,6 cm - h 5 3/4"
Ø 6,3 cm - Ø 2 1/2"
10236/03 • B 6/24



PM 785
Whisky
46,5 cl - 15 3/4 oz
h 11,7 cm - h 4 1/2"
Ø 8,8 cm - Ø 3 1/2"
10240/03 • B 6/24



PM 515
Whisky
34,5 cl - 12 oz
h 10,9 cm - h 4 1/4"
Ø 8 cm - Ø 3 1/4"
10234/04 • B 6/24



PM 521
Acqua
26,5 cl - 9 oz
h 10,2 cm - h 4 1/16"
Ø 7,3 cm - Ø 2 7/8"
10235/04 • B 6/24



PM 524
Liquore
7,2 cl - 2 1/2 oz
h 9 cm - h 3 1/2"
Ø 4,1 cm - Ø 1 5/8"
10237/03 • B 6/24

IMBALLO



MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

SINGLE SERVING / AMUSE-BOUCHE, CARAFFE

NEW



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



PM 969
Single Serving
Amuse-Bouche
Cubo

14 cl - 4 3/4 oz
h 6 cm - h 2 3/8"
Ø 5.6 cm - Ø 2 1/4"

11623/01 BAF 6/24



PM 970
Single Serving
Amuse-Bouche
Cilindro

15 cl - 5 oz
h 6 cm - h 2 3/8"
Ø 6.2 cm - Ø 2 1/2"

11624/01 BAF 6/24



PM 968
Single Serving
Amuse-Bouche
Triangolo

15 cl - 5 oz
h 6 cm - h 2 3/8"

11622/01 BAF 6/24



PM 966
Single Serving
Amuse-Bouche
Ovale

15 cl - 5 oz
h 6 cm - h 2 3/8"
Ø 5.2x7.2 cm - Ø 2x2 7/8"

11620/01 • BAF 6/24



HP 10297
Caraffa

2.5 L - 84 oz
h 24.2 cm - h 9 1/2"
Ø 18 cm - Ø 7 1/8"

11552/01 • CT 6



HP 10297
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati

2.5 L - 84 oz
h 24.2 cm - h 9 1/2"
Ø 18 cm - Ø 7 1/8"

11660/02 • CT 6

IMBALLO





PALACE

ELEGANT AND RESISTANT

CALICI ROBUSTI ED ELEGANTI
CLASSICI E MANEGGEVOLI ALL'USO.



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

La coppa si richiude leggermente al bevante, favorisce una buona percezione degli aromi e dosa il vino in bocca per una percezione gustativa specifica.





PALACE

ELEGANT AND RESISTANT

COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 352
Grandi vini
57 cl - 20 oz
h 22,5 cm - h 8 3/4"
Ø 9,1 cm - Ø 3 1/4"
09231/06 • BAF 6/24



C 357
Goblet
48 cl - 16 1/4 oz
h 21,2 cm - h 8 3/8"
Ø 8,63 cm - Ø 3 1/2"
09461/06 • BAF 6/24
09461/38 • I - 0.1 L CE



C 358
Multiuso
42 cl - 16 oz
h 16,3 cm - h 6 3/8"
Ø 8,3 cm - Ø 3 1/4"
09462/06 • BAF 6/24



C 351
Vino rosso
36,5 cl - 12 1/4 oz
h 19,4 cm - h 7 3/4"
Ø 8 cm - Ø 3 1/4"
09230/06 • BAF 6/24



C 345
Vino bianco
32,5 cl - 11 oz
h 18,3 cm - h 7 1/4"
Ø 7,7 cm - Ø 3"
09242/06 • BAF 6/24



C 354
Flute - Champagne
23,5 cl - 8 1/4 oz
h 23,8 cm - h 9 1/4"
Ø 5,85 cm - Ø 2 1/4"
09233/06 • BAF 6/24

PALACE HYDROSOMMELIER



C 353
Acqua effervescente
32 cl - 10 3/4 oz
h 15 cm - h 6"
Ø 7,6 cm - Ø 3"
09232/05 • BAF 6/24



PM 834
Acqua tonica
44,5 cl - 15 oz
h 12,5 cm - h 5"
Ø 8,1 cm - Ø 3 1/4"
10499/01 • BAF 6/24



PM 833
Acqua naturale
40 cl - 13 1/2 oz
h 9,9 cm - h 4"
Ø 8,8 cm - Ø 3 1/2"
09655/06 • BAF 6/24

IMPARIAMO A CONOSCERE L'ACQUA

utilizzando il bicchiere giusto:
HYDROSOMMELIER della Linea PALACE

Così come per il vino, per degustare l'acqua e percepire completamente le varie sensazioni, occorrono particolari bicchieri adatti allo scopo. I bicchieri devono essere in vetro perfettamente trasparente, con spessori sottili (per non alterare il gusto) e di forme tali da non alterare la temperatura nel caso specifico delle acque che vanno bevute fredde.

Abbiamo creato 3 bicchieri di riferimento per 3 tipologie di acque:

- Acqua minerale gassata
- Acqua minerale naturale
- Acqua tonica



IMBALLO



CIASCUNA ACQUA HA IL SUO SAPORE

ACQUE MINERALI

Le acque minerali non sono tutte uguali, possono avere più o meno gusto, più o meno personalità, proprio come il vino.

Gusto e personalità dipendono soprattutto dalla loro mineralizzazione, ma il sapore dell'acqua può essere modificato anche dalla percentuale di anidride carbonica. Le acque minerali più leggere sono meno identificabili, a pochi milligrammi di residuo fisso corrispondono acque pressoché indistinguibili al palato, mentre l'aumentare dei sali disciolti e il tipo di rasatura, conferiscono loro una precisa identità: alcune presentano infatti un piacevole sentore acido, altre lasciano in bocca una sensazione di leggerezza e freschezza, altre ancora hanno un retrogusto amarognolo o calcareo. Quanto all'effervescenza, le acque minerali dette "frizzanti", presentano una vasta gamma di perlage, questo dipende dalla quantità di gas presente.

E' interessante vedere come sulle tavole di casa siano preferite acque "organoletticamente inerti" (che fanno di poco), mentre nei ristoranti solitamente si trovano acque più saporite e corpose.

Come per il vino anche per le acque minerali esistono semplici regole per esaltarne il gusto. Quelle "piatte" (non gasate) non andrebbero mai bevute fredde, la bassa temperatura anestetizza le papille gustative e nasconde le caratteristiche organolettiche dell'acqua. Le "frizzanti" (naturali e non) al contrario, vanno gustate fresche, e possono accompagnare cibi conditi: l'effervescenza aiuta a "pulire la bocca" e favorisce la digestione.

PARAMETRI ORGANOLETTICI DELLE ACQUE MINERALI

LIMPIDEZZA	L'acqua deve risultare perfettamente limpida e trasparente.
COLORE	L'acqua deve risultare incolore con qualche riflesso azzurrognolo.
EFFERESCENZA	Bolle grandi indicano una grande percentuale di gas, bolle medie corrispondono ad una quantità media di gas e piccole bollicine ad una bassa presenza di gas.
ODORE	L'acqua non deve presentare odori sgradevoli. In alcuni casi possono presentare odore di zolfo dovuto alle loro origini vulcaniche.
GUSTO	Il sapore dell'acqua di buona qualità è gradevole ed è dato dai sali e dai gas in essa disciolti. L'acqua viene definita insapore o con un blando sapore. Degustando l'acqua potremmo inoltre percepire la sensazione di amaro, solfureo, calcareo e acidulo.

ACQUA TONICA

E' composta da acqua addizionata di anidride carbonica, zucchero e aromi naturali, tra cui il chinino che le dona il tipico gusto amarognolo. Il tutto conferisce al prodotto un caratteristico gusto agrodolce.

L'acqua tonica può essere consumata tale e quale (con l'eventuale aggiunta di limone) come bevanda da aperitivo e dissetante, va bevuta generalmente fredda. Per contrastare lo spiccato gusto amaro è largamente utilizzato l'aggiunta di altre bevande aromatiche come il gin, da cui ne deriva il famoso long drink "gin & tonic".

CURIOSITA'

L'acqua tonica, a causa del contenuto di chinino, risulta fluorescente quando viene esposta ai raggi ultravioletti.

I BICCHIERI GIUSTI: PALACE HYDROSOMMELIER



a) **Calice per Acqua Effervescente**
(con trattamento speciale per esaltare le bollicine)

Calice studiato per non alterare con il calore della mano la temperatura fresca dell'acqua. Stringendo lo stelo del calice tra pollice e indice sarà possibile osservare l'aspetto limpido dell'acqua e lo sviluppo delle bollicine senza toccare la coppa con le mani.

Il diametro bocca e l'angolo di uscita sono tali da massimizzare le percezioni gustative dei diversi tipi di acqua minerale.

b) **Bicchiere per Acqua Minerale Naturale.**

Ha quasi la stessa forma della coppa del calice effervescente. Molto elegante, adatto alla 'mis en place' unitamente agli eleganti calici da vino.

c) **Bicchiere per Acqua Tonica.**

Forma slanciata, bocca leggermente rientrante con inclinazione di 14° per esaltare il retrogusto amarognolo della bevanda.

Diametro bocca studiato per una giusta inclinazione della testa e per sorseggiare facilmente senza interferenza dell'eventuale fetta di limone e/o ghiaccio utilizzati nella bevanda.

Bicchiere anche adatto per "gin & tonic" e per "vodka & tonic".



PARMA

UN DESIGN PURO E SEMPLICE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 144
Grandi vini
39 cl - 13 oz
h 22,7 cm - h 8 15/16"
Ø 8,2 cm - Ø 3 1/4"
10166/01 • GP 4/24
10166/02 • B 6/24



C 143
Acqua
27,5 cl - 9 1/4 oz
h 21,6 cm - h 8 1/2"
Ø 7,3 cm - Ø 2 7/8"
10190/01 • GP 4/24
10190/02 • B 6/24



C 145
Flute
20 cl - 6 3/4 oz
h 23,3 cm - h 9 3/16"
Ø 7 cm - Ø 2 3/4"
06105/17 • GP 4/24
06105/18 • B 6/24



C 269
Birra
46 cl - 15 1/2 oz
h 21,5 cm - h 8 1/2"
Ø 7,3 cm - Ø 2 7/8"
10189/01 • GP 4/24
10189/02 • B 6/24



PM 611
Bibita
47 cl - 16 oz
h 16,4 cm - h 6 1/2"
Ø 7,2 cm - Ø 2 1/8"
10152/02 • GP 4/24
10152/01 • BAF 6/24



PM 610
Whisky
37,5 cl - 12 7/8 oz
h 9,7 cm - h 3 3/4"
Ø 8,8 cm - Ø 3 1/2"
10151/02 • GP 4/24
10151/01 • BAF 6/24



RM 311
Coppa
Ø 24 cm - Ø 9 2/4"
09605/01 • GP 1/4



RM 309
Coppetta
Ø 13 cm - Ø 5"
09603/01 • GP 4/16



RM 306
Coppetta
Ø 8 cm - Ø 3 1/4"
09600/01 • GP 4/24

IMBALLO





PICTURA

CHEERFUL TRANSPARENT COLOUR PALETTE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



PM 910
Bicchiere Rosso
40 cl - 13 ½ oz
h 10.7 cm - h 4 ¼"
Ø 8.3 cm - Ø 3 ¼"
10982/30 • CT 12



PM 910
Bicchiere Ambra
40 cl - 13 ½ oz
h 10.7 cm - h 4 ¼"
Ø 8.3 cm - Ø 3 ¼"
10982/31 • CT 12



PM 910
Bicchiere Grigio
40 cl - 13 ½ oz
h 10.7 cm - h 4 ¼"
Ø 8.3 cm - Ø 3 ¼"
10982/32 • CT 12



PM 906
Caraffa Rossa
0.50 L - 17 oz
h 22.5 cm - h 8 ¾"
Ø 9 cm - Ø 3 ½"
10698/32 • CT 6



PM 906
Caraffa Ambra
0.50 L - 17 oz
h 22.5 cm - h 8 ¾"
Ø 9 cm - Ø 3 ½"
10698/33 • CT 6



PM 906
Caraffa Grigia
0.50 L - 17 oz
h 22.5 cm - h 8 ¾"
Ø 9 cm - Ø 3 ½"
10698/34 • CT 6



H 10088
Bottiglia
Hydrosommelier con
tappo inox ermetico
© Modello Depositato
1 L - 34 oz
h 33.8 cm - h 13 ¼"
Ø 8.5 cm - Ø 3 ⅜"
11321/01 • CT 6



H 10088
Bottiglia Rossa
Hydrosommelier con
tappo inox ermetico
© Modello Depositato
1 L - 34 oz
h 33.8 cm - h 13 ¼"
Ø 8.5 cm - Ø 3 ⅜"
11321/02 • CT 6



H 10088
Bottiglia Ambra
Hydrosommelier con
tappo inox ermetico
© Modello Depositato
1 L - 34 oz
h 33.8 cm - h 13 ¼"
Ø 8.5 cm - Ø 3 ⅜"
11321/03 • CT 6



H 10088
Bottiglia Grigia
Hydrosommelier con
tappo inox ermetico
© Modello Depositato
1 L - 34 oz
h 33.8 cm - h 13 ¼"
Ø 8.5 cm - Ø 3 ⅜"
11321/04 • CT 6



CONO-GELATO PICTURA

PERFETTAMENTE IMPILABILI
® MODELLO DEPOSITATO



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



HP 10094
Cono-Gelato
IMPILABILE

25 cl - 8 1/2 oz
h 9.4 cm - h 3 3/4"
Ø 7.6 cm - Ø 2 7/8"

11203/01 • CT 12
11203/02 • B 6/24



HP 10094
Cono-Gelato Rosso
IMPILABILE

25 cl - 8 1/2 oz
h 9.4 cm - h 3 3/4"
Ø 7.6 cm - Ø 2 7/8"

11203/31 • CT 12
11203/04 • B 6/24



HP 10094
Cono-Gelato Ambra
IMPILABILE

25 cl - 8 1/2 oz
h 9.4 cm - h 3 3/4"
Ø 7.6 cm - Ø 2 7/8"

11203/32 • CT 12
11203/05 • B 6/24



HP 10094
Cono-Gelato Grigio
IMPILABILE

25 cl - 8 1/2 oz
h 9.4 cm - h 3 3/4"
Ø 7.6 cm - Ø 2 7/8"

11203/33 • CT 12
11203/06 • B 6/24



HP 10094
Cono-Gelato Wafer
IMPILABILE

25 cl - 8 1/2 oz
h 9.4 cm - h 3 3/4"
Ø 7.6 cm - Ø 2 7/8"

11203/30 • CT 12
11203/03 • B 6/24



PICTURA PLUS

MONOCHROMES AND CLEAR CUT LINES



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



PM 801
Bicchiere Acqua Bianco

50 cl - 17 oz
h 10.4 cm - h 4"
Ø 9.4 cm - Ø 3 3/4"

09264/31 • CT 12



PM 801
Bicchiere Acqua Rosso

50 cl - 17 oz
h 10.4 cm - h 4"
Ø 9.4 cm - Ø 3 3/4"

09264/32 • CT 12



PM 801
Bicchiere Acqua Giallo

50 cl - 17 oz
h 10.4 cm - h 4"
Ø 9.4 cm - Ø 3 3/4"

09264/33 • CT 12



PM 925
Bicchiere Bibita Bianco

59 cl - 20 oz
h 14 cm - h 5 1/2"
Ø 8.6 cm - Ø 3 3/8"

11282/30 • CT 12



PM 925
Bicchiere Bibita Rosso

59 cl - 20 oz
h 14 cm - h 5 1/2"
Ø 8.6 cm - Ø 3 3/8"

11282/31 • CT 12



PM 925
Bicchiere Bibita Giallo

59 cl - 20 oz
h 14 cm - h 5 1/2"
Ø 8.6 cm - Ø 3 3/8"

11282/32 • CT 12



PM 904
Caraffa Bianca

1 L - 34 oz
h 28 cm - h 11"
Ø 10.8 cm - Ø 4 1/4"

10700/32 • CT 6



PM 904
Caraffa Rossa

1 L - 34 oz
h 28 cm - h 11"
Ø 10.8 cm - Ø 4 1/4"

10700/33 • CT 6



PM 904
Caraffa Gialla

1 L - 34 oz
h 28 cm - h 11"
Ø 10.8 cm - Ø 4 1/4"

10700/34 • CT 6

PRECIOUS GLASS

VETRO CON EFFETTO SPECCHIO ECCEZIONALE

NEW

- ▶ Elevata durezza superficiale: Anti-graffio
- ▶ Protegge il liquido contenuto dai raggi UV
- ▶ Idoneo al contatto con alimenti
- ▶ Dishwasher safe - oltre 2000 lavaggi industriali



PM 959
D.O.F.

50 cl - 17 oz
h 10,5 cm - h 4 1/8"
Ø 9,6 cm - Ø 3 3/4"

11586/02 • B 6/24



H 10088

Bottiglia con tappo inox ermetico

1 L - 34 oz
h 33,80 cm - h 13 1/4"
Ø 8,5 cm - Ø 3 3/8"

11594/03 • CT 6



PRECIOUS GLASS

VETRO CON EFFETTO SPECCHIO ECCEZIONALE

NEW

- ▶ Elevata durezza superficiale: Anti-graffio
- ▶ Protegge il liquido contenuto dai raggi UV
- ▶ Idoneo al contatto con alimenti
- ▶ Dishwasher safe - oltre 2000 lavaggi industriali



H 4992
Aceto 0.25 L
con versatore
silicone/acciaio inox
(18/8)

0.25 L - 8 ½ oz
h 14.30 cm - h 5 5/8"
Ø 7.4x5 cm - Ø 3x2"

11603/02 • CT 12



H 4992
Premium Olive Oi
0.25 L con versatore
silicone/acciaio inox
(18/8)

0.25 L - 8 ½ oz
h 14.3 cm - h 5 5/8"
Ø 7.4x5 cm - Ø 3x2"

11089/03 • CT 12



PRESTIGE

UNA COLLEZIONE AMPIA E COMPLETA DI CALICI E BICCHIERI DAL DESIGN PROFESSIONALE ADATTI ALLA CASA



C 314
Bordeaux Grand Cru
70 cl - 23 3/4 oz
h 24,4 cm - h 9 1/2"
Ø 10,1 cm - Ø 4"
08743/08 • GP 4/8



C 316
Burgunder
61 cl - 20 5/8 oz
h 22 cm - h 8 3/4"
Ø 10,5 cm - Ø 4 1/8"
08745/11 • GP 4/8



C 317
Riesling - Tocai
44 cl - 15 7/8" oz
h 22 cm - h 8 3/4"
Ø 8,47 cm - Ø 3 3/8"
08746/11 • GP 4/16



C 401
Bordeaux
55 cl - 18 1/2 oz
h 23,6 cm - h 9 1/4"
Ø 9,8 cm - Ø 3 3/4"
10411/01 • GP 4/24



C 400
Riesling
45 cl - 15 1/4 oz
h 22,1 cm - h 8 3/4"
Ø 9,2 cm - Ø 3 1/2"
10410/01 • GP 4/24



C 399
Chardonnay
35 cl - 11 3/4 oz
h 20,5 cm - h 8"
Ø 8,5 cm - Ø 3 1/4"
10409/01 • GP 4/24



C 319
Prosecco - Champagne
27 cl - 9 1/2 oz
h 25,4 cm - h 10"
Ø 6,88 cm - Ø 2 5/8"
08748/09 • GP 4/16



C 402
Spumante
20 cl - 6 3/4 oz
h 22,2 cm - h 8 3/4"
Ø 6,4 cm - Ø 2 1/2"
10412/01 • GP 4/24



PM 757
Cabernet - Merlot
67 cl - 23 1/4 oz
h 12 cm - h 4 3/4"
Ø 10,1 cm - Ø 4"
10291/05 • GP 4/16



C 409
Martini
26 cl - 8 3/4 oz
h 18,5 cm - h 7 1/4"
Ø 11,1 cm - Ø 4 1/4"
10408/02 • GP 4/8



C 389
Pilsner 0.4
50 cl - 17 oz
h 27 cm - h 10 3/4"
Ø 7,5 cm - Ø 3"
10413/02 • GP 4/24



COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE ANNI DI GARANZIA ANS DE GARANTIE

IMBALLO



PRESTIGE

UNA COLLEZIONE AMPIA E COMPLETA DI CALICI E BICCHIERI DAL DESIGN PROFESSIONALE ADATTI ALLA CASA



PM 863
Bibita
51 cl - 17 ¼ oz
h 15,5 cm - h 6"
Ø 8,5 cm - Ø 3 ¼"
10407/01 • GP 4/24



PM 865
Succo
41 cl - 13 ¾ oz
h 14,2 cm - h 5 ½"
Ø 7,9 cm - Ø 3"
10405/01 • GP 4/24



PM 862
Whisky
44 cl - 15 oz
h 11,4 cm - h 4 ½"
Ø 9,3 cm - Ø 3 ¾"
10406/01 • GP 4/24



PM 864
Acqua
34 cl - 11 ½ oz
h 10,6 cm - h 4 ¼"
Ø 8,6 cm - Ø 3 ½"
10404/01 • GP 4/24



PM 866
Liquore
7,5 cl - 2 ½ oz
h 6,6 cm - h 2 ¼"
Ø 5,3 cm - Ø 2"
10403/01 • GP 4/24



RM 381
Caraffa
1,5 L - 50 ¾ oz
h 19,9 cm - h 7 ¾"
Ø 13,4 cm - Ø 5 ¼"
10435/01 • CT 6

ANTI-DRIP coating



RM 380
Caraffa
1 L - 34 oz
h 17 cm - h 6 ¾"
Ø 11,8 cm - Ø 4 ¾"
10434/01 • CT 6

ANTI-DRIP coating



RM 379
Caraffa
0,50 L - 17 oz
h 13,5 cm - h 5 ¼"
Ø 9,4 cm - Ø 3 ¾"
10433/01 • CT 6

ANTI-DRIP coating



RM 378
Caraffa
0,25 L - 8 ½ oz
h 10,8 cm - h 4 ¼"
Ø 7,5 cm - Ø 3"
10432/01 • CT 12

ANTI-DRIP coating



H 10081
Bottiglia Vino con
tappo in vetro ermetico
1 L - 34 oz
h 27,1 cm - h 10 ⅝"
Ø 12,4 cm - Ø 4 ⅞"
11311/01 • GP 1/6



PM 904
Caraffa con tappo
ermetico in silicone
BPA free
1 L - 34 oz
h 28 cm - h 11"
Ø 10,8 cm - Ø 4 ¼"
11234/01 • GP 1/6



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

IMBALLO





PREZIOSO

COOL SENSATION

NEW



PM 950
Acqua
40 cl - 13 1/2 oz
h 9.15 cm - h 3 5/8"
Ø 9.2 cm - Ø 3 5/8"
11583/01 • GP 4/24



PM 959
D.O.F.
50 cl - 17 oz
h 10.5 cm - h 4 1/8"
Ø 9.6 cm - Ø 3 3/4"
11586/01 • GP 4/24



PM 960
Bibita
59 cl - 20 oz
h 15.6 cm - h 6 1/8"
Ø 8.7 cm - Ø 3 3/8"
11589/01 • GP 4/24



H 10271
Bottiglia con tappo
inox ermetico
1 L - 34 oz
h 32.3 cm - h 12 3/4"
Ø 8.5 cm - Ø 3 3/8"
11594/01 • GP 1/12
11594/02 • CT 6



HP 10296
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2.5 L - 84 oz
h 24.2 cm - h 9 1/2"
Ø 18.2 cm - Ø 7 1/8"
11657/01 • GP 1/3
11657/02 • CT 6



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





PREZIOSO

COOL SENSATION GREEN

NEW



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



PREZIOSO

COOL SENSATION BLU

NEW



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



PM 950
Acqua
40 cl - 13 1/2 oz
h 9.15 cm - h 3 5/8"
Ø 9.2 cm - Ø 3 5/8"
11585/01 • GP 4/24



PM 959
D.O.F.
50 cl - 17 oz
h 10.5 cm - h 4 1/8"
Ø 9.6 cm - Ø 3 3/4"
11588/01 • GP 4/24



PM 960
Bibita
59 cl - 20 oz
h 15.6 cm - h 6 1/8"
Ø 8.7 cm - Ø 3 3/8"
11591/01 • GP 4/24



H 10271
Bottiglia con tappo
inox ermetico
1 L - 34 oz
h 32.3 cm - h 12 3/4"
Ø 8.5 cm - Ø 3 3/8"
11596/01 • GP 1/12
11596/02 • CT 6



HP 10296
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2.5 L - 84 oz
h 24.2 cm - h 9 1/2"
Ø 18.2 cm - Ø 7 1/8"
11659/01 • GP 1/3
11659/02 • CT 6



PM 950
Acqua
40 cl - 13 1/2 oz
h 9.15 cm - h 3 5/8"
Ø 9.2 cm - Ø 3 5/8"
11584/01 • GP 4/24



PM 959
D.O.F.
50 cl - 17 oz
h 10.5 cm - h 4 1/8"
Ø 9.6 cm - Ø 3 3/4"
11587/01 • GP 4/24



PM 960
Bibita
59 cl - 20 oz
h 15.6 cm - h 6 1/8"
Ø 8.7 cm - Ø 3 3/8"
11590/01 • GP 4/24



H 10271
Bottiglia con tappo
inox ermetico
1 L - 34 oz
h 32.3 cm - h 12 3/4"
Ø 8.5 cm - Ø 3 3/8"
11595/01 • GP 1/12
11595/02 • CT 6



HP 10296
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2.5 L - 84 oz
h 24.2 cm - h 9 1/2"
Ø 18.2 cm - Ø 7 1/8"
11658/01 • GP 1/3
11658/02 • CT 6



ROMANTICA

IL ROMANTICISMO DELL'EFFETTO OTTICO VESTE CURVE
DELICATE E SLANCIATE PER UNA LINEA CLASSICA ED ELEGANTE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 144
Grandi vini
38 cl - 13 oz
h 22,7 cm - h 9"
Ø 8,3 cm - Ø 3 ¼"
10373/01 • GP 4/24



C 143
Acqua
28 cl - 9 ½ oz
h 21,6 cm - h 8 ½"
Ø 7,5 cm - Ø 3"
10372/01 • GP 4/24



C 145
Flute
19,5 cl - 6 ¾ oz
h 23,1 cm - h 9"
Ø 7 cm - Ø 2 ¾"
10371/01 • GP 4/24



PM 861
Bibita
54 cl - 19 oz
h 15,5 cm - h 6"
Ø 7,9 cm - Ø 3"
10374/01 • GP 4/24



PM 610
Whisky
37,5 cl - 12 ¾ oz
h 9,7 cm - h 3 ¾"
Ø 8,8 cm - Ø 3 ½"
10375/01 • GP 4/24

IMBALLO





ROYALE

UNA COLLEZIONE IDEALE PER LA TAVOLA E LA DEGUSTAZIONE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 419
Grandi vini
52 cl - 17 ½ oz
h 23 cm - h 9"
Ø 8.9 cm - Ø 3 ½"
10668/02 • BAF 6/24



C 420
Burgunder
52 cl - 17 ½ oz
h 21 cm - h 8 ¼"
Ø 9.92 cm - Ø 4"
10669/02 • BAF 6/12



C 421
Vino bianco
38 cl - 12 ¾ oz
h 20.8 cm - h 8 ¼"
Ø 8.03 cm - Ø 3 ¼"
10670/02 • BAF 6/24



C 422
Flute
21 cl - 7 oz
h 23.5 cm - h 9 ¼"
Ø 5.96 cm - Ø 2 ¼"
10671/02 • BAF 6/24

IMBALLO





RUBINO

DESIGN STUDIATO PER LA RISTORAZIONE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 243
Bordeaux
48 cl - 16 1/4 oz
h 20 cm - h 7 7/8"
Ø 8,8 cm - Ø 3 1/2"
10148/01 • BAF 6/24
10148/02 • 1-1 0.1 L



C 242
Grandi vini
37 cl - 12 1/2 oz
h 18,1 cm - h 7 1/8"
Ø 8,1 cm - Ø 3 1/4"
07698/16 • BAF 6/24
07698/17 • 1-1 0.1 L



C 241
Acqua
27,6 cl - 9 1/2 oz
h 17,1 cm - h 6 3/4"
7,3 cm - Ø 2 7/8"
07697/04 • BAF 6/24



C 240
Vino
21 cl - 7 oz
h 15,5 cm - h 6 1/8"
Ø 6,7 cm - Ø 2 1/4"
10149/01 • BAF 6/24



C 244
Flute
21 cl - 7 oz
h 23 cm - h 9"
Ø 7 cm - Ø 2 1/4"
10150/01 • BAF 6/24



PM 610
D.O.F.
37,5 cl - 12 3/4 oz
h 9,7 cm - h 3 3/4"
Ø 8,8 cm - Ø 2 1/8"
10151/01 • BAF 6/24



PM 649
Succo di frutta
35 cl - 11 3/4 oz
h 10,2 cm - h 4"
Ø 8,2 cm - Ø 3 1/4"
10153/01 • BAF 6/24

IMBALLO





SUBLIME

A FUSION OF STYLE AND ELEGANCE

NEW



C 454
Vino rosso
40 cl - 13 ½ oz
h 22 cm - h 8 5/8"
Ø 7.6 cm - Ø 3"
11557/01 • GP 4/24



C 456
Vino bianco
28 cl - 9 ½ oz
h 20.6 cm - h 8 1/8"
Ø 6.8 cm - Ø 2 5/8"
11558/01 • GP 4/24



C 457
Flute
21 cl - 7 oz
h 23.5 cm - h 9 1/4"
Ø 5.2 cm - Ø 2"
11559/01 • GP 4/24



PM 961
Bibita
59 cl - 20 oz
h 14.6 cm - h 5 3/4"
Ø 7.8 cm - Ø 3 1/8"
11560/01 • GP 4/24



PM 962
D.O.F.
45 cl - 15 ¼ oz
h 10 cm - h 3 7/8"
Ø 8.4 cm - Ø 3 ¼"
11561/01 • GP 4/24



PM 955
Caraffa
con tappo di sughero
1 L - 34 oz
h 26.3 cm - h 10 3/8"
Ø 8.9 cm - Ø 3 ½"
11627/01 • GP 1/12



PM 955
Caraffa
1 L - 34 oz
h 26.3 cm - h 10 3/8"
Ø 8.9 cm - Ø 3 ½"
11626/01 • CT 6



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



SUPER

ADVANCED WINE STEMWARE

I nostri studi, i test effettuati, le analisi attraverso la cromatografia, ci hanno condotto a realizzare una linea di calici molto innovativa per forma e per resa sensoriale (Advanced Wine Stemware).

Questi calici si auto adattano ad ogni stile di vino (sia per vitigno che per invecchiamento del vino) esprimendo con lo stesso calice il massimo delle caratteristiche aromatiche e gustative di ciascun stile di vino contenuto.

Il comportamento del calice è unico: filtra solo gli aromi più importanti del vino contenuto.

Queste tipologie di aromi, in calici di forma diversa dal Super rimangono nascoste e/o svaniscono dalla camera aromatica.

Abbiamo realizzato calici universali per tutti i vini rossi, per tutti i vini bianchi, per tutti i vini rosè, per tutti gli spumanti, champagne e vini effervescenti indipendentemente dallo stato di invecchiamento del vino.

SUPER 800 - per vini rossi invecchiati e tannici.

SUPER 600 - Filtro Aromatico per tutti i vini rossi

SUPER 350 - Filtro Aromatico per tutti i vini rosè

SUPER 200 - (flute) Filtro Aromatico per tutti i vini frizzanti

Ne risulta una elegante collezione per una mise en place costituita da 5 calici da vino universali ed innovativi adatti a valorizzare qualunque tipo di vino dal punto di vista delle sensazioni aromatico-gustative.



C 374
SUPER 800

Vini rossi
invecchiati e tannici
80 cl - 27 oz
h 23,5 cm - h 9 1/4"
Ø 12 cm - Ø 4 3/4"

09650/06 • BAF 6/12



C 383
SUPER 600

Filtro aromatico
per vini rossi
60 cl - 20 1/4 oz
h 22,7 cm - h 9"
Ø 10,8 cm - Ø 4 1/4"

10038/06 • BAF 6/12



C 385
SUPER 350

Filtro aromatico
per vini rosè
35 cl - 11 3/4 oz
h 19,2 cm - h 7 1/2"
Ø 9,2 cm - Ø 3 1/2"

10040/06 • BAF 6/24



C 130
SUPER FLUTE

Filtro aromatico
per vini frizzanti
20 cl - 6 3/4 oz
h 24,3 cm - h 9 1/2"
Ø 6,53 cm - Ø 2 1/2"

10041/06 • BAF 6/24

Bordo sottile
(piacevolezza gustativa)

Il volume e la dimensione
dello spazio di testa
consentono di filtrare
solo le molecole caratteristiche
del vino contenuto.

La superficie di ossigenazione
permette di sviluppare solo
le molecole aromatiche
caratteristiche di ogni tipo di vino.

Il profilo della coppa permette
un'alta capacità di mescolamento
del vino durante la rotazione
del calice.

Stelo sottile
rinforzato al Titanio

Piede piano



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



IMBALLO





SUPREMO

WINE AMBASSADOR

I calici della linea Supremo sono stati realizzati da designer della Bormioli Luigi e in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori (specialisti internazionali dell'analisi sensoriale del vino).

Calici in vetro sonoro superiore SON.hyx soffiati a macchina e realizzati con un nuovo procedimento per renderli più leggeri e sottili mantenendo la robustezza inalterata.

Le forme delle coppe, innovative ed eleganti, danno prestazioni sensoriali uniche : enfatizzano gli aromi propri del vino facendoli evolvere nel calice attenuando allo stesso tempo la componente alcolica. In questo modo gli aromi e sapori del vino evolvono piacevolmente nel calice.

Dopo 10 minuti i vini contenuti nei calici Supremo perdono le componenti aromatiche alcoliche mettendo in evidenza i soli profumi caratteristici del vino stesso.

Il design dei calici è particolarmente adatto a specifiche tipologie di vino.



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



®
MODELLI
DEPOSITATI

SUPREMO

WINE AMBASSADOR

(1)

Il camino riequilibra gli aromi a basso contenuto alcolico. La sua forma cilindrica indirizza il vino al centro della lingua.

(2)

Forma conica: condensa i vapori alcolici facendo evolvere nella camera aromatica solo gli aromi propri del vino.

(3)

Raccordo morbido/dolce tra forma conica e convessa evita la rottura delle molecole aromatiche durante il moto rotatorio del vino nella coppa.

(4)

Superficie convessa: permette una alta ossidazione del vino in superficie (A) e bassa ossidazione nella parte interna (B), conservando gli aromi più delicati e facendoli evolvere piacevolmente.

(5)

Incavo: mostra il colore reale del vino.

(6)

Tecnologia che aumenta le robustezza degli steli duratura nel tempo (Titanium reinforced)



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



®
MODELLI
DEPOSITATI

SUPREMO

WINE AMBASSADOR



C 446
Burgundy

65 cl - 22 oz
h 24.5 cm - h 9 5/8"
Ø 11 cm - Ø 4 1/4"

11277/01 • BAF 6/12
11277/02 • GP 2/12

Calice di grande dimensioni elegante e moderno nel design. Lo stelo, il corpo e il bordo della coppa sono di forma e spessori piacevoli. Calice indicato all'esperto di un certo livello di competenza per vini rossi importanti, il re dell'Enoteca e per occasioni speciali.

VINI CONSIGLIATI:

Burgundy
Barolo
Bourgogne
Nebbiolo
Pinot Nero



C 449
Bordeaux

55 cl - 18 1/2 oz
h 24.3 cm - h 9 5/8"
Ø 9.5 cm - Ø 3 3/4"

11278/01 • BAF 6/12
11278/02 • GP 2/12

Calice che unisce importanza e modernità, originalità e tecnica. La sua forma che si sviluppa in verticale lo rende elegante ma allo stesso tempo un oggetto di design contemporaneo, l'impugnatura piacevole e comodo lo rendono perfetto alla degustazione tecnica. Gli assaggiatori lo sceglierebbero per vini importanti, è un calice da esperti, a casa, in Enoteca, ma anche per conferire un tocco di eleganza e competenza in un Wine Bar.

VINI CONSIGLIATI:

Bordeaux
Merlot
Cabernet
Nero d'Avola
Rioja
Primitivo
Shiraz



C 448
Chianti / Pinot Grigio

45 cl - 15 1/4 oz
h 23.3 cm - h 9 1/8"
Ø 8.8 cm - Ø 3 1/2"

11279/01 • BAF 6/24
11279/02 • GP 2/12

Calice molto equilibrato, si distingue senza eccedere, elegante e moderno si avvicina a un oggetto d'arte. Adatto a persone amanti del design e dell'estetica per vini leggeri ed equilibrati. La sua ottima presenza lo rende adatto a Wine Bar, Enoteca e Ristoranti.

VINI CONSIGLIATI:

Chianti Classico
Brunello di Montalcino
Nobile di Montepulciano

Pinot Grigio
Chenin Blanc
Soave
Verdicchio



C 453
Chardonnay

35 cl - 11 3/4 oz
h 22.1 cm - h 8 3/4"
Ø 8.1 cm - Ø 3 1/4"

11280/01 • BAF 6/24
11280/02 • GP 2/12

Calice di aspetto moderno e allegro, una unione di design e scienza. E' equilibrato e piacevole e conferisce importanza al suo contenuto adatto ad assaggiatori esigenti e di buon gusto estetico. Adatto a Enotecche, Ristoranti e Wine Bar.

VINI CONSIGLIATI:

Chardonnay
Sauvignon Blanc
Mueller Thurgau
Gewuerztraminer
Pinot Bianco



C 447
Champagne

24 cl - 8 oz
h 25 cm - h 9 5/8"
Ø 6.4 cm - Ø 2 1/2"

11276/01 • BAF 6/24
11276/02 • GP 2/12

Calice la cui coppa speciale e raffinata, lo rende differente e originale, molto contemporaneo senza perdere di eleganza. Calice estremamente leggero e delicato con impugnatura comoda e con un bordo/bevante piacevole alle labbra. Adatto alle occasioni speciali, di sicuro effetto in un Wine Bar.

VINI CONSIGLIATI:

Champagne
Franciacorta
Prosecco
Cava
Asti
Brachetto



PM 947
Pinot Noir

45 cl - 15 1/4 oz
h 9.8 cm - h 3 7/8"
Ø 10 cm - Ø 4"

11281/01 • BAF 6/24
11281/02 • GP 2/12

L'assenza dello stelo rende questo calice da vino meno austero e più allegro senza perdere di tecnica. Strumento di assaggio adatto per rossi importanti e barricati, in quanto la superficie di ossigenazione è particolarmente ampia. Particolarmente adatto anche per l'acqua.

VINI CONSIGLIATI:

Pinot Noir
Nebbiolo
Cabernet
Merlot

Acqua



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



MODELLI
DEPOSITATI

IMBALLO





SUPREMO

WINE AMBASSADOR

NEW



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



SUPREMO
RM 457
Decanter Vino rosso
2 Bottiglie
1.50 L - 50 3/4 oz
h 30.5 cm - h 12"
Ø 26 cm - Ø 10 1/4"
11564/01 GP 1/2

ANTI-DRIP coating



SUPREMO
RM 458
Decanter Vino rosso
1 Bottiglia
0.75 L - 25 1/4 oz
h 29 cm - h 11 3/8"
Ø 22 cm - Ø 8 5/8"
11565/01 GP 1/2

ANTI-DRIP coating



SUPREMO
RM 459
Decanter Vino bianco
0.75 L - 25 1/4 oz
h 31.5 cm - h 12 3/8"
Ø 17 cm - Ø 6 3/4"
11566/01 GP 1/4

ANTI-DRIP coating

IMBALLO



VINOTEQUE

ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



I calici della serie Vinoteque sono stati realizzati per soddisfare pienamente i 5 sensi: udito, vista, olfatto, gusto e tatto.

Ogni vino ha caratteristiche organolettiche proprie e diverse da ogni altro, per questa ragione ogni vino deve essere servito in un calice adeguato e capace di valorizzare le sue caratteristiche. La principale funzione dei calici Vinoteque è di riequilibrare le sensazioni di ciascun tipo di vino.

Le forme e dimensioni di questi calici sono frutto di studi e ricerche scientifiche, sia sulla percezione organolettica degli aromi e dei sapori, sia su caratteristiche e condizioni fisiche che consentono di favorire la loro percezione.

LINEA DI CALICI PROFESSIONALI, ELEGANTI E ROBUSTI AD ALTA SENSIBILITÀ SENSORIALE PER LA DEGUSTAZIONE DI TUTTI I VINI:

- Forme e dimensioni studiate scientificamente per massimizzare la piacevolezza olfattiva e gustativa dei vini.
- Testati dal **Centro Studi Assaggiatori** tramite il Big Sensory Test®
- Realizzati in Vetro Sonoro Superiore High-Tech SON.حیخ® e rinforzati al titanio **TITANIUM Reinforced** per incrementare ulteriormente la resistenza alle rotture.

PRESTAZIONI TECNICHE CALICI:

La forme dei calici sono tali da:

- facilitare la rotazione del vino nella coppa
- migliorare il rapporto dei vari aromi nello spazio di testa
- veicolare in modo efficace le molecole aromatiche (alla giusta concentrazione e rapporto) al naso
- indirizzare il vino in determinate zone della lingua e dosare correttamente il flusso.
- garantire una perfetta aderenza del bordo al labbro inferiore in modo da evitare le fastidiose lacrime a bordo bocca.

PRESTAZIONI SENSORIALI CALICI:

- Resa colore vino \approx 100%
- Percezione olfattiva \approx 100%
- Equilibrio gustativo \approx 100%

PRESTAZIONI CARAFFE E DECANTER

- Alta ossigenazione
- Trascurabile dispersione degli aromi
- **ANTI-DRIP coating**



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



VINOTEQUE

ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 374
SUPER 80

80 cl - 27 oz
h 23,5 cm - h 9 1/4"
Ø 12 cm - Ø 4 3/4"

09650/06 • BAF 6/12

Per vini rossi invecchiati e tannici.

Calice con alta velocità di ossigenazione tale da creare un vero e proprio effetto decanter. Grazie alla sua forma l'intensità aromatica è molto intensa e persistente. Dosa il vino direttamente al centro della lingua: armonia fra sensazioni acide-tanniche-fruttate.

VINI CONSIGLIATI:

Barbera d'Asti Doc
Chianti Docg
Valcalepio Rosso Doc
Riserva



C 362
RISERVA

76 cl - 25 3/4 oz
h 24,8 cm - h 9 3/4"
Ø 9,9 cm - Ø 4"

09641/06 • BAF 6/12

Per vini rossi corposi e molto maturi.

La grande dimensione di questo calice consente la giusta ossigenazione dei vini rossi lungamente affinati in bottiglia e con tannini dal carattere morbido.

VINI CONSIGLIATI:

Cabernet Sauvignon (USA)
Valcalepio
Rosso Doc Riserva
Cabernet Sauvignon
Valle del Maipo (Cile)
Bordeaux Montagne
Saint-Emillion
Barolo Riserva



C 342
ROBUSTO

66 cl - 22 1/4 oz
h 22,6 cm - h 9"
Ø 10,6 cm - Ø 4 1/4"

09077/02 • GP 2/12
09077/06 • BAF 6/12

Per vini rossi di grande struttura e morbidezza.

La forma concava del calice (simile ad una mela) è adatta a vini ad alto contenuto alcolico e un gusto intenso. Elevata capacità di diffusione aromi per concentrare bouquet.

VINI CONSIGLIATI:

Amarone della Valpolicella
Côtes-du-Rhône
Nebbiolo Langhe
Barolo
Rosso di Montepulciano



C 363
RICCO

59 cl - 20 oz
h 23,8 cm - h 9 1/4"
Ø 9,1 cm - Ø 3 1/2"

09627/11 • GP 2/12
09627/06 • BAF 6/24

Per vini rossi corposi o maturi.

Calice con adeguata superficie di ossigenazione per esaltare la percezione degli aromi complessi in modo equilibrato. Dosa il vino nella parte posteriore della lingua.

VINI CONSIGLIATI:

Brunello di Montalcino
Chianti Docg
Teroldego Rotaliano Doc
Riserva
Barbera d'Asti



C 368
ARMONICO

55 cl - 18 1/2 oz
h 20,5 cm - h 8"
Ø 10,2 cm - Ø 4"

09556/06 • BAF 6/12

Per vini rossi morbidi e di equilibrio gustativo.

La coppa del calice si avvolge facilmente fra le mani per aumentarne la temperatura del vino e far liberare più facilmente i profumi complessi.

VINI CONSIGLIATI:

Chianti
Barbera d'Asti
Langhe Doc Nebbiolo
Rossi Sicilia



C 365
MATURO

49 cl - 16 1/2 oz
h 24,2 cm - h 9 1/2"
Ø 8,8 cm - Ø 3 1/2"

09643/06 • BAF 6/24

Per vini bianchi corposi e maturi.

La superficie di contatto vino-vetro è stata studiata per mantenere la temperatura di servizio. Grazie alla sua forma i profumi sono ben definiti ed espressivi.

VINI CONSIGLIATI:

Chardonnay
Riesling Venezia Giulia
Sauvignon
Chenin Blanc



C 371
SMART TESTER

40 cl - 13 1/2 oz
h 22 cm - h 8 3/4"
Ø 8 cm - Ø 3 1/4"

09647/06 • BAF 6/24

Calice per degustazione universale per vini rossi, bianchi e frizzanti.

Dotato di incavo (epicure) per:

- sviluppo perlage per vini frizzanti
- esame colore vino (sensore colore)
- esame depositi (sensore decantazione)
- esame bollicine per vini tranquilli (sensore difetto)

PERCEZIONI MEDIE DI TUTTI I VINI.

VINI CONSIGLIATI:
Chianti Classico
Pauliac
Margaux
Sassicaia
Pinot Grigio e Bianco



C 364
FRAGRANTE

38 cl - 12 3/4 oz
h 22,3 cm - h 8 3/4"
Ø 8 cm - Ø 3 1/4"

09626/02 • GP 2/12
09626/06 • BAF 6/24

Per vini rossi e bianchi di medio corpo.

La forma di questo calice consente di percepire per prima l'acidità permettendo di bilanciare la sua bassa presenza con le note fruttate del vino. L'alto volume dello spazio di testa rallenta l'evaporazione.

VINI CONSIGLIATI:

Chianti Classico
Pauliac
Margaux
Sassicaia
Pinot Grigio e Bianco



C 366
FRESCO

38 cl - 12 3/4 oz
h 22,8 cm - h 9"
Ø 8,1 cm - Ø 3 1/4"

09644/06 • BAF 6/24

Per vini rossi fruttati e freschi e vini bianchi.

La forma della coppa è tale da consentire un indice di ossigenazione adeguato per ridurre la tannicità dei vini serviti a basse temperature.

VINI CONSIGLIATI:

Beaujolais
Pinot Noir
Chardonnay delle Venezie
Pinot Grigio

VINOTEQUE

ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



C 373
GRADEVOLE

34 cl - 11 1/2 oz
h 22,3 cm - h 8 3/4"
Ø 7,7 cm - Ø 3"

09642/06 • BAF 6/24

Per vini rosé e bianchi.

La forma e dimensione della coppa consentono la concentrazione dei profumi verso il naso favorendo la percezione degli aromi delicati e fruttati dei vini giovani. Dosa il vino direttamente sulla punta della lingua.

VINI CONSIGLIATI:

Pinot Grigio
Riesling
Syrah/Grenache
Chiaretto del Garda
Cerasuolo d'Abruzzo



C 388
SMART 270

27 cl - 9 1/4 oz
h 21,7 cm - h 8 1/2"
Ø 6,7 cm - Ø 2 3/4"

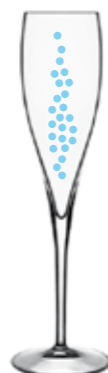
10051/06 • BAF 6/24

Calice per degustazione universale per i vini da dessert.

La forma della coppa amplifica le sensazioni del vino contenuto aumentandone l'intensità ed esaltando la percezione di dolcezza.

VINI CONSIGLIATI:

Sherry
Marsala
Porto
Dessert wines



C 370
PERLAGE

17,5 cl - 6 oz
h 25 cm - h 9 3/4"
Ø 5,5 cm - Ø 2 1/4"

09648/02 • GP 2/12
09648/06 • BAF 6/24

Per vini spumanti.

Calice realizzato in modo da avere uno sviluppo di bollicine numerose e continue, fini e persistenti, a forma di corona sulla superficie, in modo da liberare gli aromi e i profumi del vino.

VINI CONSIGLIATI:

Prosecco Bru
Spumante Brut Metodo
Classico Trento Doc
Champagne Brut Cuvée
de Réserve



C 372
SPIRITS SNIFFER

17 cl - 5 3/4 oz
h 16,5 cm - h 6 1/2"
Ø 6,6 cm - Ø 2 1/2"

09649/02 • GP 2/12
09649/06 • BAF 6/24
09649/34 • I-I 2+4 CL CE

La forma del calice ostacola la dispersione delle componenti aromatiche e si ottiene completa percezione degli aromi primari, secondari e terziari.

CONSIGLIATO PER BEVANDE ALCOLICHE SIA BIANCHE CHE BRUNE:

Cognac
Armagnac
Calvados
Grappe Affinate
Grappa Giovani



C 416
COGNAC

46,5 cl - 15 3/4 oz
h 12,7 cm - h 5"
Ø 9,67 cm - Ø 3 3/4"

10564/01 • BAF 6/24

La coppa si avvolge facilmente fra le mani per aumentare la temperatura del distillato facendo liberare i profumi complessi.

VINI CONSIGLIATI:

Cognac
Armagnac
Brandy
Cask Aged Grappa
Rhum



C 359
GRAPPA

10,5 cl - 3 1/2 oz
h 20,2 cm - h 8"
Ø 4,6 cm - Ø 1 3/4"

09651/06 • BAF 6/24

Per grappe giovani, aromatiche e acquavite di frutta.

La forma del calice attenua fortemente le percezioni aromatiche irritanti enfatizzando quelle floreali e fruttate, fa percepire una piacevole sensazione in bocca e un eccellente retrogusto.

VINI CONSIGLIATI:

Distillati Aromatici
Grappe Giovani

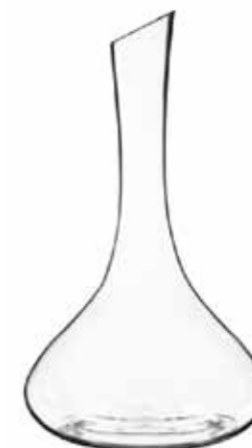


C 415
LIQUEUR

12 cl - 4 oz
h 16,4 cm - h 6 1/2"
Ø 5,1 cm - Ø 2"

10565/01 • BAF 6/24

Calice adatto per tutti i tipi di liquori, dolci ed amari.



RM 319
DECANTER

0,75 L - 25 1/4 oz
h 35 cm - h 13 3/4"
Ø 20 cm - Ø 7 3/4"

09630/05 • GP 1/6

Estremamente adatto alla decantazione dei vini rossi.

Collo particolarmente lungo per consentire una forte areazione del vino durante il riempimento. Ossigenazione: elevatissima. Trascurabile dispersione degli aromi.



ANTI-DRIP coating



RM 320
CARAFE

0,75 L - 25 1/4 oz
30,5 cm - h 12"
Ø 15 cm - Ø 6"

09631/03 • GP 1/6

Adatta sia per vini rossi che per vini bianchi. Ottimo indice di ossigenazione.

Elegante per il servizio in tavola. Trascurabile dispersione degli aromi.



ANTI-DRIP coating



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



IMBALLO





VINTAGE

IL CALICE PER LA RISTORAZIONE MODERNA



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 210
Vino
41,5 cl - 14 oz
h 22,4 cm - h 8 13/16"
Ø 7,6 cm - Ø 3"
09964/01 • BAF 6/24
09964/32 • I - 10.1L €€



C 148
Vino
37 cl - 12 1/2 oz
h 20,5 cm - h 8 1/16"
Ø 7,3 cm - Ø 2 7/8"
09961/01 • BAF 6/24
09961/32 • I - 10.1L €€



C 192
Vino
25 cl - 8 1/2 oz
h 18,1 cm - h 7 1/8"
Ø 6,5 cm - Ø 2 1/2"
09962/01 • BAF 6/24
09962/32 • I - 10.1L €€



SV 3
Decanter
0,75 L - 25 1/4 oz
h 22,4 cm - h 8 7/8"
Ø 18 cm - Ø 7"
07693/01 • B 1/6
07693/05 • BAF 1/6

IMBALLO



WINE STYLE SPECIFIC

UN CONCETTO INNOVATIVO, CALICI DA VINO CLASSIFICATI IN 9 STILI DI VINO E CODIFICATI CON DIVERSI COLORI. AD OGNI STILE DI VINO CORRISPONDE UN CODICE COLORE E RAGGRUPPA INSIEME VINI CARATTERIZZATI DA ELEMENTI AROMATICI E GUSTATIVI COMUNI.



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



WINE STYLE SPECIFIC

UN CONCETTO INNOVATIVO, CALICI DA VINO CLASSIFICATI IN 9 STILI DI VINO E CODIFICATI CON DIVERSI COLORI. AD OGNI STILE DI VINO CORRISPONDE UN CODICE COLORE E RAGGRUPPA INSIEME VINI CARATTERIZZATI DA ELEMENTI AROMATICI E GUSTATIVI COMUNI.



C 362
Bold Reds

76 cl - 25 3/4 oz
h 24,8 cm - h 9 3/4"
Ø 9,9 cm - Ø 4"

09641/02 • GP 2/12



C 342
Smooth Reds

66 cl - 22 1/4 oz
h 22,6 cm - h 9"
Ø 10,6 cm - Ø 4 1/4"

09077/15 • GP 2/12



C 363
Juicy Reds

59 cl - 20 oz
h 23,8 cm - h 9 1/4"
Ø 9,1 cm - Ø 3 1/2"

09627/19 • GP 2/12



C 365
Rich Whites

49 cl - 16 1/2 oz
h 24,2 cm - h 9 1/2"
Ø 8,8 cm - Ø 3 1/2"

09643/03 • GP 2/12



C 366
Crisp Whites

38 cl - 12 3/4 oz
h 22,8 cm - h 9"
Ø 8,1 cm - Ø 3 1/4"

09644/05 • GP 2/12



C 364
Soft Whites

38 cl - 12 3/4 oz
h 22,3 cm - h 8 3/4"
Ø 8 cm - Ø 3 1/4"

09626/08 • GP 2/12



C 373
Pink Wines

34 cl - 11 1/2 oz
h 22,3 cm - h 8 3/4"
Ø 7,7 cm - Ø 3"

09642/01 • GP 2/12



C 370
Sparkling Wines

17,5 cl - 6 oz
h 25 cm - h 9 3/4"
Ø 5,5 cm - Ø 2 1/4"

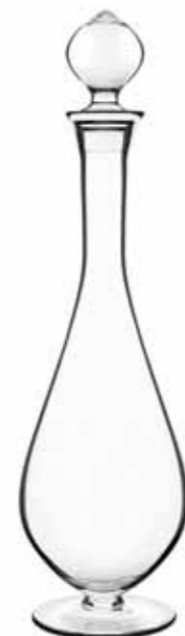
09648/07 • GP 2/12



C 388
Sweet Wines

27 cl - 9 1/4 oz
h 21,7 cm - h 8 1/2"
Ø 6,7 cm - Ø 2 3/4"

10051/01 • GP 2/12



Decanter
Vino bianco

0,75 L - 25 1/4 oz
h 47,4 cm - h 18 3/4"
Ø 13,5 cm - Ø 5 1/4"

10681/01 • GP1/6



ECCEZIONALE IMPATTO A SCAFFALE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



IMBALLO





BICCHIERI



AERO	138
ALFIERI	138
AMETISTA	139
ATELIER	140
BACH	141
CANALETTO	142
CLASSICO	143
EDEN	144
ELEGANTE	145
GRAFFITI	146
GRANGUSTO	147
HYPNOS	148
INCANTO	149
MAGNIFICO	149
MICHELANGELO MASTERPIECE	150
ON THE ROCKS	151
PALACE	152
PARMA	152
PICTURA	153
PICTURA PLUS	153
PRECIOUS GLASS	154
PRESTIGE	154
PREZIOSO	155
PREZIOSO COOL SENSATION	156
PURO	157
ROMANTICA	158
ROSSINI	158
RUBINO	159
STRAUSS	160
STRAUSS ROCKS	161
SUBLIME	162
SUPREMO	164
TOP CLASS	164
VERONESE	165
VERONESE ROCKS	165



AERO

FAST WINE AERATION



PM833
Stemless
40 cl - 13 1/2 oz
h 9,9 cm - h 4"
Ø 8,8 cm - Ø 3 1/2"
10940/01 • BAF6/24

BICCHIERI

IMBALLO



ALFIERI



PM 658
Bibita
42 cl - 14 oz
h 17,1 cm - h 6 3/4"
Ø 6,9 cm - Ø 2 3/4"
08168/06 • GP 4/24



PM 657
Whisky
35 cl - 12 oz
h 10,1 cm - h 4"
Ø 8,3 cm - Ø 3 1/4"
08167/06 • GP 4/24

BICCHIERI

IMBALLO



AMETISTA



PM 693
Bibita
46 cl - 15 1/2 oz
h 12 cm - h 4 7/16"
Ø 8,7 cm - Ø 3 7/16"
10185/01 • BAF 6/24



PM 694
Whisky
34 cl - 11 1/2 oz
h 9,1 cm - h 3 19/32"
Ø 8,7 cm - Ø 3 27/64"
10186/01 • BAF 6/24



BICCHIERI

IMBALLO





ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION



PM 863
Bibita
51 cl - 17 ¼ oz
h 15.5 cm - h 6"
Ø 8.5 cm - Ø 3 ¼"
10407/02 • BAF 6/24



PM 865
Succo
41 cl - 13 ¾ oz
h 14.2 cm - h 5 ½"
Ø 7.9 cm - Ø 3"
10405/02 • BAF 6/24



PM 862
Whisky
44 cl - 15 oz
h 11.4 cm - h 4 ½"
Ø 9.3 cm - Ø 3 ¾"
10406/02 • BAF 6/24



PM 864
Acqua
34 cl - 11 ½ oz
h 10.6 cm - h 4 ¼"
Ø 8.6 cm - Ø 3 ½"
10404/02 • BAF 6/24



PM 866
Liquore
7,5 cl - 2 ½ oz
h 6.6 cm - h 2 ¼"
Ø 5.3 cm - Ø 2"
10403/02 • BAF 6/24



PM 757
Cabernet Merlot
67 cl - 23 ¼ oz
h 12 cm - h 4 ¾"
Ø 10,1 cm - Ø 4"
10291/02 • BAF 6/12



PM 756
Pinot Noir / Rioja
59 cl - 20 oz
h 10,3 cm - h 4 1/16"
Ø 10,5 cm - Ø 4 ¼"
10290/02 • BAF 6/12



PM 764
Riesling / Tocai
40 cl - 14 oz
h 10,5 cm - h 4 ¼"
Ø 8,47 cm - Ø 3 ¼"
10289/02 • BAF 6/24

BICCHIERI

IMBALLO



BACH

ELEGANT FACETED DESIGN



PM 489
Bibita
48 cl - 16 ¼ oz
h 16 cm - h 6 ¼"
Ø 7.2 cm - Ø 2 ¾"
10824/01 • BAF 6/24
10824/02 • GP 4/24



PM 511
Bibita
36 cl - 12 ¼ oz
h 15.5 cm - h 6"
Ø 6.4 cm - Ø 2 ½"
10826/01 • BAF 6/24



PM 485
D.O.F.
33.5 cl - 11 ¼ oz
h 9.7 cm - h 3 ¾"
Ø 8.25 cm - Ø 3 ¼"
10823/01 • BAF 6/24
10823/02 • GP 4/24



PM 496
Acqua
25.5 cl - 8 ½ oz
h 9 cm - h 3 ½"
Ø 7.5 cm - Ø 3"
10825/01 • BAF 6/24



BICCHIERI

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

IMBALLO



CANALETTO

UNA COLLEZIONE AMPIA E COMPLETA DI CALICI E BICCHIERI
DAL DESIGN PROFESSIONALE ADATTI ALLA CASA

BICCHIERI



PM 514
Bibita
44 cl - 15 oz
h 16,6 cm - h 6 9/16"
Ø 7,1 cm - Ø 2 3/4"
10203/01 • GP 4/24



PM 515
Whisky
35 cl - 12 oz
h 10,9 cm - h 4 1/4"
Ø 8 cm - Ø 3 1/4"
10202/01 • GP 4/24

IMBALLO



CLASSICO

BICCHIERI



PM 880
Bibita
48 cl - 16 1/4 oz
h 16,1 cm - h 6 1/4"
Ø 7 cm - Ø 2 3/4"
10420/01 • BAF 6/24
10420/02 • GP 4/24



PM 881
Succo
34 cl - 11 1/2 oz
h 14,6 cm - h 5 3/4"
Ø 6,3 cm - Ø 2 1/2"
10421/01 • BAF 6/24



PM 879
Whisky
40 cl - 13 1/2 oz
h 9,8 cm - h 3 3/4"
Ø 8,6 cm - Ø 3 1/2"
10419/01 • BAF 6/24
10419/02 • GP 4/24



PM 883
Acqua
32 cl - 10 3/4 oz
h 9,4 cm - h 3 3/4"
Ø 7,9 cm - Ø 3"
10422/01 • BAF 6/24



PM 884
Liquore
7 cl - 2 1/4 oz
h 8,8 cm - h 3 1/2"
Ø 4 cm - Ø 1 1/2"
10423/01 • BAF 6/24

IMBALLO



EDEN

UNA COLLEZIONE AMPIA E COMPLETA DI CALICI E BICCHIERI
DAL DESIGN PROFESSIONALE ADATTI ALLA CASA

BICCHIERI



PM 839
Bibita
50 cl - 17 oz
h 15,2 cm - h 6"
Ø 8,1 cm - Ø 3 1/4"
10121/01 • BAF 6/24



PM 838
Whisky
40 cl - 13 1/2 oz
h 10,7 cm - h 4 1/4"
Ø 8,8 cm - Ø 3 1/2"
10120/01 • BAF 6/24

IMBALLO



ELEGANTE

PURE ELEGANCE.

BICCHIERI



PM 809
Bibita
48 cl - 16 1/4 oz
h 15,5 cm - h 6"
Ø 8,6 cm - Ø 3 1/2"
09480/06 • BAF 6/24



PM 808
D.O.F.
40 cl - 13 1/2 oz
h 11,4 cm - h 4 1/2"
Ø 9,2 cm - Ø 3 1/2"
09479/06 • BAF 6/24



PM 910
Acqua
40 cl - 13 1/2 oz
h 10,7 cm - h 4 1/4"
Ø 8,3 cm - Ø 3 1/4"
10982/01 • BAF 6/24



PM 811
Bibita
34 cl - 11 1/2 oz
h 13,9 cm - h 5 1/2"
Ø 7,7 cm - Ø 3"
09482/06 • BAF 6/24



PM 810
Whisky
32 cl - 10 3/4 oz
h 10,5 cm - h 4 1/4"
Ø 8,5 cm - Ø 3 1/4"
09481/06 • BAF 6/24



PM 826
Amaro
13,5 cl - 4 1/2 oz
h 8,1 cm - h 3 1/4"
Ø 6,6 cm - Ø 2 1/4"
09639/06 • BAF 6/24



PM 812
Liquore
7 cl - 2 1/4 oz
h 8,5 cm - h 3 1/4"
Ø 4,7 cm - Ø 1 3/4"
09483/06 • BAF 6/24

IMBALLO



NEW

BICCHIERI



PM 962
Vacanze Romane
45 cl - 15 1/4 oz
h 10 cm - h 3 7/8"
Ø 8.4 cm - Ø 3 1/4"
I 1561/30 • GP 4/24



PM 962
Amorini
45 cl - 15 1/4 oz
h 10 cm - h 3 7/8"
Ø 8.4 cm - Ø 3 1/4"
I 1561/32 • GP 4/24



PM 962
Maschere
45 cl - 15 1/4 oz
h 10 cm - h 3 7/8"
Ø 8.4 cm - Ø 3 1/4"
I 1561/31 • GP 4/24

Colori Ceramici senza Piombo nè altri metalli pesanti

NEW

BICCHIERI



PM 952
Stemless universale
46 cl - 15 1/2 oz
h 10.5 cm - h 4 1/8"
Ø 9.8 cm - Ø 3 7/8"
I - 10.1+0.125+0.15 L
I 1630/30 BAF6/24

Bicchiere adatto per ambienti casual nella degustazione del vino. Forma contemporanea e tecnica. Utilizzabile anche per l'acqua in abbinamento al calice Grangusto.

IMBALLO





HYPNOS

SPIRAL DESIGN CREATES A DANCING LIGHTS' EFFECT



BICCHIERI



PM 910
Acqua
40 cl - 13 1/2 oz
h 10.7 cm - 4 1/4"
Ø 8.3 cm - 3 1/4"
10946/01 • GP 4/24
10946/02 • GP 6/24

IMBALLO



INCANTO

CLASSIC HAND CUT EFFECT FOR TIMELESS ELEGANCE



PM 921
Bibita
43.5 cl - 14 3/4 oz
h 16.6 cm - h 6 1/2"
Ø 7.1 cm - Ø 2 3/4"
11024/01 • GP 4/24
11024/02 • GP 6/24



PM 920
D.O.F.
34.5 cl - 11 3/4 oz
h 10.9 cm - h 4 1/4"
Ø 8.1 cm - Ø 3 1/4"
11023/01 • GP 4/24
11023/02 • GP 6/24



BICCHIERI

IMBALLO



MAGNIFICO

LIGHTWEIGHT ELEGANCE



PM 925
Bibita
59 cl - 20 oz
h 14 cm - h 5 1/2"
Ø 8.6 cm - Ø 3 3/8"
11282/01 • BAF 6/24



PM 801
D.O.F.
50 cl - 17 oz
h 10.4 cm - h 4"
Ø 9.4 cm - Ø 3 3/4"
09264/06 • BAF 6/24



BICCHIERI

IMBALLO



MICHELANGELO MASTERPIECE

L'UNICO E L'ORIGINALE

BICCHIERI



PM 784

Bibita

59,5 cl - 20 oz
h 17,5 cm - h 7"
Ø 8,1 cm - Ø 3 1/4"

10238/01 • GP 4/24



PM 514

Bibita

43,5 cl - 14 1/2 oz
h 16,6 cm - h 6 9/16"
Ø 7,1 cm - Ø 2 3/4"

10233/01 • GP 4/24



PM 523

Aperitivo

31 cl - 10 1/2 oz
h 14,6 cm - h 5 3/4"
Ø 6,3 cm - Ø 2 1/2"

10236/01 • GP 4/24



PM 426

Birra

45 cl - 15 1/4 oz
h 21,5 cm - h 8 1/2"
Ø 8,2 cm - Ø 3 1/2"

06085/19 • GP 4/24



PM 785

Whisky

46,5 cl - 15 3/4 oz
h 11,7 cm - h 4 3/4"
Ø 8,8 cm - Ø 3 3/4"

10240/01 • GP 4/24



PM 515

Whisky

34,5 cl - 12 oz
h 10,9 cm - h 4 1/4"
Ø 8 cm - Ø 3 1/4"

10234/01 • GP 4/24



PM 521

Acqua

26,5 cl - 9 oz
h 10,2 cm - h 4 1/16"
Ø 7,3 cm - Ø 2 7/8"

10235/01 • GP 4/24



PM 524

Liquore

7,2 cl - 2 1/2 oz
h 9 cm - h 3 5/16"
Ø 4,1 cm - Ø 1 5/8"

10237/01 • GP 4/24

IMBALLO



ON THE ROCKS

SEZIONE QUADRATA

BICCHIERI



PM 923

Bibita

44 cl - 15 oz
h 16,9 cm - h 6 3/4"
Ø 7,2 cm - Ø 2 3/4"

10953/01 • GP 4/24



PM 922

D.O.F.

40 cl - 13 1/2 oz
h 10,2 cm - h 4"
Ø 9,1 cm - Ø 3 1/2"

10952/01 • GP 4/24

IMBALLO





PALACE

ELEGANT AND RESISTANT

BICCHIERI



PM 834
Acqua tonica
44,5 cl - 15 oz
h 12,5 cm - h 5"
Ø 8,1 cm - Ø 3 1/4"
10499/01 • BAF 6/24



PM 833
Acqua naturale
40 cl - 13 1/2 oz
h 9,9 - h 4"
Ø 8,8 cm - Ø 3 1/4"
09655/06 • BAF 6/24

IMBALLO



PARMA

UN DESIGN PURO E SEMPLICE

BICCHIERI



PM 611
Bibita
47 cl - 16 oz
h 16,4 cm - h 6 1/2"
Ø 7,2 cm - Ø 2 1/8"
10152/02 • GP 4/24
10152/01 • BAF 6/24



PM 610
Whisky
37,5 cl - 12 7/8 oz
h 9,7 cm - h 3 3/4"
Ø 8,8 cm - Ø 3 1/2"
10151/02 • GP 4/24
10151/01 • BAF 6/24

IMBALLO



PICTURA

CHEERFUL TRASPARENT COLOUR PALETTE

BICCHIERI



PM 910
Bicchieri Rosso
40 cl - 13 1/2 oz
h 10,7 cm - h 4 1/4"
Ø 8,3 cm - Ø 3 1/4"
10982/30 • CT 12



PM 910
Bicchieri Ambra
40 cl - 13 1/2 oz
h 10,7 cm - h 4 1/4"
Ø 8,3 cm - Ø 3 1/4"
10982/31 • CT 12



PM 910
Bicchieri Grigio
40 cl - 13 1/2 oz
h 10,7 cm - h 4 1/4"
Ø 8,3 cm - Ø 3 1/4"
10982/32 • CT 12

PICTURA PLUS

MONOCHROMES AND CLEAR CUT LINES



PM 801
Bicchieri Acqua Bianco
50 cl - 17 oz
h 10,4 cm - h 4"
Ø 9,4 cm - Ø 3 3/4"
09264/31 • CT 12



PM 801
Bicchieri Acqua Rosso
50 cl - 17 oz
h 10,4 cm - h 4"
Ø 9,4 cm - Ø 3 3/4"
09264/32 • CT 12



PM 801
Bicchieri Acqua Giallo
50 cl - 17 oz
h 10,4 cm - h 4"
Ø 9,4 cm - Ø 3 3/4"
09264/33 • CT 12



PM 925
Bicchieri Bibita Bianco
59 cl - 20 oz
h 14 cm - h 5 1/2"
Ø 8,6 cm - Ø 3 3/8"
11282/30 • CT 12



PM 925
Bicchieri Bibita Rosso
59 cl - 20 oz
h 14 cm - h 5 1/2"
Ø 8,6 cm - Ø 3 3/8"
11282/31 • CT 12



PM 925
Bicchieri Bibita Giallo
59 cl - 20 oz
h 14 cm - h 5 1/2"
Ø 8,6 cm - Ø 3 3/8"
11282/32 • CT 12

PRECIOUS GLASS

GLASS WITH A UNIQUE MIRROR FINISH

NEW



PM 959
D.O.F.
50 cl - 17 oz
h 10,5 cm - h 4 1/8"
Ø 9,6 cm - Ø 3 3/4"
11586/02 • B 6/24

PRESTIGE

UNA COLLEZIONE AMPIA E COMPLETA DI CALICI E BICCHIERI
DAL DESIGN PROFESSIONALE ADATTI ALLA CASA



PM 863
Bibita
51 cl - 17 1/4 oz
h 15,5 cm - h 6"
Ø 8,5 cm - Ø 3 1/4"
10407/01 • GP 4/24



PM 865
Succo
41 cl - 13 3/4 oz
h 14,2 cm - h 5 1/2"
Ø 7,9 cm - Ø 3"
10405/01 • GP 4/24



PM 862
Whisky
44 cl - 15 oz
h 11,4 cm - h 4 1/2"
Ø 9,3 cm - Ø 3 3/4"
10406/01 • GP 4/24



PM 864
Acqua
34 cl - 11 1/2 oz
h 10,6 cm - h 4 1/4"
Ø 8,6 cm - Ø 3 1/2"
10404/01 • GP 4/24



PM 866
Liquore
7,5 cl - 2 1/2 oz
h 6,6 cm - h 2 1/4"
Ø 5,3 cm - Ø 2"
10403/01 • GP 4/24



PM 950
Acqua
40 cl - 13 1/2 oz
h 9,15 cm - h 3 5/8"
Ø 9,2 cm - Ø 3 5/8"
11583/01 • GP 4/24



PM 959
D.O.F.
50 cl - 17 oz
h 10,5 cm - h 4 1/8"
Ø 9,6 cm - Ø 3 3/4"
11586/01 • GP 4/24



PM 960
Bibita
59 cl - 20 oz
h 15,6 cm - h 6 1/8"
Ø 8,7 cm - Ø 3 3/8"
11589/01 • GP 4/24

PREZIOSO

NEW



BICCHIERI

BICCHIERI



BICCHIERI



IMBALLO



IMBALLO





PREZIOSO

COOL SENSATION BLUE

NEW

BICCHIERI



PM 950

Acqua

40 cl - 13 1/2 oz
h 9.15 cm - h 3 5/8"
Ø 9.2 cm - Ø 3 5/8"

11584/01 • GP 4/24



PM 959

D.O.F.

50 cl - 17 oz
h 10.5 cm - h 4 1/8"
Ø 9.6 cm - Ø 3 3/4"

11587/01 • GP 4/24



PM 960

Bibita

59 cl - 20 oz
h 15.6 cm - h 6 1/8"
Ø 8.7 cm - Ø 3 3/8"

11590/01 • GP 4/24

PREZIOSO

COOL SENSATION GREEN

NEW



PM 950

Acqua

40 cl - 13 1/2 oz
h 9.15 cm - h 3 5/8"
Ø 9.2 cm - Ø 3 5/8"

11585/01 • GP 4/24



PM 959

D.O.F.

50 cl - 17 oz
h 10.5 cm - h 4 1/8"
Ø 9.6 cm - Ø 3 3/4"

11588/01 • GP 4/24



PM 960

Bibita

59 cl - 20 oz
h 15.6 cm - h 6 1/8"
Ø 8.7 cm - Ø 3 3/8"

11591/01 • GP 4/24



PM 805

Bibita

59 cl - 20 oz
h 15 cm - h 6"
Ø 8.6 cm - Ø 3 1/2"

09434/06 • BAF 6/24



PM 823

Bibita

35 cl - 11 3/4 oz
h 12.8 cm - h 5"
Ø 7.3 cm - Ø 2 3/4"

09669/06 • BAF 6/24



PM 804

Whisky

46 cl - 15 1/2 oz
h 10.5 cm - h 4 1/4"
Ø 9.35 cm - Ø 3 3/4"

09433/06 • BAF 6/24



PM 822

Acqua

32 cl - 10 3/4 oz
h 9.4 cm - h 3 3/4"
Ø 8.4 cm - Ø 3 1/4"

09668/06 • BAF 6/24

PURO



BICCHIERI



IMBALLO



ROMANTICA

IL ROMANTICISMO DELL'EFFETTO OTTICO VESTE CURVE DELICATE E SLANCIATE PER UNA LINEA CLASSICA ED ELEGANTE

BICCHIERI



PM 861
Bibita

54 cl - 19 oz
h 15,5 cm - h 6"
Ø 7,9 cm - Ø 3"

10374/01 • GP 4/24



PM 610
Whisky

37,5 cl - 12 ¾ oz
h 9,7 cm - h 3 ¾"
Ø 8,8 cm - Ø 3 ½"

10375/01 • GP 4/24

IMBALLO



ROSSINI

BICCHIERI



PM 529
Bibita

40 cl - 13 ½ oz
h 15,3 cm - h 6 1/32"
Ø 7,1 cm - Ø 2 13/16"

07180/10 • GP 4/24



PM 528
Acqua / Whisky

34,5 cl - 11 ½ oz
h 10,2 cm - h 4 1/32"
Ø 8,3 cm - Ø 3 ¼"

07179/10 • GP 4/24



PM 527
Acqua / Vino

26 cl - 8 ¾ oz
h 9,4 cm - h 3 11/16"
Ø 7,6 cm - Ø 3"

07178/10 • GP 4/24



PM 530
Liquore

6,5 cl - 2 ¼ oz
h 6,3 cm - h 2 ½"
Ø 5,1 cm - Ø 2 1/16"

07181/10 • GP 4/24

IMBALLO



RUBINO

DESIGN STUDIATO PER LA RISTORAZIONE



BICCHIERI



PM 610
D.O.F.

37,5 cl - 12 ¾ oz
h 9,7 cm - h 3 ¾"
Ø 8,8 cm - Ø 2 1/8"

10151/01 • BAF 6/24



PM 649
Succo di frutta

35 cl - 11 ¾ oz
h 10,2 cm - h 4"
Ø 8,2 cm - Ø 3 ¼"

10153/01 • BAF 6/24

IMBALLO





STRAUSS

SEZIONE QUADRATA

BICCHIERI



PM 233

Bibita

39 cl - 13 1/2 oz
h 16 cm - h 6 1/4"
∅ 6,3 cm - ∅ 2 1/2"

09832/06 • BAF 6/24



PM 229

Aperitivo

26,5 cl - 9 oz
h 15 cm - h 5 7/8"
∅ 5,5 cm - ∅ 2 1/8"

09831/06 • BAF 6/48



PM 300

Whisky

35 cl - 11 3/4 oz
h 9,8 cm - h 4"
∅ 7,9 cm - ∅ 3 1/8"

09833/06 • BAF 6/24



PM 227

Acqua

29 cl - 9 3/4 oz
h 9 cm - h 3 1/2"
∅ 7,5 cm - ∅ 3"

09830/06 • BAF 6/48



PM 228

Vino

24 cl - 8 oz
h 8,4 cm - h 3 1/4"
∅ 7 cm - ∅ 2 3/4"

09829/06 • BAF 6/24



PM 232

Liquore

6 cl - 2 oz
h 6,2 cm - h 2 1/2"
∅ 4,5 cm - ∅ 1 3/4"

09828/06 • BAF 6/48

IMBALLO



STRAUSS ROCKS

SEZIONE QUADRATA



BICCHIERI



PM 923

Bibita

44 cl - 15 oz
h 16,9 cm - h 6 3/4"
∅ 7,2 cm - ∅ 2 3/4"

10953/02 • BAF 6/24



PM 922

D.O.F.

40 cl - 13 1/2 oz
h 10,2 cm - h 4"
∅ 9,1 cm - ∅ 3 1/2"

10952/02 • BAF 6/24

IMBALLO





SUBLIME

A FUSION OF STYLE AND ELEGANCE

NEW



PM 962
D.O.F.

45 cl - 15 1/4 oz
h 10 cm - h 3 7/8"
Ø 8.4 cm - Ø 3 1/4"
11561/01 • GP 4/24



PM 961
Bibita

59 cl - 20 oz
h 14.6 cm - h 5 3/4"
Ø 7.8 cm - Ø 3 1/8"
11560/01 • GP 4/24



BICCHIERI

IMBALLO





SUPREMO

BICCHIERI



MODELLI REGISTRATI



PM 947
Pinot nero
45 cl - 15 ¼ oz
h 9,8 cm - h 3 7/8" "
Ø 10 cm - Ø 4" "
11281/01 • BAF 6/24
11281/02 • GP 2/12

TOP CLASS

BICCHIERI



RM 230
Bibita
35 cl - 12 ¼ oz
h 13 cm - h 5" "
Ø 6,7 cm - Ø 2 ¾" "
10822/01 • BAF 6/24



RM 231
Multiuso
44 cl - 15 ¼ oz
h 10,7 cm - h 4 ½" "
Ø 7,9 cm - Ø 3" "
10820/01 • BAF 6/24



RM 229
Acqua
35 cl - 12 ¼ oz
h 8,8 cm - h 3 ½" "
Ø 7,9 cm - Ø 3" "
10821/01 • BAF 6/24

IMBALLO



VERONESE

SEZIONE OVALE



PM 565
Bibita
43 cl - 14 ½" oz
h 15,5 cm - h 6 1/8" "
Ø 7,9 cm - Ø 3 1/8" "
09839/06 • BAF 6/24



PM 612
Aperitivo
31 cl - 10 ½" oz
h 15 cm - h 6" "
Ø 6,9 cm - Ø 2 ¾" "
09838/06 • BAF 6/24



PM 566
D.O.F.
34,5 cl - 11 ½" oz
h 9,8 cm - h 3 7/8" "
Ø 9,1 cm - Ø 3 5/8" "
09837/06 • BAF 6/24



PM 569
Whisky
26 cl - 8 ¾ oz
h 9,1 cm - h 3 ½" "
Ø 8,3 cm - Ø 3 ¼" "
09836/06 • BAF 6/24



PM 568
Liquore
7,5 cl - 2 ½ oz
h 9,6 cm - h 3 ¾" "
Ø 4,6 cm - Ø 1 ¾" "
09834/06 • BAF 6/24

VERONESE ROCKS

SEZIONE OVALE



PM 565
Bibita
43 cl - 14 ½ oz
h 15,7 cm - h 6 1/8" "
Ø 7,95 cm - Ø 3 1/8" "
11266/01 • BAF 6/24



PM 946
D.O.F.
40 cl - 13 ½ oz
h 10,3 cm - h 4" "
Ø 9,5 cm - Ø 3 ¾" "
11267/01 • BAF 6/24



BICCHIERI

IMBALLO





SPECIALI

UN'AMPIA COLLEZIONE DI DESIGN CLASSICI IN VETRO ULTRA CLEAR PER SODDISFARE LE ESIGENZE SIA DEL SERVIZIO CHE DEL BERE IN CASA.

TUTTI I CALICI DI QUESTA COLLEZIONE HANNO STELI SENZA SEGNI DI CONGIUNZIONE STAMPO E TRATTATI AL TITANIO PER UNA MAGGIORE RESISTENZA.

FLUTE: L'INDENTATURA PRONUNCIATA ALLA BASE DELLA COPPA SVILUPPA UN PERSISTENTE FLUSSO DI BOLLICINE CHE CREA UNA CORONA SULLA SUPERFICIE RILASCIANDO GLI AROMI E LE FRAGRANZE DEI VINI.

COLLEZIONE FLUTE	168
COLLEZIONE BIRRA	170
COLLEZIONE COGNAC	171

COLLEZIONE FLUTE

DIMENSIONI, CAPACITA' E STILI PER TUTTE LE OCCASIONI



ACCADEMIA VINO
C 128 N.14 Sweet White
27,5 cl - 9 1/2 oz
h 22 cm - h 8 2/3"
Ø 7,4 cm - Ø 2 15/16"
10187/01 • BAF 6/24



ACCADEMIA VINO
C 228 N.21 Champagne
18,5 cl - 6 1/2 oz
h 23,4 cm - h 9 7/32"
Ø 7 cm - Ø 2 3/4"
07648/05 • BAF 6/24



AERO
C 354 Flute
23,5 cl - 8 oz
h 23,8 cm - h 9 1/4"
Ø 5,8 cm - Ø 2 1/4"
10939/01 • BAF 6/24



ATELIER - PRESTIGE
C 319 Prosecco
27 cl - 9 1/2 oz
h 25,4 cm - h 10"
Ø 6,88 cm - Ø 2 5/8"
08748/01 • GP 2/12
08748/05 • GP 4/16
08748/07 • BAF 6/12



INTENSO
C 378 Flute
24 cl - 8 1/4 oz
h 24 cm - h 9 1/2"
Ø 6,2 cm - Ø 2 1/2"
10044/04 • GP 4/24
10044/06 • BAF 6/24



LIN. MICHELANGELO
C 34 Flute
16 cl - 5 1/2 oz
h 18,5 cm - h 7 1/4"
Ø 6,4 cm - Ø 2 1/2"
10282/01 • GP 6/24
10282/02 • B 6/24
10282/31 • I-I 0.1 L CE



LIN. MICHELANGELO
C 176 Prosecco
11,5 cl - 3 3/4 oz
h 18,2 cm - h 7 3/16"
Ø 6 cm - Ø 2 3/8"
10281/01 • B 6/48



MAGNIFICO
C 337 Flute
32 cl - 10 3/4 oz
h 26 cm - h 10 1/4"
Ø 7,3 cm - Ø 2 3/4"
08959/12 • GP 2/12
08959/04 • GP 4/24
08959/06 • BAF 6/24



MICHELANGELO P.L.
C 142 Champagne
19 cl - 6 1/2 oz
h 20,5 cm - h 8 1/16"
Ø 6,4 cm - Ø 2 1/2"
10283/02 • B 6/24



ATELIER - PRESTIGE
C 402 Spumante
20 cl - 6 3/4 oz
h 22,2 cm - h 8 3/4"
Ø 6,4 cm - Ø 2 1/2"
10412/01 • GP 4/24
10412/02 • BAF 6/24



BACH
C 451 Flute
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - h 9 1/4"
Ø 5,3 cm - Ø 2"
11283/01 • GP 4/24



CANALETTO
C 145 Flute
19,5 cl - 6 3/4 oz
h 23,1 cm - h 9 3/16"
Ø 7 cm - Ø 2 3/4"
10164/01 • GP 4/24



DREAM
C 98 Flute
14,2 cl - 4 3/4 oz
h 19 cm - h 7 1/2"
Ø 6 cm - Ø 2 3/8"
10317/02 • B 6/24
10317/32 • I-I 0.1 L CE



PALACE
C 354 Flute
23,5 cl - 8 1/4 oz
h 23,8 cm - h 9 1/4"
Ø 5,85 cm - Ø 2 1/4"
09233/06 • BAF 6/24



PERLAGE
C 170 Flute
15,5 cl - 5 1/4 oz
h 18,5 cm - h 7 1/4"
Ø 6,4 cm - Ø 2 1/2"
07177/01 • B 6/24



ROMANTICA
C 145 Flute
19,5 cl - 6 3/4 oz
h 23,1 cm - h 9"
Ø 7 cm - Ø 2 3/4"
10371/01 • GP 4/24



ROYALE
C 422 Flute
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - h 9 1/4"
Ø 5,96 cm - Ø 2 1/4"
10671/02 • BAF 6/24



EDEN
C 393 Flute
18,5 cl - 6 1/4 oz
h 21,3 cm - h 8 1/2"
Ø 5,9 cm - Ø 2 1/4"
10132/01 • BAF 6/24



ELEGANTE
C 417 Flute
16 cl - 5 1/2 oz
h 23,5 cm - h 9 1/4"
Ø 6,62 cm - Ø 2 1/2"
10567/01 • BAF 6/24



HYPNOS
C 417 Flute
16 cl - 5 1/2 oz
h 23,5 cm - h 9 1/4"
Ø 6,6 cm - Ø 2 1/2"
10943/01 • GP 4/24
10943/02 • GP 6/24



INCANTO
C 436 Flute
20 cl - 6 3/4 oz
h 23 cm - h 9"
Ø 5,75 cm - Ø 2 1/4"
11022/01 • GP 4/24
11022/02 • GP 6/24



RUBINO
C 244 Flute
21 cl - 7 oz
h 23 cm - h 9"
Ø 7 cm - Ø 2 3/4"
10150/01 • BAF 6/24



SUPER
C 130 Flute
20 cl - 6 3/4 oz
h 24,3 cm - h 9 1/2"
Ø 6,53 cm - Ø 2 1/2"
10041/06 • BAF 6/24



SUPREMO
C 447 Champagne
24 cl - 8 oz
h 25 cm - h 9 5/8"
Ø 6,4 cm - Ø 2 1/2"
11276/01 • BAF 6/24



VINOTEQUE
C 370 Flute
17,5 cl - 6 oz
h 25 cm - h 9 3/4"
Ø 5,5 cm - Ø 2 1/4"
09648/02 • GP 2/12
09648/06 • BAF 6/24

COLLEZIONE BIRRA

LE FORME PER GUSTARE NEL MODO MIGLIORE
LE BIRRE DI TUTTO IL MONDO



DRINK
C 82
57 cl - 19 ¼ oz
h 19,8 cm - h 7 ¾"
Ø 8,7 cm - Ø 3 ⅜"
10200/02 • GP 4/24
10200/01 • BAF 6/24



DRINK
C 52
37 cl - 12 ½ oz
h 18,3 cm - h 7 ¼"
Ø 7,5 cm - Ø 3"
10199/01 • BAF 6/24



ELEGANTE
C 389 Pilsner 0.4
50 cl - 17 oz
h 27 cm - h 10 ¾"
Ø 7,5 cm - Ø 3"
10413/01 • BAF 6/24



ELEGANTE
C 389 Pilsner 0.3
38,5 cl - 13 oz
h 24 cm - h 9 ½"
Ø 7,05 cm - Ø 2 ¾"
10559/01 • BAF 6/24



ELEGANTE
C 439 Pilsner 0.2
26 cl - 8 ¾ oz
h 21,3 cm - h 8 ⅜"
Ø 6,2 cm - Ø 2 ½"
11263/01 • BAF 6/24



PALACE
C 358 Multiuso
42 cl - 16 oz
h 16,3 cm - h 5 ½"
Ø 8,3 cm - Ø 3 ¼"
09462/06 • BAF 6/24



PARMA
C 269
46 cl - 15 ½ oz
h 21,5 cm - h 8 ½"
Ø 7,3 cm - Ø 2 ⅞"
10189/01 • GP 4/24
10189/02 • B 6/24



SCHUMANN
PM 426
45 cl - 15 ¼ oz
h 21,5 cm - h 8 ½"
Ø 8,2 cm - Ø 3 ½"
06085/19 • GP 4/24
06102/06 • BAF 6/24

COLLEZIONE COGNAC

IDEALE PER LA DEGUSTAZIONE DI BRANDY E COGNAC



NAPOLEON
C 77 Cognac
72 cl - 24 ¼ oz
h 16,6 cm - h 6 ½"
Ø 11,6 cm - Ø 4 ¼"
10196/01 • BAF 6/12



VINOTEQUE
C 416 Cognac
46,5 cl - 15 ¾ oz
h 12,7 cm - h 5"
Ø 9,67 cm - Ø 3 ¾"
10564/01 • BAF 6/24



NAPOLEON
C 49 Cognac
39,5 cl - 13 ¼ oz
h 13,6 cm - h 5 ⅜"
Ø 9,5 cm - Ø 3 ¾"
10195/01 • BAF 6/24



NAPOLEON
C 72 Cognac
23 cl - 7 ¾ oz
h 11,6 cm - h 4 ¼"
Ø 8 cm - Ø 3 ¼"
10194/01 • BAF 6/24



THERMIC GLASS

Il vetro borosilicato è un materiale altamente resistente agli sbalzi termici e ai lavaggi. La sua composizione chimica è tale che non altera il livello di acidità del liquido con cui viene a contatto.

Il vuoto creato nell'intercapedine fra le due pareti consente l'isolamento termico del liquido contenuto ed evita la formazione di condensa all'esterno del contenitore. Ne deriva un maggior mantenimento di temperatura del liquido caldo rispetto ai contenitori di vetro comune o porcellane e ceramiche. Lo stesso avviene per i liquidi freddi che mantengono in questo modo la temperatura di degustazione desiderata, non creano condensa sulla superficie esterna evitando di conseguenza il deposito di acqua sulle superfici di contatto e sulle mani.

- ▶ Vetro borosilicato in doppia parete, fatto a mano.
- ▶ Resistente agli sbalzi termici.
- ▶ Idoneo al microonde e lavabile in lavastoviglie.
- ▶ Mantiene la temperatura sia delle bevande/cibi caldi e freddi.
- ▶ Non altera acidità del liquido/cibo contenuto.
- ▶ Evita la formazione di condensa all'esterno.

COLLEZIONE FOOD&DESIGN | 174

COLLEZIONE DRINK&DESIGN | 178

TAZZINE DEGUSTAZIONE CAFFÈ MONORIGINE | 182

THERMIC GLASS
food&design

I bicchieri, da sempre considerati contenitori di sole bevande, diventano oggi protagonisti del 'food design' che coniuga estetica e alimentazione.

La trasparenza del vetro e le forme dei bicchieri permettono di servire dolci, salati, creme, dessert, pietanze al cucchiaino direttamente in contenitori monodose in modo raffinato e originale, aumentandone l'impatto visivo, la semplicità di realizzo e l'originalità delle ricette.

La proprietà termica della doppia parete permette inoltre di mantenere inalterate le temperature di servizio dei cibi contenuti ed evita la formazione di condensa, rendendo la collezione particolarmente adatta ad essere utilizzata anche per buffet, cocktail e happy hour.

Giocando con la fantasia e rielaborando con creatività i piatti preferiti, nei bicchieri **THERMIC GLASS** *food&design* il cibo, valorizzato dalla presentazione, darà soddisfazione sia agli occhi che al palato!



RM 368
 Michelangelo
 24 cl - 8 oz
 h 8,5 cm - h 3 1/4"
 Ø 8,2 cm - Ø 3 1/4"
 10327/01 • GP 2/12



RM 370
 Conico
 24 cl - 8 oz
 h 8,3 cm - h 3 1/4"
 Ø 8,9 cm - Ø 3 1/2"
 10329/01 • GP 2/12



RM 371
 Cilindrico
 24 cl - 8 oz
 h 8,6 cm - h 3 1/2"
 Ø 8,1 cm - Ø 3 1/4"
 10330/01 • GP 2/12



RM 367
 Ametista
 22 cl - 7 1/2 oz
 h 8,6 cm - h 3 1/2"
 Ø 9,3 cm - Ø 3 3/4"
 10326/01 • GP 2/12



RM 369
 Chopin
 23 cl - 7 3/4 oz
 h 8,3 cm - h 3 1/4"
 Ø 9,3 cm - Ø 3 3/4"
 10328/01 • GP 2/12



RM 339
 Michelangelo
 11 cl - 3 3/4 oz
 h 6,7 cm - h 2 3/4"
 Ø 6 cm - Ø 2 1/4"
 10009/01 • GP 2/12



RM 340
 Conico
 12 cl - 4 oz
 h 6,5 cm - h 2 1/2"
 Ø 7,3 cm - Ø 2 3/2"
 10014/01 • GP 2/12



RM 341
 Cilindrico
 11 cl - 3 3/4 oz
 h 6,9 cm - h 2 3/4"
 Ø 6,2 cm - Ø 2 1/2"
 10017/01 • GP 2/12



RM 337
 Ametista
 11,5 cl - 4 oz
 h 6,3 cm - h 2 1/2"
 Ø 6,3 cm - Ø 2 1/2"
 10007/01 • GP 2/12



RM 338
 Chopin
 11 cl - 3 3/4 oz
 h 6,9 cm - h 2 3/4"
 Ø 7,4 cm - Ø 3"
 10008/01 • GP 2/12



Oliera Rotonda
 0,25 L - 8 1/2 oz
 h 11,7 cm - h 4 1/2"
 Ø 8,5 cm - Ø 3 1/4"
 10029/01 • GP 1/6



Oliera Conica
 0,25 L - 8 1/2 oz
 h 15,3 cm - h 6"
 Ø 9,1 cm - Ø 3 1/2"
 10030/01 • GP 1/6



THERMIC GLASS
food & design

NEW



<p>RM 461 Contenitore Rotondo con manici</p> <p>27 cl - 9 1/4 oz h 5.4 cm - h 2 1/8" Ø 10.4 cm - Ø 4 1/8" 11638/01 • GP 2/8</p>	<p>RM 460 Contenitore Rotondo con manici</p> <p>12 cl - 4 oz h 5.4 cm - h 2 1/8" Ø 7.1 cm - Ø 2 3/4" 11637/01 • GP 2/12</p>	<p>RM 464 Pentolino con manici e coperchio</p> <p>25 cl - 8 1/2 oz h 9.3 cm - h 3 5/8" Ø 9.5 cm - Ø 3 3/4" 11643/01 • GP 2/8</p>
<p>RM 463 Tegamino con manico</p> <p>25 cl - 8 1/2 oz h 4.5 cm - h 1 3/4" Ø 11.3 cm - Ø 4 1/2" 11640/01 • GP 2/12</p>	<p>RM 462 Tegamino con manico</p> <p>16 cl - 5 1/2 oz h 4.5 cm - h 1 3/4" Ø 9.2 cm - Ø 3 5/8" 11639/01 • GP 2/12</p>	



CAFFEINO

Forma che ricorda la tradizione del bicerin torinese, raffinato nel design e moderno nell'aspetto e al tatto questa versione in doppia parete risulta molto più leggera delle sue analoghe in porcellana o in vetro singola parete. In questa tazza il caffè risulta avere un'acidità e un amaro più contenuti. Mentre le note di frutta secca ed essiccata e l'aroma di tostato risultano invariate e viene sottolineata la sfumatura di caramello. Risulta più efficace nel contenere l'acidità e l'astringenza evidenziando le note di frutta secca.



RM 373

Caffeino

8,5 cl - 2 ¾ oz
h 7,4 cm - h 3"
Ø 6,2 cm - Ø 2 ½"

10352/01 • GP 2/12

ESPRESSINO

L'eleganza del design di questa tazza in doppia parete rende questo strumento tecnico di assaggio molto più raffinato delle sue analoghe in porcellana e vetro a parete singola. Mantiene le caratteristiche dell'espresso contenuto esprimendo al meglio tutte le note che si sviluppano in tostatura: dal cacao alla pasticceria e soprattutto la frutta secca. La sfumatura olfattiva di miele si esprime al meglio risultando in aroma più intenso.



RM 374

Espresso

10,5 cl - 3 ½ oz
h 8,2 cm - h 3 ¼"
Ø 6,5 cm - Ø 2 ½"

10353/01 • GP 2/12

ESPRESSO

L'aspetto classico di questa tazza a doppia parete si distingue per la sua modernità e l'impatto estetico è nettamente diverso da tazze in porcellana e singola parete vetro di forma analoga. Questo strumento tecnico di assaggio mantiene perfettamente l'aspetto della crema e le caratteristiche gustative e tattili. Nell'aroma mette in evidenza le sfumature più fresche e pregiate come i profumi di fiori e frutta riducendo i sentori vegetali considerati un difetto nel caffè. Si rileva un maggiore intensità olfattiva e persistenza aromatica. (P.A.I.)



Tazza Espresso

con piattino acciaio inox

6,5 cl - 2 ¼ oz
h 5,4 cm - h 2 ¼"
Ø 6,1 cm - Ø 2 ½"

10083/01 • GP 2/6



Cappuccino

con piattino acciaio inox

16,5 cl - 5 ¼ oz
h 7,3 cm - h 2 ¾"
Ø 8,2 cm - Ø 3 ¼"

10086/01 • GP 2/6



Tazza multiuso

con piattino acciaio inox

30 cl - 10 ¼ oz
h 8,8 cm - h 3 ½"
Ø 9,8 cm - Ø 3 ¾"

10089/01 • GP 2/6

CAPPUCCINO

Classica nella forma e molto elegante, la sua leggerezza, dovuta alla doppia parete in vetro borosilicato, la rende più piacevole in mano e al contatto con le labbra. Mantiene le caratteristiche gustative e evidenzia gli aromi più coccolatosi, di frutta secca ed essiccata propri del caffè. Tutti gli aromi sono messi in evidenza, dai cereali al caramello, dalla vaniglia al cioccolato, dalla nocciola alla frutta essiccata.

MULTIUSO

L'impatto visivo dato il design in doppia parete e le dimensioni è notevole e la sua leggerezza, sia visiva sia in mano è estrema, perché realizzata in borosilicato. Nell'assaggio di una miscela di tè cinesi vengono esaltati i riflessi ambrati della bevanda. Mette maggiormente in risalto, tra le sue complesse note aromatiche, i profumi floreali come la camomilla e la melissa. Tra gli aromi risaltano quelli di frutta fresca: pesca, melone, frutta esotica e rossa, frutta cotta, secca ed essiccata, oltre alle note basamiche e speziate. Esalta la freschezza del gusto e persistenza aromatica.





THERMIC GLASS

drink&design



RM 219
Tazza termica multiuso
38,5 cl - 13 oz
h 8 cm - h 3 1/4"
Ø 11,8 cm - Ø 4 3/4"
08879/04 • GP 2/12



RM 221
Tazza termica espresso
12 cl - 4 oz
h 8 cm - h 3 1/4"
Ø 7 cm - Ø 2 3/4"
08881/04 • GP 2/12



RM 220
Tazza termica caffè/the
29,5 cl - 10 oz
h 11,3 cm - h 4 1/2"
Ø 8,6 cm - Ø 3 1/2"
08880/05 • GP 2/12



RM 377
Tazza
32 cl - 10 3/4 oz
h 11,3 cm - h 4 1/2"
Ø 8,5 cm - Ø 3 1/4"
10356/01 • GP 2/12



RM 401
Caffè Aroma
30 cl - 10 1/4 oz
h 11,5 cm - h 4 1/2"
Ø 8,7 cm - Ø 3 1/2"
10972/01 • GP 2/12



RM 402
Caffè Supremo
30 cl - 10 1/4 oz
h 10,9 cm - h 4 1/4"
Ø 10,6 cm - Ø 4 1/4"
10973/01 • GP 2/12



RM 435
Tazza caffè/the
22 cl - 7 1/2 oz
h 9,9 cm - h 3 7/8"
Ø 8,3 cm - Ø 3 1/4"
11212/01 • GP 2/6



RM 217
Bicchiere termico
47 cl - 16 oz
h 15 cm - h 6"
Ø 9 cm - Ø 3 1/2"
08877/04 • GP 2/12



RM 218
Bicchiere termico
35 cl - 12 oz
h 11,5 cm - h 4 1/2"
Ø 9 cm - Ø 3 1/2"
08878/04 • GP 2/12



RM 376
Latte Macchiato
34 cl - 11 1/2 oz
h 15 cm - h 6"
Ø 8,96 cm - Ø 3 1/2"
10355/01 • GP 2/12



RM 375
Succo
27 cl - 9 oz
h 11,3 cm - h 4 1/2"
Ø 8,2 cm - Ø 3 1/4"
10354/01 • GP 2/12



Bottiglia con tappo
0,75 L - 25 1/4 oz
h 27 cm - h 10 3/4"
Ø 9,2 cm - Ø 3 1/2"
10092/01 • GP 1/12





TAZZINA DEGUSTAZIONE CAFFÈ MONORIGINE

Luigi Bormioli ha realizzato in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori una linea di tazzine da degustazione con forme diverse concepite per esaltare tutte le caratteristiche aromatiche che contraddistinguono la specifica Monorigine.



TAZZINA DEGUSTAZIONE CAFFÈ MONORIGINE

Questa nuova collezione di tazzine, realizzate in borosilicato e doppia parete, esalta il profilo gustativo e l'intensità dell'aroma del caffè monorigine mettendo in risalto anche le note più ricercate e sofisticate, rispetto alle analoghe tazzine realizzate in porcellana o vetro a singola parete.

La tazzina **JAMAICA** mantiene il delicato equilibrio tra il profilo gustativo e le note aromatiche prevalenti: dalla frutta secca (noci, mandorla, pistacchio) alla frutta essiccata (fichi, datteri, prugne secche, uvetta) e al tostato, tipiche del prestigioso Jamaica Blue Mountain. Il vetro termico, mantiene la temperatura del caffè enfatizzando gli aromi dell'area del tostato e del cioccolato che tendono ad affievolirsi con l'abbassamento di temperatura.



RM 385 JAMAICA
Tazzine caffè monorigine

9 cl - 3 oz
h 8 cm - h 3 1/4"
Ø 6.2 cm - Ø 2 1/4"

10663/01 • GP 2/12



RM388 COSTARICA
Tazzine caffè monorigine

8.5 cl - 2 3/4 oz
h 8 cm - h 3 1/4"
Ø 6.8 cm - Ø 2 3/4"

10666/01 • GP 2/12

La tazzina **COSTA RICA** evidenzia il perfetto equilibrio gustativo tra acido e amaro tipico di questa monorigine nonché la nota di cereali tostati, spezie e vegetale fresca e balsamica. Questo perfetto bilanciamento gustativo è mantenuto grazie alla termia tipica della doppia parete. L'impatto olfattivo è maggiore ed esalta l'intensità della frutta fresca ed essiccata (prugna secca, fichi essiccati e datteri). La sua forma svasata verso l'alto esalta i sentori fruttati freschi ed essiccati oltre alla vaniglia, il cacao e la pasticceria.

La tazzina **BRASILE** mette in evidenza le note prevalenti quali i cereali tostati e il cioccolato, tipiche della monorigine Brazil Santos Supreme. Il vetro termico, mantenendo la temperatura del caffè più a lungo garantisce una forza aromatica maggiore con note di miele, frutta, crosta di pane, vaniglia cacao e tostato. La sua forma mette in risalto quelle note più ricercate e sofisticate tipiche di questo caffè: il floreale, il fruttato ma soprattutto la vaniglia.



RM 387 BRASILE
Tazzine caffè monorigine

7.5 cl - 2 1/4 oz
h 7.1 cm - h 2 3/4"
Ø 7.1 cm - Ø 2 3/4"

10665/01 • GP 2/12



RM 384 INDIA
Tazzine caffè monorigine

8.5 cl - 2 3/4 oz
h 6.7 cm - h 2 3/4"
Ø 6.4 cm - Ø 2 1/2"

10662/01 • GP 2/12

La forma interna bassa e larga della tazzina **INDIA** è stata così studiata per stemperare il sentore di fibra vegetale tipico di questa monorigine, e grazie all'incavo arrotondato senza penalizzare la formazione della crema. Il risultato è un profilo aromatico che esalta i profumi più nobili come la frutta secca a guscio, la crosta di pane, il caramello, la vaniglia e la liquirizia.

La tazzina **ETIOPIA** enfatizza il carattere aromatico decisamente spiccato che mette in primo piano gli aromi agrumati e di frutta secca e il cioccolato, tipico della monorigine Etiopia Sidamo. L'impatto olfattivo è maggiore ed esalta l'intensità di aromi di fiori specifici, miele, cera d'api, buccia di arancia e limone. Questo maggiore agrumato si riflette per sinestesia in un aumento della caratteristica acidità percepita a livello gustativo. Spiccano maggiormente anche gli aromi di frutta a guscio (mandorla, nocciola e noce), la vaniglia, il tostato e la liquirizia.



RM 383 ETIOPIA
Tazzine caffè monorigine

8.5 cl - 2 3/4 oz
h 8 cm - h 3 1/4"
Ø 6.2 cm - Ø 2 1/4"

10661/01 • GP 2/12



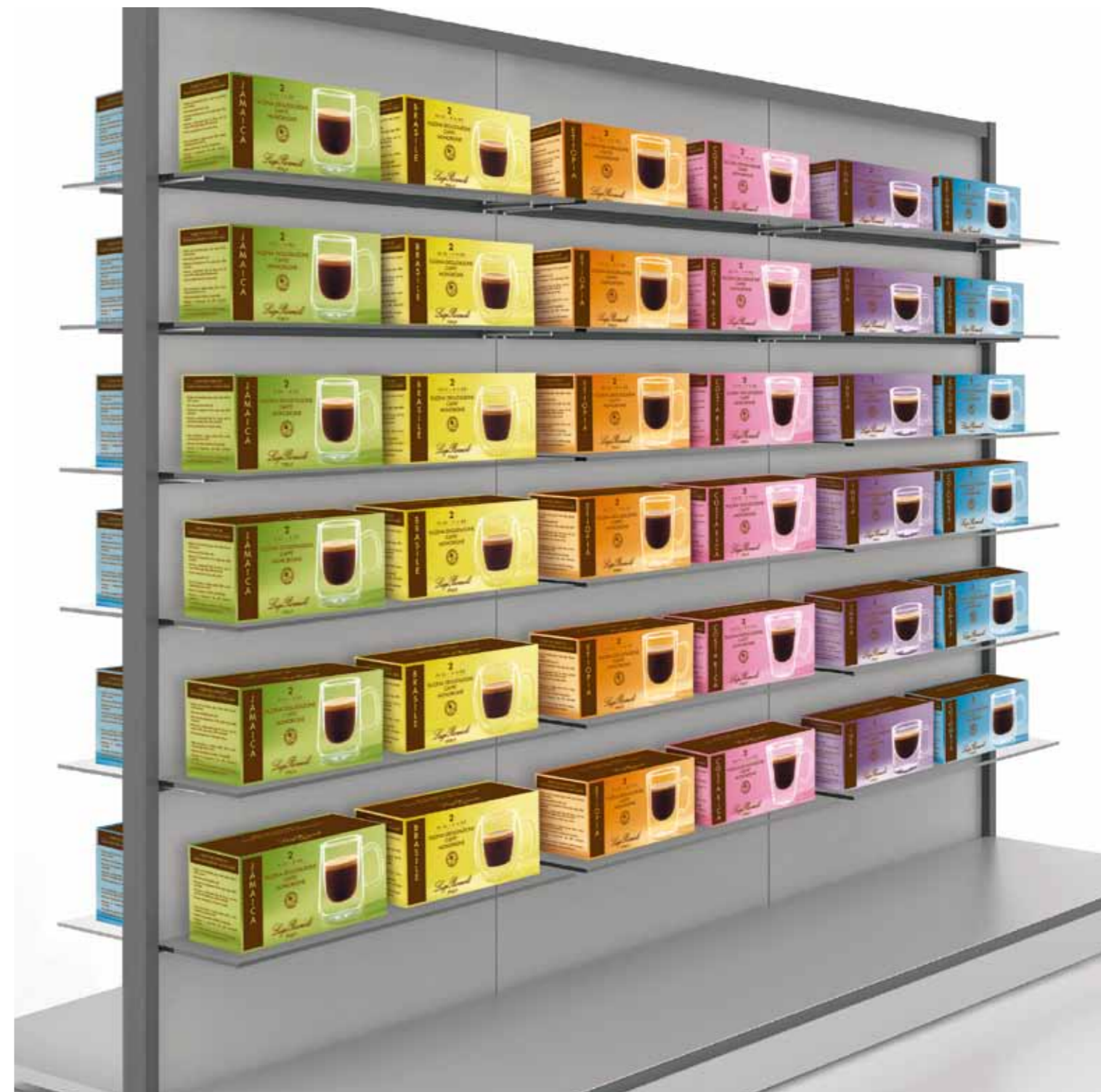
RM386 COLOMBIA
Tazzine caffè monorigine

10 cl - 3 1/2 oz
h 8 cm - h 3 1/4"
Ø 6.2 cm - Ø 2 1/4"

10664/01 • GP 2/12

La tazzina **COLOMBIA** stempera l'acidità tipica di questa monorigine e ne esalta, tra gli aromi tostati quello di caramello e vaniglia, che accrescono per sinestesia la sensazione complessiva di dolce. Spiccano anche gli aromi di frutta secca e ma soprattutto a guscio come la mandorla, la nocciola e la noce. Ne risulta un caffè talmente equilibrato e delicato da bersi volentieri senza zucchero.

UN NUOVO CONCETTO DI PACKAGING,
INNOVATIVO E IMPATTANTE,
UN COLORE DIVERSO PER OGNI TAZZINA
DEGUSTAZIONE CAFFÈ MONORIGINE.





SERVIZIO E ARREDO TAVOLA

OGGETTI PER L'ARREDO TAVOLA ED IL SERVIZIO
CHE INCLUDONO ARTICOLI PER L'APPARECCHIATA,
COPPE E ACCESSORI DI SERVIZIO
REALIZZATI IN VETRO TRASPARENTE,
CON VARIE FINITURE LUMINOSE
E COLORI ASSORTITI.

SUDDETTI ARTICOLI SONO TUTTI PRODOTTI
IN ESCLUSIVA PER LUIGI BORMIOLI.

BUFFET	188
DESSERT	192
GLITTER	194
GOCCE	195
INSIEME	196
MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE	201
SOTTOPIATTI	202

BUFFET

AMUSE-BOUCHE, SINGLE SERVING

La tradizione della cucina italiana viene esaltata grazie ad un'originale collezione di mini-contenitori in vetro soffiato a bocca di elevata qualità per l'allestimento di eleganti buffet. I mini-contenitori con manico garantiscono un servizio igienico.



SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA

BUFFET

AMUSE-BOUCHE, SINGLE SERVING



RM443
Contenitore rotondo
con manici

Ø 7 cm - Ø 2 3/4" "
h 4.8 cm - h 1 7/8" "

11341/01 • GP 2/16



RM444
Contenitore quadrato
con manici

□ 7 cm - □ 2 3/4" "
h 4.8 cm - h 1 7/8" "

11342/01 • GP 2/16



RM445
Contenitore rettangolare
con manici

□ 7 x 14 cm - 2 3/4 x 5 1/2" "
h 4.8 cm - h 1 7/8" "

11343/01 • GP 1/8



RM446
Contenitore ovale
con manici

○ 7 x 14 cm - 2 3/4 x 5 1/2" "
h 4.8 cm - h 1 7/8" "

11344/01 • GP 1/8



RM447
Alzata X-Small

Ø 10 cm - Ø 4" "
h 5 cm - h 2" "

11345/01 • GP 2/12



RM448
Tegamino con manico

Ø 8 cm - Ø 3 1/8" "
h 3.8 cm - h 1 1/2" "

11346/01 • GP 2/12



RM449
Coppetta gelato

Ø 9.3 cm - Ø 3 5/8" "
h 6.5 cm - h 2 1/2" "

11347/01 • GP 2/12



SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA

IMBALLO





DESSERT

TANTE PROPOSTE PER VALORIZZARE IL SERVIZIO DEL DESSERT



RM 306 PARMA
Coppetta

Ø 8 cm - Ø 3 1/4"

09600/01 • GP 4/24



RM 309 PARMA
Coppetta

Ø 13 cm - Ø 5"

09603/01 • GP 4/16



RM 272 GOCCE
Coppetta

Ø 16 cm - Ø 6 1/4"
h 5 cm - h 2"

09215/01 • GP 4/24



C 263 VAN GOGH
Coppa

42 cl - 14 1/4 oz
h 9,9 cm - h 3 57/64"
Ø 11,2 cm - Ø 4 13/32"

10188/01 • GP 4/24



PM 99 CHOPIN
Coppa

35 cl - 11 3/4 oz
h 9,2 cm - h 3 11/16"
Ø 11,3 cm - Ø 4 1/4"

10184/01 • GP 4/24



RM 307
MICHELANGELO MAS.

Small bowl
□ 14x14 cm - □ 5 3/4"x 5 3/4"

09601/01 • GP 4/20



HP 10094
Cono-Gelato
IMPILABILE

25 cl - 8 1/2 oz
h 9.4 cm - h 3 3/4"
Ø 7.6 cm - Ø 2 7/8"

11203/01 • CT 12
11203/02 • B 6/24



HP 10094
Cono-Gelato Rosso
IMPILABILE

25 cl - 8 1/2 oz
h 9.4 cm - h 3 3/4"
Ø 7.6 cm - Ø 2 7/8"

11203/31 • CT 12
11203/04 • B 6/24



HP 10094
Cono-Gelato Ambra
IMPILABILE

25 cl - 8 1/2 oz
h 9.4 cm - h 3 3/4"
Ø 7.6 cm - Ø 2 7/8"

11203/32 • CT 12
11203/05 • B 6/24



HP 10094
Cono-Gelato Grigio
IMPILABILE

25 cl - 8 1/2 oz
h 9.4 cm - h 3 3/4"
Ø 7.6 cm - Ø 2 7/8"

11203/33 • CT 12
11203/06 • B 6/24



HP 10094
Cono-Gelato Wafer
IMPILABILE

25 cl - 8 1/2 oz
h 9.4 cm - h 3 3/4"
Ø 7.6 cm - Ø 2 7/8"

11203/30 • CT 12
11203/03 • B 6/24

SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA

IMBALLO



DESIGN
REGISTRATO



GLITTER

IL PIATTO SI TRASFORMA IN UN DECORO PREZIOSO
PER ARREDARE LA TAVOLA IN TANTE OCCASIONI DI FESTA

SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA



RM 327
Piatto torta oro
Ø 33 cm - Ø 13"
09928/01 • B 6/12



RM 327
Piatto torta bianco
Ø 33 cm - Ø 13"
10383/01 • B 6/12



RM 327
Piatto torta bronzo
Ø 33 cm - Ø 13"
09930/01 • B 6/12



RM 327
Piatto torta rosso
Ø 33 cm - Ø 13"
10384/01 • B 6/12



RM 327
Piatto torta rame
Ø 33 cm - Ø 13"
09929/01 • B 6/12



RM 327
Piatto torta argento
Ø 33 cm - Ø 13"
09931/01 • B 6/12



RM 345
Piatto torta
con piede oro
Ø 33 cm - Ø 13"
11610/01 • GP 1/4

NEW



RM 345
Piatto torta
con piede argento
Ø 33 cm - Ø 13"
11611/01 • GP 1/4

NEW



RM 345
Piatto torta
con piede rame
Ø 33 cm - Ø 13"
11612/01 • GP 1/4

NEW

GOCCE

COLLEZIONE COMPLETA FATTA A MANO
ARRICCHITA DA UN PREZIOSO EFFETTO MATERIA



SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA



RM 271
Piatto dessert
Ø 21 cm - Ø 8 1/4"
09214/01 • B 6/12



RM 270
Piatto fondo
Ø 24 cm - Ø 9 1/2"
09213/01 • B 6/12



RM 239
Piatto torta
Ø 32 cm - Ø 12 1/4"
09013/02 • GP 1/6
09013/01 • B 6/12



RM 268
Sottopiatto
Ø 32 cm - Ø 12 1/4"
09211/02 • B 6/12



RM 269
Piatto piano
Ø 28 cm - Ø 11"
09212/01 • B 6/12



RM 272
Coppetta
Ø 16 cm - Ø 6 1/4"
h 5 cm - h 2"
09215/01 • GP 4/16



RM 273
Coppa
Ø 25 cm - Ø 9 3/4"
h 8,5 cm - h 3 1/4"
09216/01 • GP 1/4

IMBALLO



INSIEME

LIVING ITALIAN STYLE



SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA





INSIEME

LIVING ITALIAN STYLE



SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA



I 1060/02
Alzata con cupola
Large
h 43.9 cm - h 17 1/4"
Ø 33.1 cm - Ø 13"
I 1060/02 • GPI/2



I 1063/02
Alzata con cupola
Medium
h 37.1 cm - h 14 1/2"
Ø 27.9 cm - Ø 11"
I 1063/02 • GPI/3



I 1066/02
Alzata con cupola
Small
h 28.2 cm - h 11"
Ø 19.4 cm - Ø 7 3/4"
I 1066/02 • GPI/3



RM 418
Alzata Large
h 16 cm - h 6 1/4"
Ø 33.1 cm - Ø 13"
I 1058/01 • GPI/4



RM 420
Alzata Medium
h 13.5 cm - h 5 1/4"
Ø 27.9 cm - Ø 11"
I 1061/01 • GPI/6



RM 422
Alzata Small
h 11.5 cm - h 4 1/2"
Ø 19.4 cm - Ø 7 3/4"
I 1064/01 • GPI/6



I 1077/01 Coppa
Punch con Mestolo
h 24.4 cm - h 9 1/2"
Ø 25 cm - Ø 9 3/4"
I 1077/01 • GPI/2



RM 429
Coppa Dessert
h 21.5 cm - h 8 1/2"
Ø 22 cm - Ø 8 3/4"
I 1074/01 • GPI/3



RM 428
Coppetta Dessert
h 12 cm - h 4 3/4"
Ø 10.5 cm - Ø 4 1/4"
I 1073/01 • GP2/12

IMBALLO





INSIEME

LIVING ITALIAN STYLE



RM 452
Vassoio Stone grande
Ø 30 x 24.7 cm
Ø 11 3/4 x 9 3/4"
11354/01 • GP 1/6



RM 451
Vassoio Stone medio
Ø 24 x 19.7 cm
Ø 9 1/2 x 7 3/4"
11353/01 • GP 1/6



RM 450
Vassoio Stone piccolo
Ø 15 x 12.3 cm
Ø 5 7/8 x 4 7/8"
11352/01 • GP 2/12



11288/01
Candy Dish
h 24.5 cm - h 9 5/8"
Ø 13 cm - Ø 5"
11288/01 • GP 1/6



11072/01
Coppetta con Cupola X-small
h 7.7 cm - h 3"
Ø 9.2 cm - Ø 3 1/2"
11072/01 • GP 1/12



11069/01
Piatto Formaggio con Ccupola
h 24.6 cm - h 9 3/4"
Ø 27.9 cm - Ø 11"
11069/01 • GP 1/3



RM 434
Caraffa ovale
0.75 L - 25 1/4 oz
h 20.3 cm - h 8"
Ø 13 cm - Ø 5"
11088/01 • GP 1/6



RM 432
Coppa
h 11 cm - h 4 1/4"
Ø 27.4 cm - Ø 10 3/4"
11078/01 • GP 1/4



RM 433
Coppetta
h 6.5 cm - h 2 1/2"
Ø 16.4 cm - Ø 6 1/2"
11079/01 • GP 2/12

MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

AMUSE-BOUCHE, SINGLE SERVING

NEW



PM 969
Single Serving Amuse-Bouche Cubo
14 cl - 4 3/4 oz
h 6 cm - h 2 3/8"
Ø 5.6 cm - Ø 2 1/4"
11623/01 • BAF 6/24



PM 970
Single Serving Amuse-Bouche Cilindro
15 cl - 5 oz
h 6 cm - h 2 3/8"
Ø 6.2 cm - Ø 2 1/2"
11624/01 • BAF 6/24



PM 968
Single Serving Amuse-Bouche Triangolo
15 cl - 5 oz
h 6 cm - h 2 3/8"
11622/01 • BAF 6/24



PM 966
Single Serving Amuse-Bouche Ovale
15 cl - 5 oz
h 6 cm - h 2 3/8"
Ø 5.2x7.2 cm - Ø 2x2 7/8"
11620/01 • BAF 6/24



SERVIZIO E ARREDO TAVOLA

IMBALLO





SOTTOPIATTI

SOTTOPIATTI DAGLI STILI VERSATILI IN VETRO
 PERFETTAMENTE TRASPARENTE
 PER UNA TAVOLA ELEGANTE E SOFISTICATA

SERVIZIO
 E ARREDO
 TAVOLA



RM 313
 Classico
 Charger
 Ø 32 cm - Ø 12 ½"
 09612/01 • GP 1/6



RM 314
 Pop art
 Charger
 Ø 32 cm - Ø 12 ½"
 09613/01 • GP 1/6



RM 315
 Bambù
 Charger
 Ø 32 cm - Ø 12 ½"
 09614/01 • GP 1/6



RM 316
 Barocco
 Charger
 Ø 32 cm - Ø 12 ½"
 09615/01 • GP 1/6



RM 238
 Emozioni
 Charger
 Ø 32 cm - Ø 12 ¼"
 09010/01 • B 6/12



RM 312
 Carré
 Charger
 □33 x 33 cm - □13 x 13"
 09611/01 • GP 1/6



BOTTIGLIE

OPTIMA	206
PRECIOUS GLASS	210
BOTTIGLIE PER ACQUA	212
BOTTIGLIE DA VINO	213

OPTIMA

SPECIFIC SERVING BOTTLES

BOTTIGLIE





MODELLO
DEPOSITATO

OPTIMA

SPECIFIC SERVING BOTTLES

BOTTIGLIE



H 10101

Fine Wine - 1 L

1 L - 34 oz
h 31.8 cm - h 12 1/2"
Ø 8.8 cm - Ø 3 1/2"

11202/30 • CT6
I-I 1 L €€



H 4974

Acqua - 0.75 L

0.75 L - 25 1/4 oz
h 26 cm - h 10 1/4"
Ø 8 cm - Ø 3 1/4"

10954/01 • CT6



H 4934

Fine Wine - 0.75 L

0.75 L - 25 1/4 oz
h 29.5 cm - h 11 1/2"
Ø 8 cm - Ø 3 1/4"

10876/30 • CT6
I-I 0.75 L €€



H 10076

Juice - 1 L

1 L - 34 oz
h 27 cm - h 10 5/8"
Ø 8.2 cm - Ø 3 1/4"

11319/01 • CT6



H 4961

Fine Wine - 0.50 L

0.50 L - 17 oz
h 26.2 cm - h 10 1/4"
Ø 7.1 cm - Ø 2 3/4"

10931/30 • CT6
I-I 0.50 L €€



H4972_50

Latte - 0.50 L

0.50 L - 17 oz
h 17.9 cm - h 7"
Ø 8.5 cm - Ø 3 3/8"

10957/01 • CT12



H 4960

Fine Wine - 0.25 L

0.25 L - 8 1/2 oz
h 19.6 cm - h 7 3/4"
Ø 6 cm - Ø 2 1/4"

10955/30 • CT12
I-I 0.25 L €€



P 118

Airtight glass stopper
with silicone O-rings
BPA free.
Suitable to all Luigi
Bormioli bottles.

h 4.3 cm - h 1 3/4"
Ø 5.9 cm - Ø 2 3/8"

11301/02 • BAF 12/48



H 4992

Premium Olive Oil
0.25 L con versatore
silicone/acciaio inox (18/8)

0.25 L - 8 1/2 oz
h 14.30 cm - h 5 5/8"
Ø 7.4x5 cm - Ø 3"x2"

11089/01 • CT12

NEW



H 4992

Aceto 0.25 L
con versatore
silicone/acciaio inox (18/8)

0.25 L - 8 1/2 oz
h 14.30 cm - h 5 5/8"
Ø 7.4x5 cm - Ø 3"x2"

11603/01 • CT12



Hydrosommelier
Set 7 pezzi

1 Bottiglia Acqua Optima 0.75 L
+ 6 Bicchieri Acqua PM 833
11165/01 • GP 1/4



Wine Sommelier
Set 7 pezzi

1 Bottiglia Optima Vino 0.75 L
+ 6 Calici C 357
11166/01 • GP 1/4



- BORDO RINFORZATO
- BOTTIGLIE DI DESIGN
Danno valore
alla bevanda contenuta,
incrementando
la qualità percepita.
® Modello Depositato.
- FACILE DA RIEMPIRE
E FACILE DA VERSARE
- SEGNALIMITE
CERTIFICATO CE
Le bottiglie per il vino
hanno il segnalimite
certificato
1 L, 0.75L, 0.50 L e 0.25 L
- ECO-FRIENDLY
Riutilizzabile infinite volte
- MADE IN ITALY



PRECIOUS GLASS

VETRO CON EFFETTO SPECCHIO ECCEZIONALE

NEW

- ▶ Elevata durezza superficiale: Anti-graffio
- ▶ Protegge il liquido contenuto dai raggi UV
- ▶ Idoneo al contatto con alimenti
- ▶ Dishwasher safe - oltre 2000 lavaggi industriali



H 4992
Aceto 0.25 L
con versatore
silicone/acciaio inox
(18/8)

0.25 L - 8 ½ oz
h 14.30 cm - h 5 5/8"
Ø 7.4x5 cm - Ø 3"x2"

11603/02 • CT 12



H 4992
Premium Olive Oil
0.25 L con versatore
silicone/acciaio inox
(18/8)

0.25 l - 8 ½ oz
h 14.3 cm - 5 5/8"
Ø 7.4x5 cm - 3x2"

11089/03 • CT 12



H 10271
Bottiglia con tappo
inox ermetico

1 L - 34 oz
h 33.80 cm - h 13 ¼"
Ø 8.5 cm - Ø 3 3/8"

11594/03 • CT 6



BOTTIGLIE



MODELLO
DEPOSITATO

BOTTIGLIE PER ACQUA

BOTTIGLIE



PREZIOSO
H 10271
Bottiglia con tappo
inox ermetico

1 L - 34 oz
h 32.3 cm - h 12 3/4"
Ø 8.5 cm - Ø 3 3/8"

11594/01 • GP 1/12
11594/02 • CT 6

NEW



PREZIOSO
COOL SENSATION GREEN
H 10271
Bottiglia con tappo
inox ermetico

1 L - 34 oz
h 32.3 cm - h 12 3/4"
Ø 8.5 cm - Ø 3 3/8"

11596/01 • GP 1/12
11596/02 • CT 6

NEW



PREZIOSO
COOL SENSATION BLUE
H 10271
Bottiglia con tappo
inox ermetico

1 L - 34 oz
h 32.3 cm - h 12 3/4"
Ø 8.5 cm - Ø 3 3/8"

11595/01 • GP 1/12
11595/02 • CT 6

NEW



HYDROSOMMELIER
H 10088
Bottiglia
Hydrosommelier con
tappo inox ermetico
© Modello Depositato

1 L - 34 oz
h 33.8 cm - h 13 1/4"
Ø 8.5 cm - Ø 3 3/8"

11321/01 • CT 6



PICTURA
H 10088
Bottiglia Rossa
Hydrosommelier con
tappo inox ermetico
© Modello Depositato

1 L - 34 oz
h 33.8 cm - h 13 1/4"
Ø 8.5 cm - Ø 3 3/8"

11321/02 • CT 6



PICTURA
H 10088
Bottiglia Ambra
Hydrosommelier con
tappo inox ermetico
© Modello Depositato

1 L - 34 oz
h 33.8 cm - h 13 1/4"
Ø 8.5 cm - Ø 3 3/8"

11321/03 • CT 6



PICTURA
H 10088
Bottiglia Grigia
Hydrosommelier con
tappo inox ermetico
© Modello Depositato

1 L - 34 oz
h 33.8 cm - h 13 1/4"
Ø 8.5 cm - Ø 3 3/8"

11321/04 • CT 6

BOTTIGLIE DA VINO



INCANTO
H 10082
Vino - 1 L
Bottiglia Vino con tappo
in vetro ermetico

1 L - 34 oz
h 27.5 cm - h 10 7/8"
Ø 10.8 cm - Ø 4 1/4"

11312/01 • GP 1/6
11187/01 • CT 6
(solo bottiglie)



ATELIER - PRESTIGE
H 10081
Vino - 1 L
Bottiglia Vino con tappo
in vetro ermetico

1 L - 34 oz
h 27.1 cm - h 10 5/8"
Ø 12.4 cm - Ø 4 7/8"

11311/01 • GP 1/6
11180/01 • CT 6
(solo bottiglie)



DECANTER

DECANTER E CARAFFE PER IL SERVIZIO DEL VINO

Forme diverse che garantiscono sia l'ottimale ossigenazione di vini giovani rossi o bianchi che la separazione dei depositi che si formano durante la maturazione di vini più vecchi. Ogni design offre comunque uno spazio ottimale per l'ossigenazione perché studiati per una capienza di 75 cl.

La lunghezza del collo ed il relativo diametro sono stati realizzati per ridurre al minimo l'evaporazione del vino e quindi la fuoriuscita degli aromi importanti per la degustazione nei calici.

Alcuni fra loro sono stati dotati del rivoluzionario sistema salvagocce: **ANTI-DRIP coating**, mentre gli altri sono smussati al bordo per favorire il flusso costante del vino durante il versamento.

DECANTER PER VINO



DECANTER



SUPREMO
RM457
Decanter Vino rosso
2 Bottiglie
1.50 L - 50 3/4 oz
h 30.5 cm - h 12"
Ø 26 cm - Ø 10 1/4"
11564/01 • GP 1/2

ANTI-DRIP coating

NEW



SUPREMO
RM458
Decanter Vino rosso
1 Bottiglia
0.75 L - 25 1/4 oz
h 29 cm - h 11 3/8"
Ø 22 cm - Ø 8 5/8"
11565/01 • GP 1/2

ANTI-DRIP coating

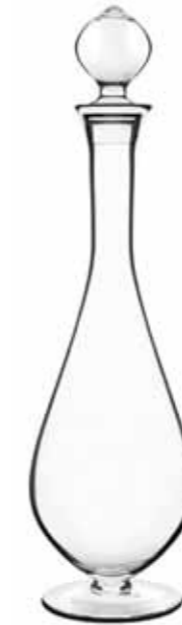
NEW



SUPREMO
RM459
Decanter Vino bianco
0.75 L - 25 1/4 oz
h 31.5 cm - h 12 3/8"
Ø 17 cm - Ø 6 3/4"
11566/01 • GP 1/4

ANTI-DRIP coating

NEW



WINE STYLE SPECIFIC
RM 390
Decanter vino bianco
0.75 L - 25 1/4 oz
h 47.4 cm - h 18 3/4"
Ø 13.5 cm - Ø 5 1/4"
10681/01 • GP 1/6



VINOTEQUE
RM 319 Decanter
0.75 L - 25 1/4 oz
h 35 cm - h 13 3/4"
Ø 20 cm - Ø 7 3/4"
09630/05 • GP 1/6

ANTI-DRIP coating



VINO CLASSICO
SV 2 Decanter
0.75 L - 25 1/4 oz
h 25 cm - h 9 7/8"
Ø 22 cm - Ø 8 5/8"
07650/07 • BAF 1/4



VINTAGE
SV 3 Decanter
0.75 L - 25 1/4 oz
h 22.4 cm - h 8 7/8"
Ø 18 cm - Ø 7"
07693/01 • B 1/6
07693/05 • BAF 1/6



ATELIER
RM 261 Decanter
0.75 L - 25 1/4 oz
h 26 cm - h 10 1/4"
Ø 20.9 cm - Ø 8 1/4"
11129/01 • GP 1/2



MICHELANGELO
PM 729 Decanter
1 L - 34 oz
h 36.3 cm - h 14 1/4"
Ø 10.7 cm - Ø 4 1/4"
08740/01 • GP 1/6
08740/02 • CT 5



DIVINIS Funnel Decanter
RM 417
Large 0.75 L
0.75 L - 25 1/4 oz
h 31.2 cm - h 12 1/4"
Ø 21.7 cm - Ø 8 1/2"
11016/01 • GP 1/4

ANTI-DRIP coating



DIVINIS Funnel Decanter
RM 416
Medium 0.50 L
0.50 L - 17 oz
h 24.5 cm - h 9 3/4"
Ø 14.6 cm - Ø 5 3/4"
11015/01 • GP 1/6

ANTI-DRIP coating



DIVINIS Funnel Decanter
RM 415
Small 0.25 L
0.25 L - 8 1/2 oz
h 19.3 cm - h 7 1/2"
Ø 11.5 cm - Ø 4 1/2"
11014/01 • GP 1/6

ANTI-DRIP coating



CARAFFE

CARAFFE

NEW



SUBLIME
PM 955
Caraffa

1 L - 34 oz
h 26.3 cm - h 10 3/8"
Ø 8.9 cm - Ø 3 1/2"

11626/01 • CT 6
solo bottiglia



SUBLIME
PM 955
Caraffa
con tappo in sughero

1 L - 34 oz
h 26.3 cm - h 10 3/8"
Ø 8.9 cm - Ø 3 1/2"

11627/01 • GP 1/12



MICHELANGELO
MASTERPIECE
HP 10297
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati

2.5 L - 84 oz
h 24.2 cm - h 9 1/2"
Ø 18.2 cm - Ø 7 1/8"

11660/01 • GP 1/3



PREZIOSO
HP 10296
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati

2.5 L - 84 oz
h 24.2 cm - h 9 1/2"
Ø 18.2 cm - Ø 7 1/8"

11657/01 • GP 1/3
11657/02 • CT 6



PREZIOSO
COOL SENSATION BLUE
HP 10296
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati

2.5 L - 84 oz
h 24.2 cm - h 9 1/2"
Ø 18.2 cm - Ø 7 1/8"

11658/01 • GP 1/3
11658/02 • CT 6



PREZIOSO
COOL SENSATION GREEN
HP 10296
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati

2.5 L - 84 oz
h 24.2 cm - h 9 1/2"
Ø 18.2 cm - Ø 7 1/8"

11659/01 • GP 1/3
11659/02 • CT 6



ATELIER
PM 904 - Caraffa

1 L - 34 oz
h 28 cm - h 11"
Ø 10.8 cm - Ø 4 1/4"

10700/01 • CT 6
10700/31 • I - I L CE



ATELIER
PM 905 - Caraffa

0.75 L - 25 1/4 oz
h 25.8 cm - h 10 1/4"
Ø 9.7 cm - Ø 3 3/4"

10699/01 • CT 6



ATELIER
PM 906 - Caraffa

0.50 L - 17 oz
h 22.5 cm - h 8 3/4"
Ø 9 cm - Ø 3 1/2"

10698/01 • CT 6
10698/31 • I - I 0.5 L CE



ATELIER
PM 907 - Caraffa

0.25 L - 8 1/2 oz
h 17.4 cm - h 6 3/4"
Ø 7.3 cm - Ø 2 3/4"

10697/01 • CT 12
10697/37 • I - I 0.2-0.3 L CE
10697/34 • I - I 1/4 L CE



ATELIER
PM 908 - Caraffa

0.10 L - 3 1/2 oz
h 13.3 cm - h 5 1/4"
Ø 5.6 cm - Ø 2 1/4"

10696/01 • CT 12
10696/32 • I - I 0.1 L CE
10696/33 • I - I 1/8 L CE



PICTURA PLUS
PM 904
Caraffa Bianca

1 L - 34 oz
h 28 cm - h 11"
Ø 10.8 cm - Ø 4 1/4"

10700/32 • CT 6



PICTURA PLUS
PM 904
Caraffa Rossa

1 L - 34 oz
h 28 cm - h 11"
Ø 10.8 cm - Ø 4 1/4"

10700/33 • CT 6



PICTURA PLUS
PM 904
Caraffa Gialla

1 L - 34 oz
h 28 cm - h 11"
Ø 10.8 cm - Ø 4 1/4"

10700/34 • CT 6



PICTURA
PM 906
Caraffa Grigia

0.50 L - 17 oz
h 22.5 cm - h 8 3/4"
Ø 9 cm - Ø 3 1/2"

10698/34 • CT 6



PICTURA
PM 906
Caraffa Rossa

0.50 L - 17 oz
h 22.5 cm - h 8 3/4"
Ø 9 cm - Ø 3 1/2"

10698/32 • CT 6



PICTURA
PM 906
Caraffa Ambra

0.50 L - 17 oz
h 22.5 cm - h 8 3/4"
Ø 9 cm - Ø 3 1/2"

10698/33 • CT 6



CARAFFE



MICHELANGELO
PROFESSIONAL LINE
HP 10297
Caraffa

2,5 L - 84 oz
h 24,2 cm - h 9 1/2"
Ø 18 cm - Ø 7 1/8"
11552/01 • CT 6

NEW



MICHELANGELO
PROFESSIONAL LINE
HP 10297
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati

2,5 L - 84 oz
h 24,2 cm - h 9 1/2"
Ø 18 cm - Ø 7 1/8"
11660/02 • CT 6

NEW



PRESTIGE
PM 904 - Caraffa
con tappo in silicone
BPA free

1 L - 34 oz
h 28 cm - h 11"
Ø 10,8 cm - Ø 4 1/4"
11234/01 • GP 1/6



CONICA
PM 706 - Caraffa

1 L - 34 oz
h 24,5 cm - h 9 3/4"
Ø 13 cm - Ø 5 1/8"
08550/02 • CT 6



CONICA
PM 713 - Caraffa

0,50 L - 17 oz
h 19,5 cm - h 7 3/4"
Ø 10,3 cm - Ø 4"
08548/02 • CT 12



CONICA
PM 714 - Caraffa

0,25 L - 8 1/2 oz
h 15,6 cm - h 6 1/8"
Ø 8,2 cm - Ø 3 1/4"
08549/02 • CT 12



PERFECTA
PM 697 - Caraffa

1 L - 34 oz
h 28,2 cm - h 11 1/8"
Ø 9,9 cm - Ø 3 7/8"
08542/02 • CT 6



PERFECTA
PM 687 - Caraffa

0,50 L - 17 oz
h 22,4 cm - h 8 3/4"
Ø 7,9 cm - Ø 3 1/8"
08541/02 • CT 12



PERFECTA
PM 696 - Caraffa

0,25 L - 8 1/2 oz
h 17,8 cm - h 7"
Ø 6,3 cm - Ø 3 1/2"
08540/02 • CT 12



MICHELANGELO
MASTERPIECE
RM 108
Caraffa

2,5 L - 84 oz
h 23,5 cm - h 9 1/4"
Ø 17,2 cm - Ø 6 3/4"
07857/06 • GP 1/6



MICHELANGELO
MASTERPIECE
RM 101
Caraffa

2 L - 67 1/2 oz
h 27,3 cm - h 10 3/4"
Ø 13 cm - Ø 5 1/8"
07518/06 • GP 1/6



MICHELANGELO
MASTERPIECE
RM 112
Caraffa

1,5 L - 50 13/4 oz
h 26,2 cm - h 10 1/2"
Ø 12,5 cm - Ø 5"
07517/06 • GP 1/6



MICHELANGELO
MASTERPIECE
RM 119
Caraffa

1 L - 34 oz
h 26 cm - h 10 1/4"
Ø 10,7 cm - Ø 4 1/4"
07980/06 • GP 1/6



PRESTIGE
RM 381 Caraffa

1,5 L - 50 3/4 oz
h 19,9 cm - h 7 3/4"
Ø 13,4 cm - Ø 5 1/4"
10435/01 • CT 6

ANTI-DRIP coating



PRESTIGE
RM 380 Caraffa

1 L - 34 oz
h 17 cm - h 6 3/4"
Ø 11,8 cm - Ø 4 3/4"
10434/01 • CT 6

ANTI-DRIP coating



PRESTIGE
RM 379 Caraffa

0,50 L - 17 oz
h 13,5 cm - h 5 1/4"
Ø 9,4 cm - Ø 3 3/4"
10433/01 • CT 6

ANTI-DRIP coating



PRESTIGE
RM 378 Caraffa

0,25 L - 8 1/2 oz
h 10,8 cm - h 4 1/4"
Ø 7,5 cm - Ø 3"
10432/01 • CT 12

ANTI-DRIP coating



INSIEME
RM 434 Oval Caraffa

0,75 L - 25 1/4 oz
h 20,3 cm - h 8"
Ø 13 cm - Ø 5"
11088/01 • GP1/6



MAGNIFICO
RM 258 Caraffa

1,85 L - 62 3/16 oz
h 25,9 cm - h 10 1/4"
Ø 15,6 cm - Ø 6 1/4"
11128/01 • GP 1/4



VINOTEQUE
RM 320 Caraffa

0,75 L - 25 1/4 oz
h 30,5 cm - h 12"
Ø 15 cm - Ø 6"
09631/03 • GP 1/6

ANTI-DRIP coating



BOTTIGLIE E DECANTER PER DISTILLATI

ACCESSORI PER LA TAVOLA,
PER IL SERVIZIO DEI DISTILLATI.

Luigi Bormioli reinventa il piacere del bere attraverso design originali proponendo nuove forme per il packaging in vetro, in puro stile italiano.

La nuova collezione di Spirits decanter, realizzata grazie alla più alta tecnologia del vetro, offre:

- Totale trasparenza del vetro garantendo l'apprezzamento del colore reale del distillato contenuto.
- Dimensioni studiate per soddisfare anche le esigenze dei professionisti del settore.
- Design per valorizzare il prodotto contenuto.
- Elevati standard qualitativi.
- Tecnologia d'avanguardia con processi produttivi ecocompatibili.

BOTTIGLIE E DECANTER PER DISTILLATI

FORME E DESIGN,
PER UN SERVIZIO ELEGANTE E PROFESSIONALE



PUCCINI
11334/01
Decanter con tappo
in vetro ermetico

0,70 L - 23 3/4 oz
h 22,3 cm - h 8 3/4"
□ 15,6 cm x 7,3 cm
□ 6 1/4" x 2 3/4"
11334/01 • CT 6 + B6



LISZT
11335/01
Decanter con tappo
in vetro ermetico

0,70 L - 23 3/4 oz
h 23,5 cm - h 9 1/4"
□ 15 cm x 9,1 cm
□ 6" x 3 1/2"
11335/01 • CT 6 + B6



ROSSINI
11336/01
Decanter con tappo
in vetro ermetico

0,70 L - 23 3/4 oz
h 24,6 cm - h 9 5/8"
□ 10,2 cm - Ø 4"
11336/01 • CT 6 + B6



CLASSICO
H 10083
Bottiglia Liquore con
tappo in vetro ermetico

0,70 L - 23 3/4 oz
h 28,2 cm - h 11 1/8"
Ø 8,2 cm - Ø 3 1/4"
11320/01 • CT 6 + B6



BACH
H 10085
Bottiglia Liquore con
tappo in vetro ermetico

0,70 L - 23 3/4 oz
h 28,2 cm - h 11 "
Ø 8,2 cm - Ø 3 1/4"
11313/01 • GP 1/6
11313/02 • CT 6 + B6



ON THE ROCKS
H 10080
Bottiglia Liquore con
tappo in vetro ermetico

0,70 L - 23 3/4 oz
h 27,5 cm - h 10 7/8"
Ø 8,1 cm - Ø 3 1/4"
11314/01 • GP 1/6
11314/02 • CT 6 + B6

Disponibili su richiesta anche la capacità 75 cl.
Le sole bottiglie anche disponibili in vassoio su paletta 100x120

BOTTIGLIE E
DECANTER
PER DISTILLATI



ACADEMIA VITRI

HAND MADE WINE GLASS FOR CONNOISSEURS

MATERIALE INNOVATIVO T-NAX | 230
DIVINIS | 232

ACADEMIA VITRI™

Hand Made Wine Glass for Connoisseurs

Academia Vitri è il marchio top di gamma della Luigi Bormioli che propone la prima collezione di calici da vino soffiati a bocca estremamente innovativa: Divinis Questa nuova collezione è stata disegnata e sviluppata utilizzando un nuovo materiale: **T-NAX glass®** che rende questi calici da vino pregiati tra i più robusti e resistenti ai graffi disponibili sul mercato.

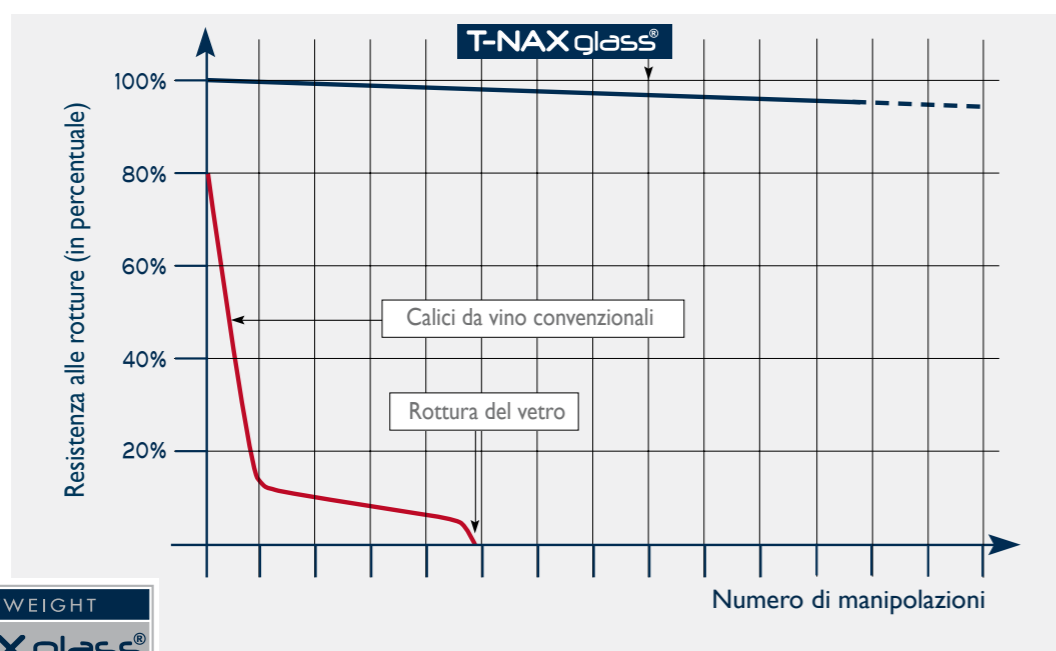
La tecnologia utilizzata è la stessa che consente di rafforzare il vetro dell'I-Pad, i finestrini degli aerei, ecc. Questo processo è stato sviluppato dalla Luigi Bormioli con la collaborazione di una prestigiosa Università Americana ed il più importante Centro di Ricerca italiano. Questa tecnologia prevede un processo a scambio ionico: gli ioni di sodio sulla superficie del vetro vengono sostituiti con ioni più grandi (potassio) derivanti dal sale fuso. Ciò crea una compressione sulla superficie del vetro aumentandone la resistenza meccanica. In tal modo **T-NAX glass®** risulta 6 volte più resistente del vetro convenzionale. Questa maggiore robustezza (6 volte più resistente alle rotture) viene mantenuta inalterata per tutta la durata della vita del prodotto dato che la superficie del vetro è temprata. Al contrario, il vetro convenzionale si indebolisce nel corso dell'utilizzo a causa della normale manipolazione e dei cicli di lavaggio che causano microfratture sulla superficie rendendola fragile.

Concludendo, il **T-NAX glass®** è più resistente al deterioramento del vetro convenzionale e rimane quindi più robusto per un periodo di tempo maggiore. Inoltre il **T-NAX glass®** non si frantuma in caso di rottura (come il vetro temprato termicamente) e non si logora nel corso dei lavaggi.

Tutti i calici da vino Academia Vitri prodotti in **T-NAX glass®** sono:

- Ultra Resistenti alle Rotture
- Ultra Sottili
- Ultra Leggeri
- Ultra Durevoli
- Ultra Clear
- Eco-Friendly
- Resistenti ai Lavaggi

RESISTENZA ALLE ROTTURE DEL **T-NAX glass®** VERSUS
CALICI DA VINO RAFFINATI CONVENZIONALI (stesse condizioni di utilizzo)



LIGHTWEIGHT
T-NAX glass®
6 X MORE BREAK-RESISTANT
MOUTH-BLOWN

The Miracle of Glass Science by *Luigi Bormioli*

- (1) Diametro della bocca realizzato per la massima piacevolezza gustativa. Bordo sottile (0.8 mm).
- (2) Spazio di testa progettato per un migliore controllo aromatico.
- (3) Sottile ed uniforme distribuzione del vetro (non provoca distorsione ottica del vino).
- (4) Areazione del vino ben equilibrata.
- (5) Gambo sottile.
- (6) Elegante raccordo tra gambo e piede. Piede ultra piatto.



T-NAX®



DIVINIS

SCENT OF A WINE

Divinis è sinonimo della passione italiana per i vini e i relativi stili. La collezione è ideale per ogni occasione. I vini più pregiati riescono ad esprimere con i nostri calici Divinis soffiati a bocca, sia i propri colori che i propri aromi e sapori.

I calici Divinis sono molto leggeri e sottili. La distribuzione del vetro è uniforme, consentendo l'apprezzamento autentico sia dei sapori che del colore reale del vino contenuto.

Le forme e le dimensioni sono state disegnate per le specifiche varietà di vino in modo da ottimizzare la loro performance sensoriale.

Questa collezione è elegante e ben bilanciata.



LIGHTWEIGHT
T-NAX glass®
6 X MORE BREAK-RESISTANT
MOUTH-BLOWN

ACADEMIA
VITRI



DIVINIS

DIVINIS

SCENT OF A WINE



RM 403
Bordeaux

70 cl - 23 ¾ oz
h 26 cm - h 10 ¼"
Ø 9.7 cm - Ø 3 ¾"

11002/30 • GP 6/12
11002/31 • GP 2/12

Barolo Riserva,
Cabernet Franc,
Saint-Emillion,
Barbaresco



RM 404
Brunello

60 cl - 20 ¼ oz
h 24.5 cm - h 9 ¾"
Ø 9.2 cm - Ø 3 ½"

11003/30 • GP 6/24

Barbera d'Asti,
Merlot, Riserva,
Chianti Docg.



RM 405
Chianti-Pinot Grigio

55 cl - 18 ½ oz
h 23.5 cm - h 9 ¼"
Ø 8.9 cm - Ø 3 ½"

11004/30 • GP 6/24
11004/31 • GP 2/12

Rioja,
Cabernet Sauvignon,
Pinot Noir,
Syrah.

Chardonnay,
Sauvignon
Chenin Blanc,
Riesling.



RM 406
Chardonnay 40 cl

40 cl - 13 ½ oz
h 22.5 cm - h 8 ¾"
Ø 8.2 cm - Ø 3 ¼"

11005/30 • GP 6/24

Sauvignon,
Pinot Grigio,
Chablis,
Chenin Blanc.



RM 407
Burgundy

75 cl - 25 ¼ oz
h 22.6 cm - h 9"
Ø 11 cm - Ø 4 ¼"

11006/30 • GP 6/12
11006/31 • GP 2/12

Amarone
della Valpolicella,
Côtes-du-Rhône,
Barolo,
Rosso di Montepulciano.



RM 409
Champagne

21 cl - 7 oz
h 23.5 cm - h 9 ¼"
Ø 6.1 cm - Ø 2 ½"

11008/30 • GP 6/24
11008/31 • GP 2/12

Champagne Brut
Cuvée de Réserve,
Prosecco Brut,
Spumante Brut
Metodo Classico.



RM 408
Cognac

75 cl - 25 ¼ oz
h 15 cm - h 6"
Ø 11.4 cm - Ø 4 ½"

11007/30 • GP 6/12
11007/31 • GP 2/12

Armagnac,
Brandy,
Cask Aged Grappa,
Rhum.



RM 410
Martini

26 cl - 8 ¾ oz
h 19 cm - h 7 ½"
Ø 12.2 cm - Ø 4 ¾"

11009/30 • GP 6/12
11009/31 • GP 2/12



RM 414
Stemless

55 cl - 18 ½ oz
h 12 cm - h 4 ¾"
Ø 9.1 cm - Ø 3 ½"

11013/30 • GP 6/24
11013/31 • GP 2/12

Beaujolais,
Pinot Grigio,
Pinot Bianco,
Barbera.

LIGHTWEIGHT
T-NAX glass®
6 X MORE BREAK-RESISTANT
MOUTH-BLOWN

ACADEMIA
VITRI

IMBALLO





DIVINIS Funnel decanter
RM 417
 Large 0.75 L
 0.75 l - 25 ¼ oz
 h 31.2 cm - h 12 ¼"
 Ø 21.7 cm - Ø 8 ½"
 11016/01 • GP 1/4

ANTI-DRIP coating



DIVINIS Funnel decanter
RM 416
 Medium 0.50 L
 0.50 l - 17 oz
 h 24.5 cm - h 9 ¾"
 Ø 14.6 cm - Ø 5 ¾"
 11015/01 • GP 1/6

ANTI-DRIP coating



DIVINIS Funnel decanter
RM 415
 Small 0.25 L
 0.25 l - 8 ½ oz
 h 19.3 cm - h 7 ½"
 Ø 11.5 cm - Ø 4 ½"
 11014/01 • GP 1/6

ANTI-DRIP coating



LIGHTWEIGHT
T-NAX glass[®]
 6 X MORE BREAK-RESISTANT
 MOUTH-BLOWN

ACADEMIA
 VITRI



COLLEZIONI LIBBEY

UN'OFFERTA DIVERSIFICATA DI PRODOTTI STUDIATI
PER GLI OPERATORI PROFESSIONALI
E IN GRADO DI SODDISFARE QUALSIASI ESIGENZA.

BROOKLYN	241
GIBRALTAR	242
GIBRALTAR TWIST	243
PERCEPTION	245
EVEREST	246
Z-STEMS	247
CARAFFE	247
HOBSTAR	248
SPECIALI	249
COLLEZIONE DESSERT	250
COLLEZIONE BIRRA	251



BARWARE TOUGH + DuraTuff®

Il trattamento DuraTuff di Libbey è uno speciale post-trattamento di indurimento termo-meccanico per bicchieri e calici pressati. Il trattamento DuraTuff si applica solo alla sezione superiore del bicchiere per aumentarne la resistenza agli sbalzi termici e all'impatto meccanico. Un processo simile si utilizza anche per i prodotti realizzati in vetro soffiato. Tutti i prodotti Libbey sottoposti a tale trattamento sono contrassegnati dalla sigla 'HT'.

Tale lavorazione industriale con applicazione delle attuali tecnologie consente di produrre bicchieri e calici tra i più resistenti presenti oggi nel mercato.

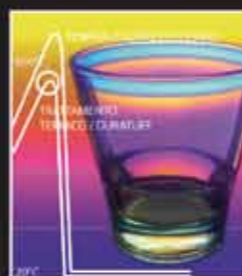
Qual è la differenza fra Dura-Tuffing e tempra? I trattamenti esclusivi studiati da Libbey non hanno solo lo scopo di ridurre rotture e scheggiature, ma anche quello di modificare il MODO in cui il vetro si rompe - un accorgimento di grande importanza a tutela della sicurezza nelle attività della ristorazione professionale. Il vetro completamente temperato si presenta come instabile. Il vetro temperato in modo inappropriato tende a frantumarsi esplodendo. Si frantuma in minuscoli pezzi seghettati che possono essere proiettati a grande distanza con il potenziale rischio che finiscano nel secchiello del ghiaccio o nel salad bar.

La necessità di sostituzione dei pezzi inutilizzabili perché rotti o lesionati si farà anche sentire sui risultati d'esercizio. I processi di indurimento di Libbey consentono di produrre bicchieri a lunga durata di servizio, un fattore che sicuramente contribuisce all'aumento dei vostri guadagni.

Potrete contare su Libbey per rifornirvi in ogni momento: bicchieri ingegnerizzati già in fase di concezione del design, più sicuri da usare, più duraturi nel tempo e dunque più convenienti: una combinazione di vantaggi veramente imbattibile!

TUFFGLASS BY LIBBEY

Il trattamento termico adottato da Libbey consiste nell'aumentare rapidamente la temperatura del vetro portandola da 20° C quasi al punto di fusione (650° C) per poi far raffreddare il vetro rapidamente in condizioni controllate. Il risultato può essere visto osservando questa foto scattata in luce polarizzata in cui gli stati tensione interna del vetro risultano aumentati.



Con il trattamento applicato solo alla sezione alta (un terzo) del bicchiere, ad una temperatura inferiore a quella di tempra, si ottiene una tensione inferiore sul vetro e si influisce positivamente su COME il vetro si rompe, oltre a migliorarne la resistenza complessiva.

Libbey for Life

Professionals choose Libbey. Libbey for Life!



BROOKLYN



LIBBEY



LY 91
Bibita
41,4 cl - 14 oz
h 14,6 cm
Ø 8,8 cm
11360/01 • CT12



LY 89
Bibita
35,5 cl - 12 oz
h 14 cm
Ø 8,4 cm
11358/01 • CT12



LY 90
D.O.F.
35,5 cl - 12 oz
h 11 cm
Ø 8,8 cm
11359/01 • CT12



LY 88
Rocks
26,6 cl - 9 oz
h 10,11 cm
Ø 8,8 cm
11357/01 • CT12

GIBRALTAR

LIBBEY



LY 7
Rocks
13 1/3 cl - 4 1/2 oz
h 8 cm
Ø 7,4 cm
10591/01 • CT12



LY 8
Rocks
20 2/3 cl - 7 oz
h 8,2 cm
Ø 9,7 cm
10592/01 • CT12



LY 9
Rocks
26 3/5 cl - 9 oz
h 9,1 cm
Ø 8,6 cm
10593/01 • CT12



LY 10
Rocks
29 3/5 cl - 10 oz
h 9,6 cm
Ø 8,8 cm
10594/01 • CT12



LY 11
Double rocks
35 1/2 cl - 12 oz
h 10 cm
Ø 9,1 cm
10595/01 • CT12



LY 13
Beverage
35 1/2 cl - 12 oz
h 12,1 cm
Ø 8,5 cm
10597/01 • CT12



LY 14
Beverage
41 2/5 cl - 14 oz
h 13 cm
Ø 8,9 cm
10598/01 • CT12

GIBRALTAR TWIST

LIBBEY



LY72 Gibraltar Twist
beverage 29
29 cl - 10 oz
h 12,1 cm
Ø 8,5 cm
11028/01 • CT12



LY73 Gibraltar Twist
beverage 35
35 cl - 12 oz
h 13,1 cm
Ø 8,9 cm
11029/01 • CT12



LY74 Gibraltar Twist
beverage 41
41 cl - 14 oz
h 13,5 cm
Ø 9,6 cm
11030/01 • CT12



LY75 Gibraltar Twist
D.O.F.
35 cl - 12 oz
h 10,2 cm
Ø 10,2 cm
11031/01 • CT12



LY76 Gibraltar Twist
rock
26 cl - 9 oz
h 9,3 cm
Ø 9,3 cm
11032/01 • CT12





ONE-PIECE TOUGH



I calici a stelo realizzati in un solo pezzo sono uno dei maggiori successi di vendita di Libbey, un successo che ha le sue buone ragioni. Si tratta di un articolo studiato per volumi importanti, in attività che richiedono ritmi di utilizzo elevati e dove la sicurezza e la durevolezza del materiale utilizzato sono fattori di estrema importanza.

I calici in un solo pezzo sono essenzialmente più forti di altri prodotti simili. Realizzati in un unico pezzo di vetro, non presentano i punti deboli alle giunzioni di gambo e/o base con la coppa. I forni di precisione Libbey producono orli con rinforzo minimo ed una base arrotondata che è più resistente alle antiestetiche scheggiature. Il bicchiere è stato inoltre progettato con uno spessore maggiore nei punti di contatto per aumentare la resistenza in utilizzi impegnativi. Una vita economica prolungata significa per gli operatori del settore maggior risparmio ed aumento di guadagni ad ogni utilizzo. In effetti il vostro investimento comincia a generare un profitto sin dal primo utilizzo. E Libbey si sente così sicuro della robustezza dei prodotti realizzati in un pezzo, che concede su questi articoli la sua esclusiva garanzia su orlo e base Safedge®.

Calici in un solo pezzo abbinano in perfetto equilibrio peso, funzionalità ed estetica. È il bicchiere tutto d'un pezzo - in campo industriale leader indiscusso per durevolezza.

■ Safedge® Rim&Foot Guarantee

La garanzia Safedge® Rim & Foot copre solo i bicchieri a stelo pressati. Se si scheggia l'orlo o la base di un qualsiasi bicchiere coperto da garanzia Safedge® Libbey sostituirà il pezzo a condizione che venga reso al rivenditore/distributore da cui è stato acquistato originariamente.

Esempi di pezzi danneggiati coperti dalle garanzie Libbey:

Esempi di pezzi danneggiati da rotture o incrinature NON coperti dalle garanzie Libbey:



Libbey for Life

Professionals choose Libbey. Libbey for Life!



PERCEPTION



LIBBEY



LY 40
Cordial
12 1/5 cl - 4 1/8 oz
h 14,9 cm
Ø 6 cm
10629/01 • CT12



LY 46
Wine
23 2/5 cl - 8 oz
h 18,3 cm
Ø 7,5 cm
10637/01 • CT12



LY 41
Wine
32 1/2 cl - 11 oz
h 19,8 cm
Ø 7,9 cm
10630/01 • CT12



LY 42
Tall goblet
41 2/5 cl - 14 oz
h 20,8 cm
Ø 8,6 cm
10631/01 • CT12



LY 43
Tall wine
59 1/5 cl - 20 oz
h 22,6 cm
Ø 9,9 cm
10632/01 • CT12



LY 47
Red wine
29 cl - 10 oz
h 17,9 cm
Ø 8,5 cm
10638/01 • CT12



LY 44
Red wine
39 8/9 cl - 13 1/2 oz
h 19,7 cm
Ø 9,2 cm
10633/01 • CT12



LY 45
Balloon
59 1/5 cl - 20 oz
h 21,4 cm
Ø 10,7 cm
10634/01 • CT12



LY 48
Champagne
17 cl - 5 3/4 oz
h 21,5 cm
Ø 7 cm
10639/01 • CT12



EVEREST



LY 1
Juice
14 1/5 cl - 5 oz
h 7,3 cm
Ø 7,3 cm
10585/01 • CT36



LY 2
Rocks
20 2/3 cl - 7 oz
h 7,9 cm
Ø 7,6 cm
10586/01 • CT36



LY 4
Rocks
26 2/5 cl - 9 oz
h 8,5 cm
Ø 8,4 cm
10588/01 • CT36



LY 5
Rocks
35 1/2 cl - 12 oz
h 9,5 cm
Ø 9,2 cm
10589/01 • CT36



LY 6
Beverage
35 1/2 cl - 7 oz
h 11,7 cm
Ø 7,9 cm
10590/01 • CT36



LY 52
Cooler
41,4 cl - 14 oz
h 12,1 cm
Ø 8,6 cm
10695/01 • CT36



Z-STEMS



LY 25
Martini
14 1/5 cl - 5 oz
h 13,7 cm
Ø 9,8 cm
10613/01 • CT12



LY 26
Martini
27 2/5 cl - 9 1/4 oz
h 16,5 cm
Ø 11,1 cm
10614/01 • CT12



LY 27
Poco grande
40 cl - 13 1/2 oz
h 19,4 cm
Ø 8,5 cm
10615/01 • CT12

CARAFFE



LY 31
Liter pitcher
100 cl - 37 oz
h 19,7 cm
Ø 16,8 cm
10619/01 • CT6



LY 32
Pitcher
177 2/5 cl - 60 oz
h 23,4 cm
Ø 19,7 cm
10620/01 • CT6

HOBSTAR

LIBBEY



LY 106
Hobstar D.O.F
35 cl
h 10,6 cm
Ø 8,9 cm
11597/01 • CT12



LY 107
Hobstar Shot
6 cl
h 5,8 cm
Ø 5 cm
11598/01 • CT24

SPECIALI

LIBBEY



LY 54
Mini Bill calice con manico
12 cl - 4 oz
h 11 cm
Ø 8,3 cm
10732/01 • CT12



LY 53
Bill calice con manico
24 cl - 8 ¼ oz
h 14,6 cm
Ø 7,7 cm
10731/01 • CT12



LY 30
Martini
20 cl - 6 ¾ oz
h 16,2 cm
Ø 12,4 cm
10618/01 • CT12



LY 50
Hurricane squall
44 cl - 15,5 oz
h 20,8 cm
Ø 7,8 cm
10641/01 • CT12



LY 51
Omega martini
20 cl - 6 ¾ oz
h 16,5 cm
Ø 12,4 cm
10694/01 • CT12



LY 65
Martini chiller 2 pzi
17 cl - 5 ¾ oz
h 8,9 cm
Ø 11 cm
10993/01 • CT12



Safedge® Rim

La Garanzia Safedge® Rim copre prodotti in vetro soffiato (bicchieri e calici a stelo in 2 pezzi) realizzati con processo Safedge® (orlo scalottato). Se si scheggia l'orlo del bevande di un qualsiasi bicchiere coperto dalla garanzia Safedge®, Libbey sostituirà il pezzo a condizione che venga reso al rivenditore/distributore da cui è stato acquistato originariamente.

COLLEZIONE DESSERT

COLLEZIONE BIRRA

LIBBEY

LIBBEY



LY 112
Smoothie Glass
47.3 cl
h 18 cm
Ø 8.5 cm
11617/01 • CT6



LY 111
Splash Dessert
35.5 cl
h 10.5 cm
Ø 11 cm
11616/01 • CT12



LY 69
Soda
35.5 cl
h 19 cm
Ø 8 cm
10997/01 • CT24



LY 109
Giant Beer
68 cl
h 23 cm
Ø 9 cm
11614/01 • CT12



LY 108
Footed Ale
45 cl
h 22 cm
Ø 7 cm
11613/01 • CT24



LY 24
Mixing Glass
47 1/3 cl
h 15 cm
Ø 8.5 cm
11612/02 • CT24



LY 34
Poco Grande
39 1/3 cl
h 17.8 cm
Ø 9.2 cm
11622/01 • CT12



LY 113
Abbey Goblet
60 cl
h 16 cm
Ø 10.5 cm
11618/01 • CT12



LY 110
Belgian Beer
47 cl
h 15 cm
Ø 9 cm
11615/01 • CT12



ARTE E SCIENZA DEL VETRO

PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DELLA VITA

”I profumi del vino si diffondono nel calice secondo leggi fisiche come la legge di Fick espressa dall’equazione differenziale

$$\frac{\partial \Phi}{\partial t} = D \cdot \left(\frac{\partial^2 \Phi}{\partial x^2} + \frac{\partial^2 \Phi}{\partial y^2} \right)$$

Le nostre eleganti forme e la cura nei dettagli catturano e controllano questi profumi per esaltare le note aromatiche del vino e percepirne il relativo profilo.”

*Centro Studi e Ricerca
Bormioli Luigi SpA*

ACCADEMIA

Luigi Bormioli

★★★★★

è composta da una collezione di linee di prodotti professionali hi-tech.

Le linee sono realizzate in vetro sonoro superiore senza piombo, la cui sonorità, brillantezza e assoluta trasparenza e resistenza unite ad un know-how, una tecnologia d'avanguardia e un design ricercato soddisfano le esigenze dei professionisti e degli estimatori più esigenti di ogni forma di degustazione.

Creatività e gusto, fantasia ed eleganza coniugati con eccezionali capacità tecniche di realizzazione.

Il Marchio ACCADEMIA *Luigi Bormioli* si presenta come un simbolo in grado di rendere facile ed immediata la riconoscibilità di quei valori che hanno portato la BORMIOLI LUIGI all'avanguardia e apprezzata nel mondo per lo stile di vita italiano.

5 STELLE

Le stelle esprimono caratteristiche di eccellenza ottenute grazie alla continua ricerca verso prodotti ad alto contenuto tecnologico:

DESIGN

TRASPARENZA

RESISTENZA

FUNZIONALITA'

QUALITA' E INNOVAZIONE



LA DEGUSTAZIONE CON LA COLLEZIONE

Luigi Bormioli

L'esperienza enologica assume, con le varie Linee di prodotti della Collezione ACCADEMIA *Luigi Bormioli*, una nuova e più piacevole dimensione, rispettandone e facilitandone il percorso.

Una corretta degustazione si divide in 3 fasi sensoriali.

ESAME VISIVO

Durante l'esame visivo si valutano le seguenti caratteristiche del contenuto:

LIMPIDEZZA, COLORE, CONSISTENZA, EFFERVESCENZA

Per meglio valutare la limpidezza e colore del vino è necessario che il vetro sia altamente trasparente ed incolore.

Il Vetro Sonoro Superiore LUIGI BORMIOLI ha una assoluta trasparenza (la trasmittanza nel campo del visibile è maggiore del 91%) ed è incolore (il grado di incolore è praticamente zero). Il colore del vino e l'eventuale riflesso sull'unghia (la parte più stretta di liquido che si forma una volta inclinato il calice) si valutano inclinando il calice di circa 45°.

L'altissima trasparenza dei calici ACCADEMIA *Luigi Bormioli* permette di esaminare al meglio la vivacità del colore così come la sua intensità e tonalità.

ESAME OLFATTIVO

La seconda fase sensoriale aiuta a scoprire e descrivere il bagaglio odoroso del vino.

I composti odorosi sono sostanze volatili che possiedono odore in grado di evaporare dalla parte liquida formando i profumi del vino.

Per meglio eseguire l'esame olfattivo si deve impugnare il calice per il piede per evitare la possibile influenza dell'odore della mano e per evitare di alterarne la temperatura.

Il piede dei calici ACCADEMIA *Luigi Bormioli* è stato realizzato in modo che oltre alla stabilità, la sua forma piana renda la presa più facile. Le forme geometriche dei calici ACCADEMIA *Luigi Bormioli* permettono una più ampia superficie libera del vino che ne migliora l'ossigenazione, mentre il bevante ristretto ne favorisce la concentrazione degli aromi.

L'epicure accentuata delle flute attiva un flusso continuo di bollicine (Perlage) che porta gli aromi dal basso verso l'alto per degustare anche gli Champagne più delicati nel modo ottimale.

ESAME GUSTATIVO

Il nostro senso del gusto è molto limitato.

Le papille gustative situate sulla lingua recepiscono solo 4 sensazioni: il dolce, l'acido, l'amaro e il salato. Queste sono di varia forma e posizionate in tutte le zone della lingua. Il design e le forme delle linee ACCADEMIA *Luigi Bormioli* sono state studiate per dosare il flusso in bocca in modo specifico per ogni vino e distillato, esaltando struttura e morbidezza dove necessario, limitando la percezione dell'acido o del calore alcolico dove sono preponderanti.

Forme diverse per tipologie di vini diverse per poter soddisfare tutte le esigenze dei più attenti estimatori del vino. Il bordo sottile conferisce una sensazione gradevole alle labbra rendendo più piacevole la degustazione.

I CALICI DELLA COLLEZIONE ACCADEMIA *Luigi Bormioli*

Sono prodotti con vetro sonoro superiore senza piombo SON. [®] avente elevate prestazioni per l'assoluta trasparenza, per il livello di incolore, per l'elevata resistenza meccanica e ai lavaggi, e la brillantezza.

Sono realizzati con corretti rapporti tra peso coppa e gambo per un migliore equilibrio del calice in modo tale da consentire una rotazione facile e morbida dello stesso. Il vino muovendosi nella coppa esprime al meglio i propri aromi, favorisce una corretta diffusione e distribuzione delle molecole aromatiche per un esame olfattivo distintivo.



Piede il cui diametro è stato studiato accuratamente, piatto per garantire maggiore stabilità e per facilitarne presa e lavaggio;



Steli dei gambi sottili ad elevata elasticità e senza segni di congiunzione stampo;



Bordi sottili tagliati a laser e rinforzati;



Forma delle coppe ad ampie superfici per favorire e accelerare l'ossigenazione e opportunamente curvate verso l'interno per esaltare la concentrazione degli aromi.



ACCADEMIA *Luigi Bormioli* propone collezioni professionali frutto di ricerche, analisi sensoriali e studi scientifici su forme, dimensioni e materiali innovativi utilizzati.

La collezione è costituita da:

STRUMENTI PER IL VINO:

linee innovative di calici, bicchieri e servizi per il vino dedicate alla ristorazione e alla degustazione. Articoli studiati per enfatizzare l'aroma, nobilitare il tatto, regolare il gusto ed apprezzare il colore e le relative sfumature: una vera e propria festa dei sensi.

STRUMENTI PER L'ACQUA:

all'interno della serie Palace viene proposta un'originale collezione dedicata alla degustazione delle acque: Hydrosommelier.

STRUMENTI PER IL BAR:

la sezione dedicata al bar propone nuove linee di bicchieri per valorizzare i cocktail. Collezioni pensate per le bevande più alcoliche e vigorose, ma anche adatte a bevande caratterizzate da un aroma più delicato.

ACCESSORI TAVOLA:

Accessori per la tavola, decanter e caraffe per il servizio del vino e dei distillati.

ARTE E SCIENZA DEL VETRO PER APPREZZARE E VALORIZZARE I VINI

Chiunque è in grado di apprezzare un buon bicchiere di vino, ma saper degustare davvero non è cosa da tutti: si tratta di un'arte difficile. La sofisticata sensibilità richiesta pretende infatti un'esperienza di lungo periodo sostenuta da una conoscenza tecnica specifica sia delle caratteristiche organolettiche del vino sia del fenomeno del bere.

In questo contesto, non solo centrale ma addirittura decisiva risulta essere la funzione del calice, quale veicolo rispettoso e qualificante i segnali diffusi dal liquido. Numerose generazioni di esperti intenditori hanno ragionato ed espresso opinioni a proposito delle forme dei calici capaci di ottimizzare la trasmissione delle virtù dei vini.

Il gruppo di ricerca della Bormioli Luigi, oggi ha studiato la fenomenologia in questione, applicando criteri e metodi scientifici, sia teorici che empirici, al fine di associare ad ogni singola tipologia di vino la geometria del recipiente più adatta. Allo scopo di tradurre queste conoscenze in contenitori di vetro, la ricerca si è poi avvalsa del prezioso contributo delle aree di progettazione industriale e di marketing. Sono stati misurati parametri e comparate analisi quantitative. In buona sintesi: l'obiettivo consisteva nel riconoscere le varie leggi di diffusione nel mezzo ed orientare le traiettorie delle molecole nella direzione delle papille gustative interessate, amplificando contemporaneamente l'intensità e la persistenza delle percezioni olfattive. Infatti sinergico al gusto è l'olfatto, come ben sperimentiamo quando siamo raffreddati o tappiamo il naso al bambino che prende una medicina amara.

La vista è il primo dei sensi ad informare su stato, evoluzione, struttura e tipologia del vino: l'aspetto visivo preannuncia impressioni che verranno successivamente confermate ed integrate da odorato e gusto. Nel "lavoro" di identificazione e percezione il naso segue l'occhio, esercitando un'attività tipicamente complessa. Forse questa capacità si è un po' perduta nei millenni di civilizzazione (non per nulla i pochi grandi "nasi" sono molto ben pagati dall'industria profumiera) e tornerebbe utile un suo recupero nella prospettiva di una più alta qualità della vita.

In successione temporale tocca poi all'esame gustativo valutare i sapori: essi possono essere dolci, salati, amari, acidi. Se i parametri vi sembrano pochi, riflettete sul fatto che la loro combinazione genera la casistica di un universo a quattro dimensioni! Molto numerose infine risultano essere le sensazioni tattili e gli aromi riconoscibili per via retronasale, quando il liquido è già in bocca o è stato appena deglutito. Immaginate a questo punto la varietà possibile di "gusti" originati dalla somma delle sensazioni sopra elencate!

$$\frac{\partial \phi}{\partial t} = D \cdot \left(\frac{\partial^2 \phi}{\partial x^2} + \frac{\partial^2 \phi}{\partial y^2} \right)$$

L'ampiezza e la complessità della pratica del "ber vino" giustifica la magica, sionistica atmosfera in cui si fondono l'incanto paesaggistico dei vigneti al sole, la elegiaca fermentazione alcolica dei mosti, la raffinata cultura che apre ad orizzonti percettivi e sensoriali di alta eleganza.

In questa sinfonia non può mancare la presenza ed il significato del giusto calice. Un ristoratore all'altezza deontologica della sua professione dovrà saper riconoscere l'importanza ed il ruolo del vetro, distinguere la qualità dell'offerta dei fornitori ed istruire, quale guida esperta, il consumatore comune in un percorso nobilitato da un fascino estetico, una suggestione emotiva ed un'intelligenza straordinari.

QUALITÀ DEL VINO E I CALICI

ACCADEMIA *Luigi Bormioli*



Numerosi studi sensoriali sui consumatori dimostrano che tutti, anche i non istruiti sul vino o i distillati, riconoscono un buon prodotto quando lo provano, e lo preferiscono a quelli imperfetti, fiacchi o banali. Le preferenze sensoriali dei consumatori, in tutti i campi, stanno sempre più seguendo tre tendenze che si sono delineate negli ultimi dieci anni, riassumibili nella formula delle 3 P:

POTENZA PROFONDITA' PERFEZIONE

• POTENZA

È direttamente correlata alla quantità di molecole che si liberano dalla bevanda e influenzano la nostra percezione olfattiva prima per via nasale diretta, non appena accostiamo il calice al naso, e poi per via retroolfattiva, quando abbiamo il vino in bocca e successivamente alla sua deglutizione. La crescita dell'intensità degli stimoli sta portando la nostra società verso la ricerca di una maggiore intensità, quindi in futuro risulteranno vincenti i prodotti che avranno profumi e aromi decisamente spiccati: l'epoca del light è tramontata anche per l'olfatto. Il consumatore vuole essere colpito, coinvolto, emozionato, stupito.

• PROFONDITA'

La profondità è direttamente correlata alla numerosità tipologica delle molecole presenti capaci di interagire con il nostro organo olfattivo. Nel vino gli attuali strumenti di misurazione (gascromatografi e simili) sono riusciti a rilevarne migliaia, che insieme riescono a creare delle sinfonie davvero emozionanti. Gli assaggiatori, a differenza degli strumenti di analisi, raramente le individuano singolarmente, generalmente le colgono a gruppi capaci di evocare un'esperienza già vissuta, e quindi le denominano in funzione di essa: rosa, erba, tappo, agrumi e via discorrendo. Quando un vino manca di una certa numerosità di gruppi si definisce povero, corto, muto. In questo caso si dice che manca la profondità, per distinguerlo dai vini complessi e ricchi che riportano alla mente molti engrammi olfattivi: fiori e frutta, spezie, erbe aromatiche e chi più ne ha più ne metta.

• PERFEZIONE

A nulla valgono potenza e profondità se è carente la perfezione. Questa si manifesta con due modalità distinte ma complementari: da una parte l'assenza di note bloccanti, dall'altra la coerenza di quelle positive. Partiamo dalle prime: qualsiasi nota odorosa che induce un sospetto di pericolosità di un alimento, anche a livello subliminale, ne deprime o annichilisce il suo consumo.

Non importa se il consumatore identifica o no in un vino una fermentazione anomala attraverso l'odore prodotto dai microrganismi, non importa neppure se lo riconosce o meno, ma è certo che alcune molecole gli trasmetteranno il messaggio portandolo a evitare il consumo di quel prodotto. Altro discorso è la coerenza. La nota erbacea in certi vini è tipizzante, nella grappa è sempre un difetto.

La forma e le dimensioni del calice influenzano la percezione della qualità del vino. Al variare delle forme e delle dimensioni variano in modo significativo le varie percezioni. Il calice ottimale permette:

- a) di amplificare la potenza di un vino o distillato, concentrando gli aromi nello spazio di testa e convogliandoli opportunamente verso il naso;
- b) di sottolineare la profondità, sviluppando il bouquet dei vini con un'ossigenazione adeguata per ogni tipologia e amplificando selettivamente, grazie alle speciali forme, le note olfattive più nobili, rare, ricercate;
- c) di evidenziare la perfezione dei vini e dei distillati: alcuni calici dell'Accademia Luigi Bormioli fungono da lenti di ingrandimento per i difetti, permettendo così di far distinguere a chiunque i prodotti di grande pregio da quelli che presentano odori anomali.
- d) Di poter evidenziare l'intensità dei sapori individuali del vino ed il conseguente impatto sul gusto dell'effetto combinato dei gusti di base:

ACIDO DOLCE AMARO

Un vino è equilibrato quando le sensazioni a "Gusto Dolce" sono uguali alla somma "Gusto Acido" più la sensazione a "Gusto Amaro".

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO DEL VINO SERVIZIO

La temperatura del vino ha una notevole influenza sulle sensazioni olfattive, gustative e tattili.

Sotto il profilo olfattivo la temperatura del vino determina il giusto mix delle molecole che vanno a occupare lo spazio di testa e che, quindi, generano il bouquet del vino. A temperature più basse vengono messi in evidenza i sentori floreali e fruttati, a quella più elevate le note vegetali, alcoliche e speziate. A 4°C si ha la quasi insensibilità dei profumi. I vini bianchi esprimono il meglio di se stessi a temperature moderate (9-13°C) e i rossi tra i 15 e i 19°C. Elevando ulteriormente la temperatura l'odore è enfatizzato, ma il vino perde di eleganza in quanto alcuni componenti poco gradevoli, come l'acetato di etile e altri esteri, tendono a diventare prevalenti.

Sotto il profilo gustativo e tattile le basse temperature fanno percepire maggiormente l'astringenza dei polifenoli e il loro sapore amaro: ecco perché si adottano temperature di servizio più elevate per i vini rossi, mentre i bianchi si somministrano più freschi, avendo un contenuto molto più basso (e di tipologia differente) di polifenoli. I vini bianchi generalmente, puntano sulla vivacità acidica che alle normali temperature di consumo non subisce variazioni. Inoltre, quando i vini bianchi, hanno una forte componente zuccherina, la bassa temperatura, lasciando inalterata la freschezza degli acidi e deprimendo fortemente il dolce, li rende piacevolmente equilibrati.

In tutti i casi anche il sapore salato, in genere non percepibile come tale, si rafforza donando gradevole sapidità.



TEMPERATURE CONSIGLIATE

VINI BIANCHI LIQUOROSI

7 ÷ 9 °C - 44.6 ÷ 48.2 F°

VINI BIANCHI SECCHI LEGGERI E ACIDI E VINI SPUMANTI

8 ÷ 10°C - 46.4 ÷ 50 F°

VINI BIANCHI SECCHI MATURI E COMPLESSI

10 ÷ 12°C - 50 ÷ 53.6 F°

VINI ROSATI

9 ÷ 10°C - 48.2 ÷ 50 F°

VINI ROSSI GIOVANI E POCO TANNICI

13 ÷ 15°C - 55.4 ÷ 59 F°

VINI ROSSI STRUTTURATI

15 ÷ 17°C - 59 ÷ 62.6 F°

VINI ROSSI INVECCHIATI E TANNICI

16 ÷ 18°C - 60.8 ÷ 64.4 F°

I nostri calici limitano
l'alterazione della temperatura del vino
una volta versato.

I CALICI ACCADEMIA *Luigi Bormioli* E L'OSSIGENAZIONE DEL VINO



È interessante analizzare i fenomeni provocati dall'ossigenazione del vino. L'ossigeno regola sia la qualità degli aromi nel calice, sia la piacevolezza gustativa. Il fenomeno dell'ossigenazione avviene:

- quando viene stappata la bottiglia del vino (superficie di contatto vino - aria);
- durante il versamento del vino nel calice o nel decanter (la "cascata" di vino è a contatto con l'aria e ne favorisce l'inglobamento);
- durante il riempimento del calice di vino (mescolamento vino - aria per turbolenza);
- quando il vino è nel calice o nel decanter (fra superficie di contatto vino - aria);
- imprimendo un moto rotatorio del vino nel calice (fenomeno di mescolamento per turbolenza e aumento della superficie esposta all'aria).

Si capisce allora come la capacità di ossigenazione del calice dipenda dalla superficie di contatto vino - aria e dal volume di vino sottostante questa superficie: l'ossigenazione è tanto più alta quanto più questa superficie è ampia e quanto minore è il volume sottostante.

A) EFFETTO DELL'OSSIGENAZIONE SULLE PERCEZIONI OLFATTIVE

Dopo una fase iniziale (prima dell'ossigenazione) in cui l'intensità olfattiva risulta minore e il vino appare più "chiuso", si assiste nel corso di degustazioni successive, per effetto dell'assorbimento di ossigeno, a un'apertura del vino sotto il profilo olfattivo, con una notevole evoluzione nel tempo delle tipologie di aromi percepite.

B) EFFETTO DELL'OSSIGENAZIONE SULLE PERCEZIONI GUSTATIVE

Man mano che il vino assorbe ossigeno, c'è un forte miglioramento del suo bouquet e delle caratteristiche tattili gustative, sia per un'influenza diretta dell'ossigenazione su determinati componenti, sia per l'effetto sinestesico dovuto all'apertura aromatica.

È da notare inoltre che la temperatura del vino è fondamentale per l'ossigenazione: più il vino è freddo maggiore è la solubilità dell'ossigeno, ma nello stesso tempo sono rallentati i processi di assorbimento ossigeno legati alla reazione dell'ossigeno con i componenti del prodotto. Sulla superficie di contatto aria-vino nel calice o decanter, ovvero nell'interfaccia, si manifestano due fenomeni:

- **assorbimento di ossigeno (contenuto nell'aria) da parte del vino;**
- **liberazione nell'aria di alcune componenti del vino, alcoliche e aromatiche per effetto dell'evaporazione.**

Quindi esisteranno due flussi molecolari opposti: dall'aria verso il vino e dal vino verso l'aria.

La velocità di assorbimento dell'ossigeno dipende:

- **dalla temperatura del vino;**
- **dal tipo di vino;**
- **dalla superficie di contatto vino-aria.**

Questa velocità (espressa in mg ossigeno/litro/minuto assorbiti dal vino) deve essere regolata per ogni tipologia di vino. Infatti fenomeni di sotto-ossigenazione o super-ossigenazione possono deprimere la piacevolezza del prodotto. I grandi vini rossi di lungo invecchiamento non sono necessariamente quelli che necessitano di ossigenazioni forti in quanto l'operazione potrebbe essere di turbamento ai loro delicati equilibri. Per questo alcuni assaggiatori preferiscono seguirne l'evoluzione direttamente nel bicchiere, senza passarli in decanter. In molti casi l'assunzione di ossigeno è comunque utile, così come lo è per vini tendenti alla riduzione, come certi bianchi e certi rossi giovani.

La velocità di ossigenazione nei calici è stata studiata in modo da non favorire una percezione preponderante degli aromi più ordinari nei vini, ma di esaltare i profumi considerati di maggiore pregio. Naturalmente la velocità di ossigenazione si incrementa notevolmente per effetto della agitazione rotatoria del vino nel calice dovuto sia all'effetto della turbolenza, sia all'aumento della superficie di contatto del vino.



INTENSITA' E PROFILO DELL'AROMA

Secondo un principio fisico, la pressione di vapore di una molecola disciolta in un liquido dipende dal solvente, dal soluto e dalla temperatura. Le molecole che passano in fase gassosa nel calice si diffondono nell'aria circostante a una velocità che dipende dal diametro di apertura della coppa. Inoltre maggiore è la superficie libera del vino, maggiore sarà il numero di molecole che passeranno allo stato di vapore, e tale numero è legato alla temperatura del vino: maggiore è la temperatura, maggiore sarà la quantità di componenti che evaporeranno. La capacità di evaporare dipende inoltre dal contenuto alcolico del vino: maggiore è detto contenuto, maggiore sarà l'evaporazione.

Nella Figura 1 è raffigurata la relazione tra la superficie di evaporazione del vino e il conseguente diffondersi degli aromi verso la bocca del calice. Incrementando la superficie si incrementa l'evaporazione del vino: inoltre agitare il vino come in Figura 2 incrementa la superficie, quindi l'evaporazione, con conseguente aumento dell'intensità aromatica.

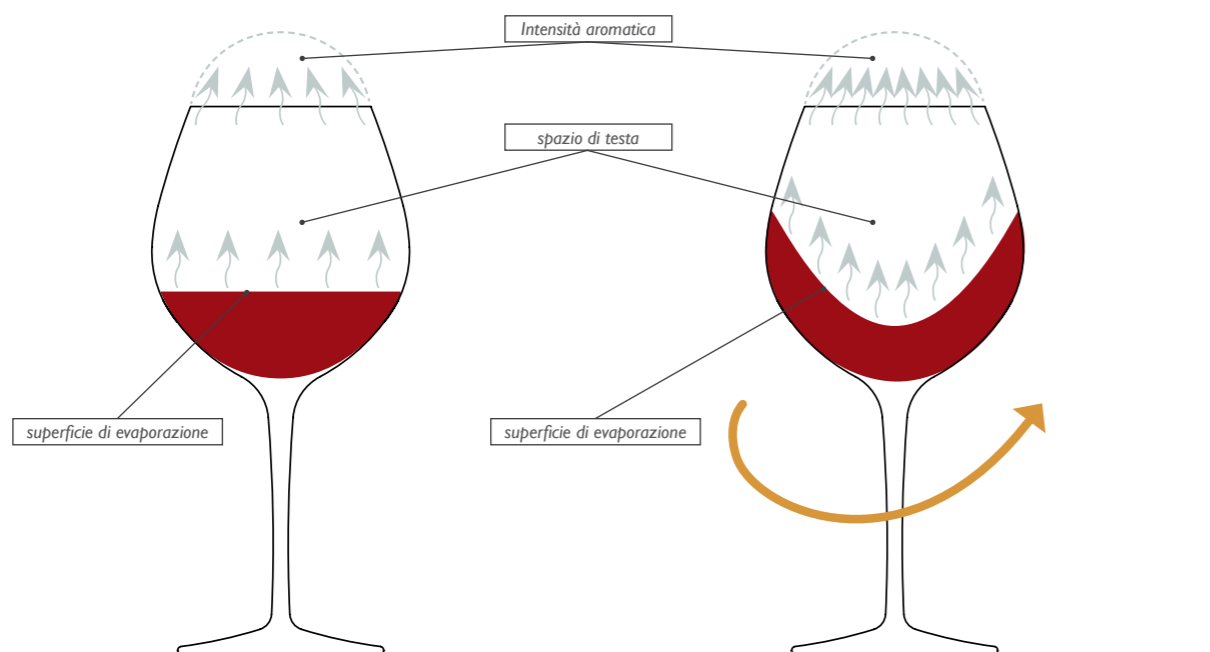


Figure 1
Aromatic intensity of resting wine.

Figure 2
Aromatic intensity of wine swirled in the glass: wine evaporation surface and corresponding increased aromatic intensity.

Per mezzo della cromatografia si è analizzata l'aria al di sopra del vino a diverse altezze e in momenti diversi dopo aver versato il vino nella coppa. Sono stati studiati una cinquantina di vini a diverse temperature. Al termine di tutti questi test si è giunti alle seguenti conclusioni.

- I vini bianchi vanno bevuti freddi perché le note floreali e fruttate, che dominano l'aroma dei vini bianchi, sono rapidamente presenti in quantità sufficiente anche a bassa temperatura.
- I vini rossi vanno serviti a temperature più alte per poter percepire l'intera gamma aromatica.
- Le sensazioni saranno più forti se viene inspirata l'aria vicino alla bocca del calice.
- È necessario aumentare la superficie di ossigenazione per certi vini. Infatti i fenoli presenti nel vino sono componenti aromatici influenzati dalla forma del calice. Con l'aumento della superficie a contatto con il vino, questi fenoli vengono ossigenati e si convertono in eteri che conferiscono al vino la cosiddetta "dry piquancy".
- Il tipo degli aromi e la loro intensità sono influenzati dal volume al di sopra della linea di riempimento del vino, denominato spazio di testa. In questo spazio si concentrano gli aromi liberati nell'aria dal vino, i quali, protetti dalle pareti del bicchiere, rimangono meglio raccolti e vengono gradualmente convogliati verso il naso.

Abbiamo trovato sperimentalmente la distribuzione all'interno dello spazio di testa dell'intensità aromatica, ovvero della sua concentrazione molecolare (Φ) al variare del tempo per ogni posizione (x) all'interno dello spazio di testa.

Le curve nei vari istanti di tempo (t_1, t_2, t_3, t_4) della concentrazione aromatica, sono riportate nelle Figure a, b, c, d. Dove:

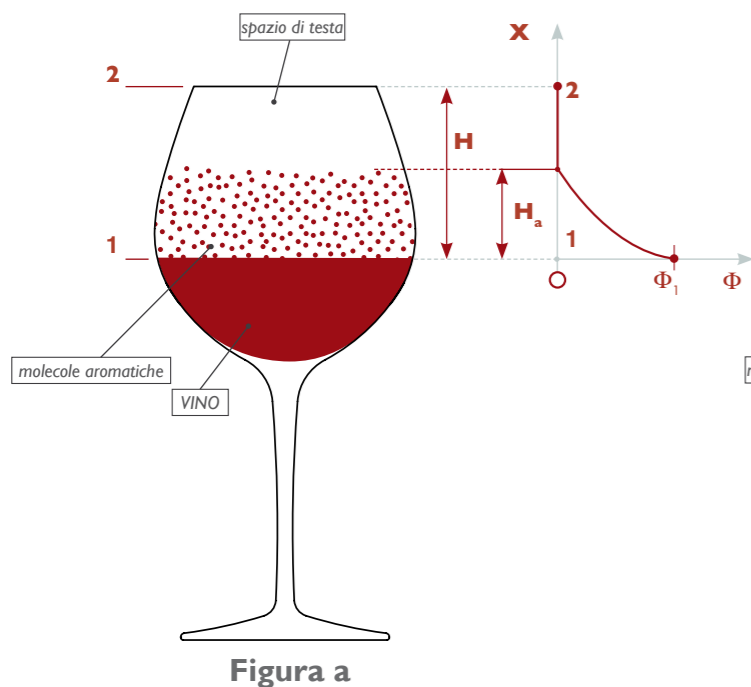
Φ rappresenta la concentrazione aromatica che ha le dimensioni di $[\text{moli}/\text{m}^3]$.
 Φ_1 è la concentrazione aromatica nella posizione 1.
 Φ_2 è concentrazione aromatica nella posizione 2 nei vari istanti di tempo.
 H è l'altezza dello spazio di testa.

I CALICI ACCADEMIA *Luigi Bormioli* E LE PERCEZIONI OLFATTIVE



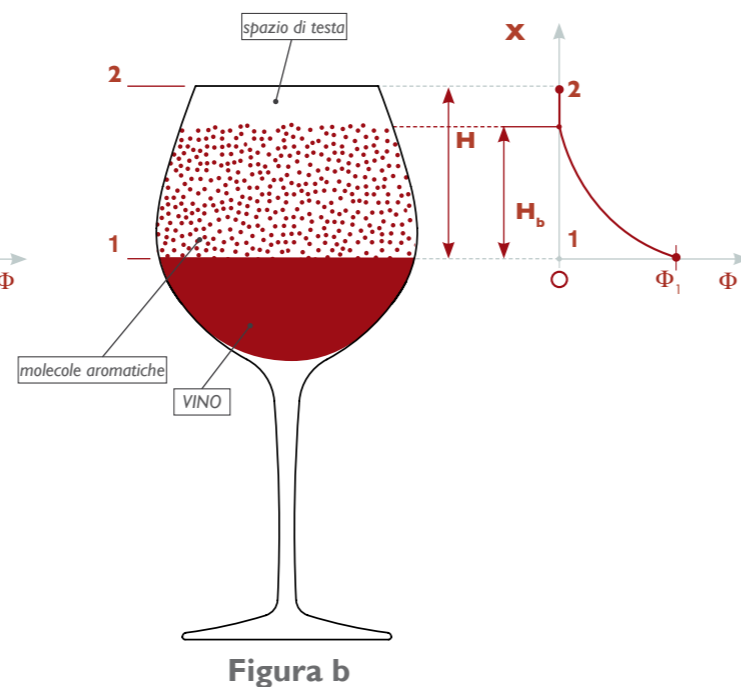
Curva concentrazione aromatica nell'istante iniziale t_1 (Figura a)

Nell'istante iniziale t_1 , le molecole aromatiche si sviluppano fino all'altezza H_a , come rappresentato nella figura. La concentrazione aromatica oltre questa altezza è nulla, quindi Φ_2 in bocca è uguale a zero.



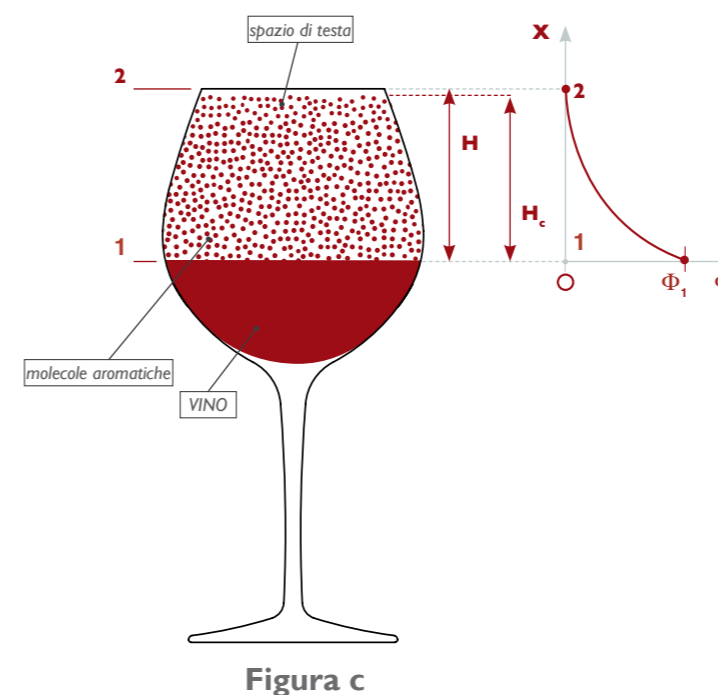
Curva concentrazione aromatica nell'istante $t_2 > t_1$ (Figure b)

Nell'istante t_2 , le molecole aromatiche continuano ad evolversi fino all'altezza H_b maggiore di H_a . La concentrazione aromatica nella posizione 2 (bocca del calice) è ancora nulla.



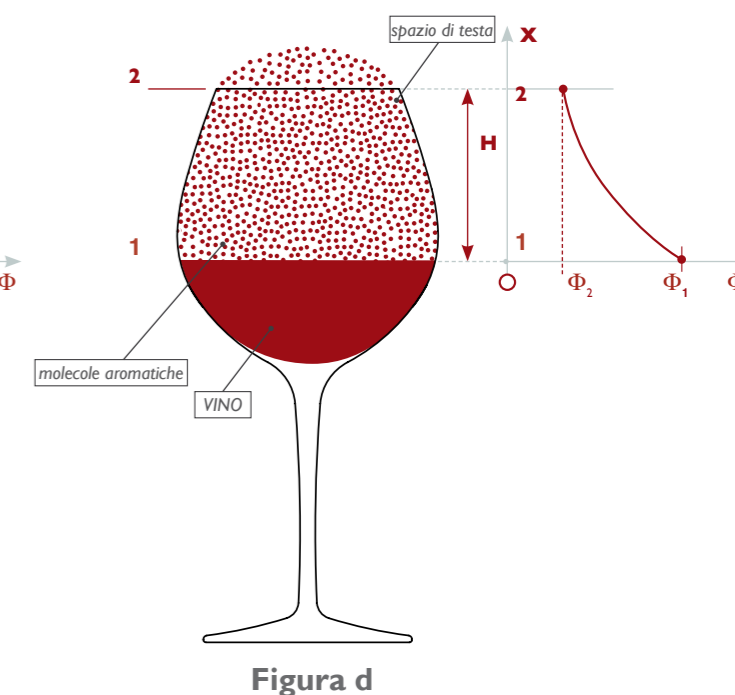
Curva concentrazione aromatica nell'istante $t_3 > t_2$ (Figura c)

Nell'istante t_3 , le molecole aromatiche occupano quasi tutto lo spazio di testa, ma nella bocca del calice la concentrazione è ancora zero ($\Phi_2 = 0$).



Curva concentrazione aromatica nell'istante $t_4 > t_3$ (Figura d)

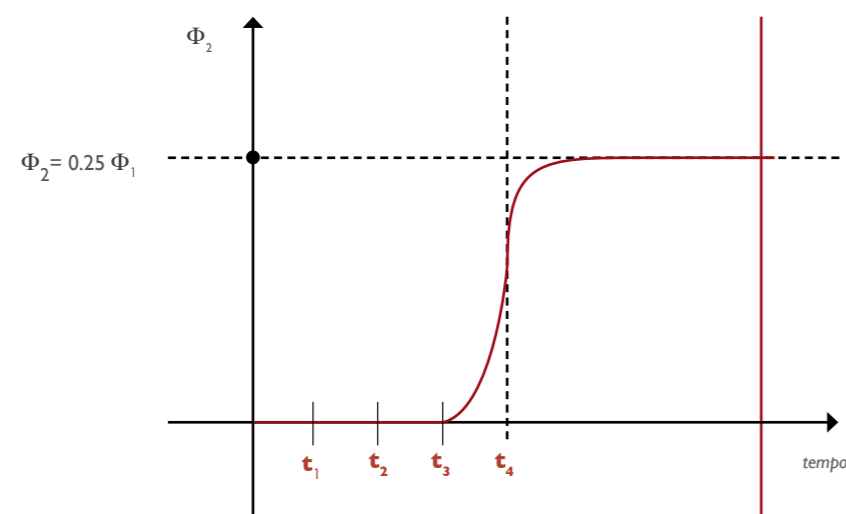
Nell'istante t_4 , le molecole aromatiche raggiungono la posizione 2 e la concentrazione aromatica (Φ_2) assume un valore diverso da zero.



Dalle curve (Figura a, b, c, d) si osserva che lo sviluppo aromatico sulla bocca (posizione 2) si manifesta solo dopo un certo tempo (t_4). Al trascorrere del tempo la concentrazione aromatica aumenta all'interno dello spazio di testa. Il valore massimo (Φ_1) si ha in corrispondenza della superficie libera del vino (posizione 1). A regime, il valore della concentrazione aromatica Φ_2 è circa il 25% della concentrazione Φ_1 .



L'andamento nel tempo della concentrazione aromatica Φ_2 sulla bocca del calice (posizione 2) è riportato nella seguente figura:



L'andamento delle curve sperimentali è concorde con le leggi fisiche, in particolare con la seconda legge di Fick sulla diffusione:

$$\frac{\partial \Phi}{\partial t} = D \cdot \left(\frac{\partial^2 \Phi}{\partial x^2} + \frac{\partial^2 \Phi}{\partial y^2} \right)$$

DOVE:

- t è il tempo in secondi
- D è il coefficiente di diffusione del vino espresso in $[m^2/s]$ e dipende dalla tipologia di vino e dalla sua temperatura
- x e y sono le dimensioni verticale e orizzontale espressi in $[m]$

Questa legge descrive la variazione nel tempo della concentrazione aromatica Φ_2 nelle direzioni x e y . I nostri calici sono stati studiati in forma e dimensioni sia per una corretta propagazione degli aromi entro lo spazio di testa, sia per una rapida riformazione aromatica dopo ogni sorso di vino.

All'interno dello spazio di testa si possono distribuire tre tipologie di aromi: Primari, Secondari e Terziari. Questi aromi sono raggruppati in base alla loro volatilità e misurati in base ad un coefficiente di evaporazione (le note aromatiche) con scala da 1 a 100.

AROMI PRIMARI O VARIETALI

Sono le molecole più leggere nella parte più alta del calice. Questi aromi ricordano i fiori, la frutta e, a volte, il vegetale. Sono profumi provenienti dall'uva e sono legati alla varietà del vitigno. Sono in genere le molecole più volatili con coefficiente di evaporazione da 1 a 14.

Si manifestano subito dopo aver versato il vino nel calice.

AROMI SECONDARI O DI FERMENTAZIONE

Nella parte mediana si trovano prevalentemente profumi legati alla fermentazione (erbacei, frutta matura e minerali). Il coefficiente di evaporazione va da 15 a 60.

Si manifestano in virtù della rotazione della coppa per effetto dell'agitazione e dipende dalla forma del calice.

AROMI TERZIARI (BOUQUET) O DA INVECCHIAMENTO

Sono prevalentemente dati da molecole più pesanti che si stabiliscono nella parte più bassa e sono profumi del legno, animali e di spezie, sono legati alla maturazione e all'invecchiamento in assenza di ossigeno (in bottiglia). Sono quindi aromi a molecole meno volatili con coefficiente di evaporazione che va da 61 a 100.

Anche questi aromi come per i secondari si manifestano con la stessa modalità, ovvero con la opportuna agitazione del vino all'interno della coppa.

Più la coppa del calice è ampia, maggiore sarà la possibilità di percepire e penetrare i vari strati degli aromi. I calici con coppa ampia sono adatti ai vini invecchiati dai profumi complessi, con molecole pesanti, mentre quelli con coppa stretta sono adatti a vini giovani e dagli aromi lievi.

Da questa ricerca si evince che l'intensità di tutte le percezioni cambia con il tipo di calice. L'aumento dell'altezza della coppa e del rapporto fra diametro massimo e diametro bocca intensifica tutte le percezioni olfattive. Nei vini bianchi, poiché freddi, vi è meno sviluppo degli aromi (meno evaporazione), ma con un appropriato ed elevato rapporto fra diametro massimo e diametro bocca si riesce ad incrementare l'intensità degli aromi. Il contrario per i vini rossi. Per i vini bianchi inoltre non sono necessarie grandi superfici di ossigenazione per lo sviluppo dei profumi, mentre per non farli riscaldare occorre che la superficie di contatto sia la minore possibile. Le coppe dei calici per questi vini saranno lunghe e strette; il contrario per i vini rossi, ma con un'appropriata geometria.

I nostri calici sono stati realizzati con forme e dimensioni della coppa tali da contenere maggiormente gli aromi liberati all'interno dello spazio di testa. In questo modo si riesce a massimizzare l'intensità degli aromi.

I CALICI ACCADEMIA *Luigi Bormioli* E LE PERCEZIONI OLFATTIVE



Nella **Figura 3** è riportata la distribuzione molecolare degli aromi e relativa intensità in un certo istante di tempo.

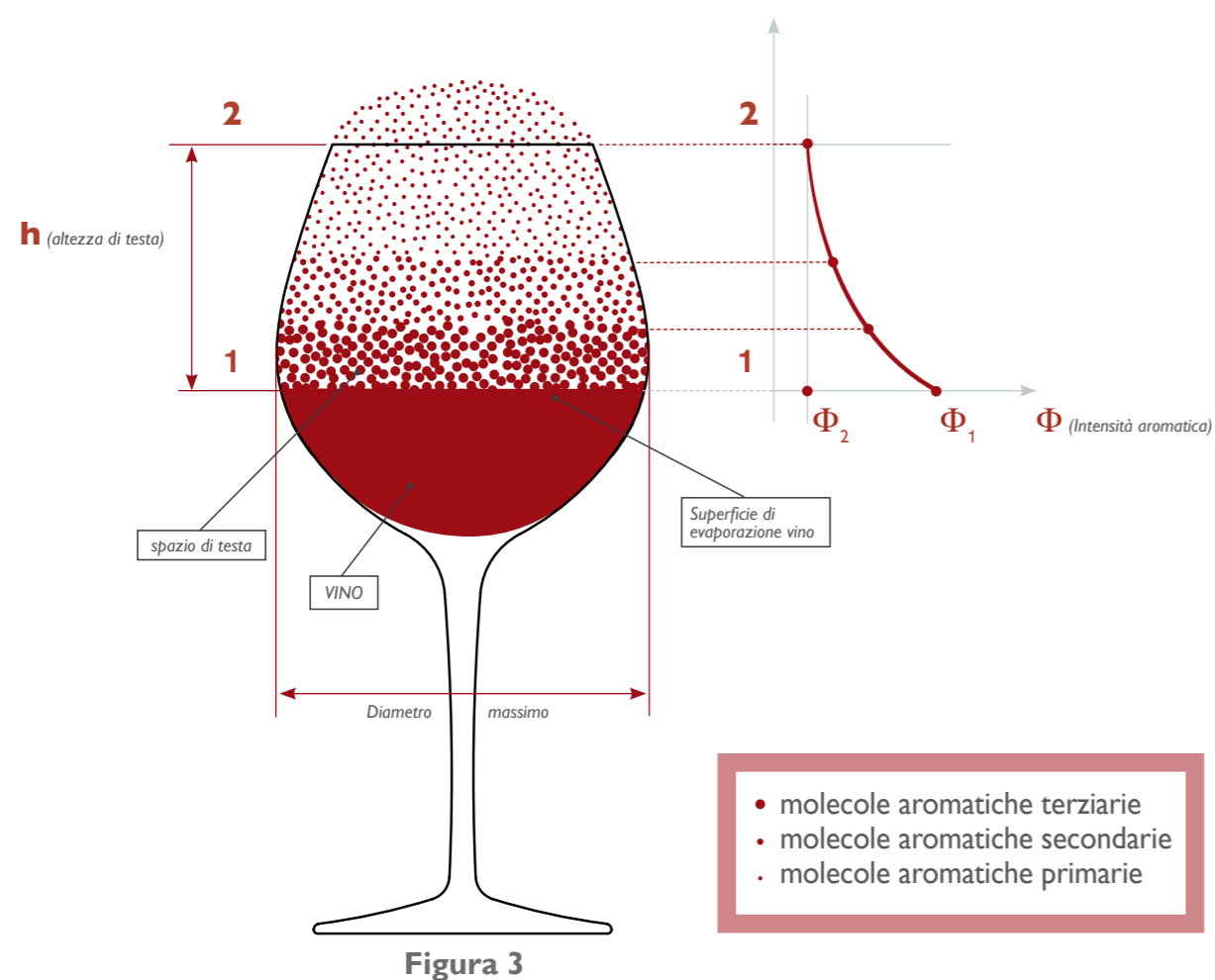


Figura 3: Distribuzione degli aromi primari, secondari e terziari all'interno dello spazio di testa e relativo andamento dell'intensità aromatica, più alta vicino alla superficie di evaporazione.

Il criterio usato per incrementare il numero di molecole aromatiche all'interno dello spazio di testa è la diminuzione della velocità di uscita degli aromi dalla bocca del calice, prevenendo quindi la rapida evaporazione.

La forma e il volume dello spazio di testa sono stati progettati per consentire la piena percezione degli aromi (profilo) in tutta la loro intensità. Quest'ultima è inoltre favorita dalle pareti curve della coppa del calice, che concentrano gli odori sull'apertura e quindi verso il naso. Infatti le forme curvate verso l'interno ritardano l'uscita degli aromi del calice.

I calici ben dimensionati e relativi a ogni tipologia di vino devono presentare un'efficienza di percezione olfattiva pari al 100%.

L'ALBERO DEGLI AROMI



VINI ROSSI

VINI BIANCHI

FLOREALE

FLOREALE

FRUTTATO

FRUTTATO

VEGETALE

VEGETALE

SPEZIATO

SPEZIATO

FIORI SPECIFICI	Viola, Violetta, Rosa, Rosa appassita
FIORIVARI	Fiori
MIELE	Miele, miele di acacia, cera d'api, favo
AGRUMI	Limone, arancio, pompelmo, mandarino, buccia d'arancio
FRUTTI ROSSI E NERI	Ciliegia, lampone, fragole, more, mirtilli, ribes, prugna
FRUTTI CHIARI A NOCCIOLO	Pesca, albicocca
FRUTTI FRESCHI DIVERSI	Mela, banana, caco, uva aromatica, frutti freschi vari
FRUTTI ESSICCATI	Datteri, fichi secchi, prugne secche
FRUTTI SECCHI	Frutta secca, mandorla, nocciola
FRUTTI COTTI	Confettura, frutta sciroppata, prugne cotte, frutta cotta
FRESCO	Erba, erba tagliata, erbaceo, foglia di pomodoro, olive verdi, peperone
ERBE AROMATICHE	Salvia, timo, alloro
BALSAMICO	Anice, quercia, resinoso, eucalipto, pino, conifera
SECCO	Fieno, tabacco, tè
SOTTOBOSCO	Muschio, humus, fungo, tartufo
SPEZIE	Cannella, pepe, chiodi di garofano, liquirizia, legno
PASTICCERIA	Vaniglia, biscotto
TOSTATO	Pan tostato, cacao, caffè, caramello
ANIMALE	Cuoio, selvaggina, pelliccia

FIORI SPECIFICI	Fiordaliso, fiori di sambuco, gelsomino, rosa, violetta, biancospino, fiori di acacia, glicine, magnolia
FIORIVARI	Fiori bianchi, fiori di campo, fiori freschi, fiori secchi, fiori alpini
MIELE	Miele, cera, tiglio
AGRUMI	Arancia, citrico, limone, mandarino, pompelmo, arancia caramellata, cedro
FRUTTI ROSSI E NERI	Ciliegia, amarena, fragola, frutti di bosco, lampone, marasca, prugna
FRUTTI CHIARI A NOCCIOLO	Albicocca, pesca
FRUTTI FRESCHI DIVERSI	Banana, buccia di mela, fichi, frutta acerba, melone, mosto, pera, caco, kiwi, uva, lievito
	Uva passa
FRUTTI SECCHI	Ghianda, mandorla, noce, castagna, nocciola
FRUTTI COTTI	Confettura, marmellata, ananas sciroppato
FRUTTI ESOTICI	Ananas, frutto della passione, mango, frutta tropicale, frutta matura
FRESCO	Asparago, erba, foglia di pomodoro, peperone, olive, ortiche, pomodoro verde, radicchio, rucola, verza
ERBE AROMATICHE	Basilico, menta, alloro, rosmarino, salvia, timo, bacche di ginepro
BALSAMICO	Borotalco, mentolo, pino, eucalipto, resina
SECCO	Erba secca, fieno, paglia, tabacco, carta, foglie secche
SOTTOBOSCO	Muschio, terra, funghi
SPEZIE	Cannella, coriandolo, liquirizia, pepe
LEGNO	Legno verde
PASTICCERIA	Biscotto, canditi, crema, pane, torta sfornata, vaniglia, torrone, farina
TOSTATO	Caffè, crosta di pane, cacao, caramello, pane abbrustolito, polenta

I CALICI ACCADEMIA *Luigi Bormioli* E LE PERCEZIONI GUSTATIVO-TATTILI



È utile analizzare un vino in termini di equilibrio fra acidità, alcolicità, struttura, rotondità e, nel caso di molti vini rossi, dell'astringenza data dal tannino (una sostanza chimica allappante che può derivare dai vinaccioli o dal legno in cui il vino è invecchiato). Un bianco secco particolarmente acido è sgradevole, come lo è un rosso ricco troppo astringente.

I tannini provocano infatti la precipitazione delle proteine contenute della saliva, che fungono da lubrificante, con conseguenza di una netta diminuzione della salivazione: è come mangiare dei cachi poco maturi, che danno un'impressione di secchezza e rugosità della lingua.

I quattro sapori sono rilevati da recettori. Si crede comunemente che ogni parte della lingua percepisca specificamente uno dei quattro sapori: in particolare, la punta il dolce, il fondo l'amaro, i lati l'acido. Di fatto, i più recenti studi fisiologici sulla lingua mostrano che i recettori dei quattro sapori sono distribuiti piuttosto uniformemente su tutta la lingua, con differenze poco significative tra una parte e l'altra (Figura 4).

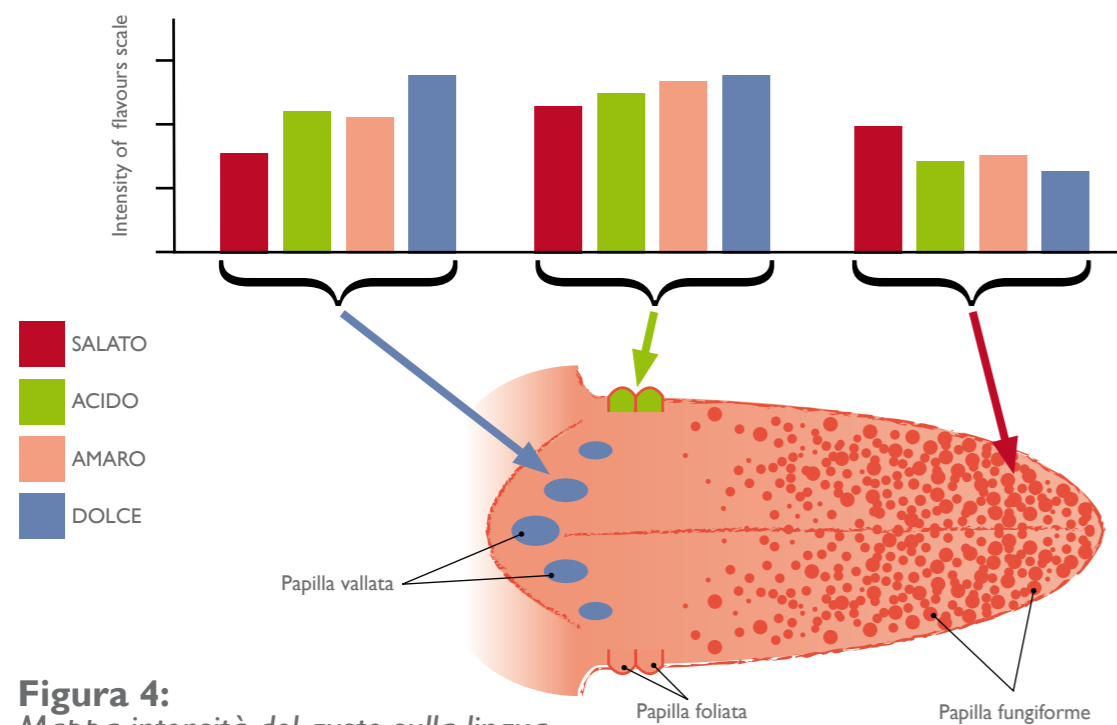


Figura 4:
Mappa intensità del gusto sulla lingua.

Grafico della lingua ispirato all'illustrazione contenuta nel libro: "Rosenzweig M., Leiman A.L., Breedlove S.M. - Psicologia biologica - Casa Editrice Ambrosiana - 1998"

Per apprezzare al meglio il gusto del vino e dei distillati è comunque necessario che il vino venga introdotto in bocca in modo tale da soddisfare l'equilibrio gustativo-tattile. A seconda delle tipologie di vino, infatti, il consumatore tenderà ad apprezzare maggiormente la struttura o la bevibilità, la freschezza o la morbidezza; potrà ricercare la dolcezza e tollerare l'amaro e l'astringente, ma solo in alcune categorie. Il compito dell'assaggiatore non è semplice, perché deve cercare di distinguerli e, al tempo stesso, valutarne le proporzioni.

La fisiologia umana ci viene in aiuto: è dimostrato sperimentalmente che i sapori fondamentali si percepiscono in tempi diversi, come descritto nel grafico di Figura 5.

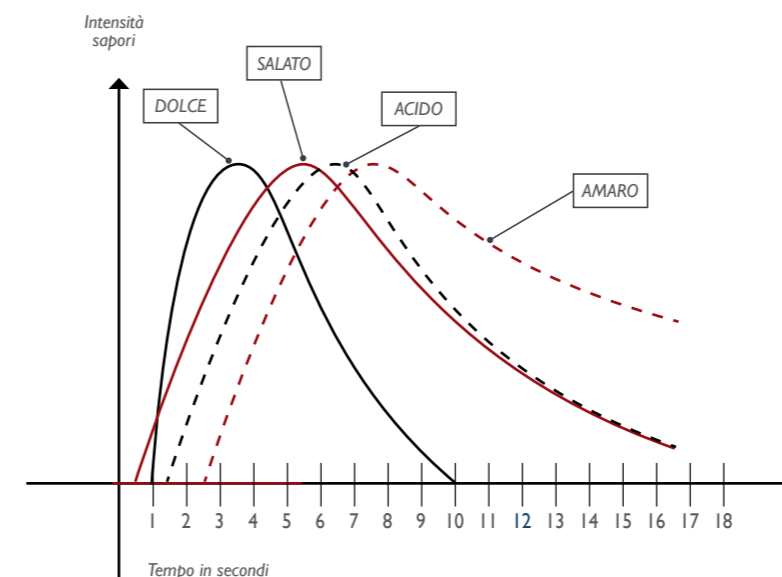


Figura 5:
Grafico intensità sapori al variare del tempo.

1 SALATO:

dal momento dell'introduzione della bevanda in bocca, ha un tempo di latenza di meno di un secondo, cioè inizia a essere percepito immediatamente.

2 DOLCE:

ha un tempo di latenza di circa un secondo, quindi viene percepito quasi allo stesso tempo del salato.

3 ACIDO:

viene percepito immediatamente dopo il dolce per un tempo di latenza di poco superiore a un secondo.

4 AMARO:

ha un tempo di latenza più lungo, di oltre due secondi, e ha una persistenza maggiore: per questo viene normalmente valutato dopo gli altri sapori.

I CALICI ACCADEMIA *Luigi Bormioli* E LE PERCEZIONI GUSTATIVO-TATTILI

Inoltre vi è una interazione fra i vari gusti:

- Il salato accentua l'amaro e l'acido e contrasta il dolce, dando origine, nell'interazione con questo gusto, a sensazioni che vengono definite 'sapide' dagli assaggiatori.
- Il dolce contrasta l'amaro e l'acido; con il salato produce la sensazione sapida.
- L'acido contrasta il dolce.
- L'amaro viene depresso dal dolce e potenziato dall'acido e dal salato.

La forma del calice (diametro bocca e angolo di apertura) durante l'introduzione del vino in bocca tende a far inclinare la testa a chi beve. La forma della coppa quindi induce a spostamenti differenti e a far fluire il liquido al palato con modalità diverse.

Il calice con apertura ampia costringe infatti a bere grandi sorsi abbassando la testa, indirizzando il vino verso il centro della lingua e per tutta la sua larghezza. Il calice con apertura stretta impone di inclinare la testa all'indietro e bere pochissime quantità alla volta, in modo da controllare il flusso del vino.

I calici leggermente svasati portano il vino sulla punta della lingua a piccole dosi, per questo verranno utilizzati per vini a forti componenti acide. Per vini più morbidi e maturi si utilizzano calici a bordi ampi e quasi diritti per avere un ingresso largo e poterne apprezzare appieno la rotondità.

Infine lo spessore sottile del vetro (minore di 1 mm) favorirà l'ingresso in bocca del vino evitando turbolenze ed esaltando la piacevolezza.

LE SENSAZIONI TATTILI SONO:

- astringenza** (legata ai tannini);
- frizzantezza** dell'anidride carbonica per i vini frizzanti;
- calore** dovuto all'effetto dell'alcol sulle mucose;
- temperatura** percepita nella cavità orale. la temperatura modifica profondamente i sapori: un vino servito freddo tenderà a essere più amaro e meno dolce, mentre la percezione dell'acidità resterà inalterata. Ma l'effetto maggiore si ha a livello di sinestesia: alle basse temperature la quantità di aromi liberata dal vino è minore, e proprio questo aroma influenza psicologicamente la percezione gustativa. Per questo i vini di aroma ricco e privi di difetti, anche se bianchi, non meritano mai di essere serviti ghiacciati: semmai freschi, a temperatura controllata.

I nostri calici sono studiati per mantenere più a lungo la temperatura di servizio, dosare adeguatamente la bevanda nel cavo orale e ottimizzare in questo modo l'equilibrio percepito in bocca. L'efficienza dei nostri calici relativa all'equilibrio gustativo è pari al 100%

LA DEGUSTAZIONE DEI DISTILLATI CON I CALICI ACCADEMIA *Luigi Bormioli*

Nei distillati la quantità di alcol è decisamente superiore a qualunque vino: il volume alcolico medio di un distillato è circa il 40%. La volatilità dell'alcol trasporta efficacemente gli aromi verso l'alto anche senza l'ausilio di un'energica ossigenazione per mezzo della rotazione del calice.

Per evitare di introdurre in bocca grandi quantità di alcol, il calice presenta diametri di bocca relativamente piccoli.

Le temperature di servizio influenzano sia gli aromi sia il gusto, e vanno da circa 7° C fino a 8° C; temperature superiori renderanno l'alcol eccessivamente etereo e bruciante, tanto da disturbare la degustazione. Grappe giovani e distillati di frutta possono essere serviti a una temperatura compresa tra i 7° C e 15° C, mentre per i distillati maturi (Cognac, Armagnac, Calvados, grappe affinate) la temperatura può essere tra i 16° C e 18° C.

L'esame olfattivo è complesso, perché a ogni olfazione il nostro sistema percettivo seleziona e porta in evidenza note aromatiche diverse, che per effetto dell'adattamento vengono percepite meno nell'olfazione successiva. È questo che rende i distillati così affascinanti: ogni bicchiere è un'esperienza in continua evoluzione, che può durare parecchi minuti senza mai annoiare.

Le schede di assaggio impiegate in analisi sensoriale, in particolare quelle basate sull'Albero degli Aromi come il Big Sensory Test, seguono a grandi linee questo percorso aromatico nel tempo. Dapprima si valutano i profumi floreali e di miele, per poi passare agli agrumi, alla frutta fresca, essiccata e secca, fino agli odori vegetali, di pasticceria e speziati. Da ultimi vengono valutati i sentori derivanti da un eventuale uso scorretto della barrique e gli odori anomali, che possono dipendere dalla materia prima, dal processo di distillazione o da cessioni del legno di affinamento/invecchiamento.

L'esame aromatico si svolge anche prendendo un piccolo sorso di distillato, che in bocca libera aromi con maggiore intensità grazie alla temperatura e viene percepito più distintamente grazie all'umidità.

Abbiamo sviluppato un calice degustazione universale (Spirits Snifter) che permette:

- di introdurre in bocca con un sorso solo alcuni millilitri di distillato;
- di esaltare tutti gli aromi di ogni distillato grazie al giusto rapporto diametro massimo/diametro bocca;
- di equilibrare la percezione gustativa.





CONCLUSIONI

I calici sono stati disegnati per armonizzare sia le percezioni olfattive sia gustativo-tattili, tenendo presente che questi strumenti devono essere ergonomici per il piacere della degustazione. I calici proposti da ACCADEMIA *Luigi Bernioli* sono tali da valutare al meglio:

a) l'intensità del colore e la tonalità di ogni vino o distillato;

b) l'intensità e il profilo aromatico di ogni vino o distillato fin nei minimi particolari;

c) la struttura e la rotondità di ogni vino, oltre all'equilibrio gustativo-tattile delle sensazioni di acidità e astringenza, e in alcune tipologie del dolce e dell'amaro.

In definitiva, la scelta di un calice per vino è legata quindi al suo profilo aromatico, oltre che alla struttura, all'acidità, al tenore alcolico e al livello di tannicità.

IMBALLI



GP4 = SCATOLA REGALO 4 PEZZI



GP1 = SCATOLA REGALO 1 PEZZO



BAF6 = BAULETTO ALTA DEFINIZIONE 6 PEZZI

NOTE

COLLEZIONE BIRRA

LIBBEY



LY 109
Giant Beer

68 cl
h 23 cm
Ø 9 cm
11614/01 • CT12



LY 108
Footed Ale

45 cl
h 22 cm
Ø 7 cm
11613/01 • CT24



LY 24
Mixing Glass

47 1/3 cl
h 15 cm
Ø 16 cm
11612/02 • CT24



LY 34
Poco Grande

39 1/5 cl
h 17.8 cm
Ø 9.2 cm
11622/01 • CT12



LY 113
Abbey Goblet

60 cl
h 13.3 cm
Ø 10.5 cm
11618/01 • CT12



LY 110
Belgian Beer

47 cl
h 15 cm
Ø 9 cm
11615/01 • CT12



