



INNOVAZIONI

Innovations

20 **Materiali Innovativi**
Innovative Glass Materials

20 SON.Hyx

22 Sparkx

24 **Trattamenti Innovativi del vetro**
Advanced glass treatments

24 Titanium Reinforced

25 Anti-Drip

26 **Tipologie imballo**
Packaging types





I MATERIALI / THE MATERIALS

SON.HYX CRYSTAL GLASS PAR EXCELLENCE

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

Developed and registered by Bormioli Luigi. A high-tech blown lead-free crystal glass that does not contain any heavy metals. This glass present outstanding chemical, optical and mechanical properties.

Robusto

Alta resistenza alle rotture

Strong

High resistance to breakage



+37,5%

Resistenza al bordo
Resistance of the rim



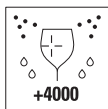
+105%

Resistenza alle rotture
Resistance to impact test



+98%

Resistenza alla torsione
Resistance to twisting of stems



+4000

Resistenza ai lavaggi
Trasparenza e brillantezza inalterate
oltre 4.000 lavaggi industriali.
Resistant to washing cycles
No alteration in transparency and brilliance over
4,000 industrial washing cycles.



Altamente sonoro
Sound amplifier



Eco- friendly
Senza piombo e altri metalli pesanti.
È prodotto con bassissimi livelli di emissioni di CO2.
Eco- friendly
Lead and other heavy metal free.
Produced with low CO2 emission level.

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.

Mechanical resistance is markedly enhanced thanks to appropriate production processes. Glassware made of crystal glass have an improved resistance to mechanical shocks. In fact, laboratory tests have demonstrated the improvements shown above.

Due to these improved processes the surface of the glass does not have any weak points thus reducing the glass fragility and improving its mechanical resistance.



Perfettamente trasparente: vetro sonoro superiore Ultra Clear conforme a ISO/PAS iwa 8:2009
Ultra clear, totally transparent and sparkling according to ISO/PAS iwa 8:2009

Campo cromatico del vino nel SON.hyx® e nel quarzo puro
Chromatic spectrum of wine in SON.hyx® and in the pure quartz

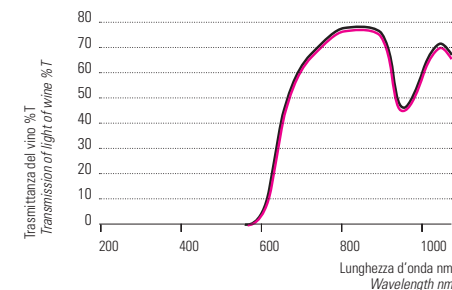
Trasmittanza Transmission of light

T ≈ 91%

Garantisce l'apprezzamento del colore naturale del vino
Natural look of the colour of the wine

Resa di colore del vino contenuto Wine colour efficiency

R ≈ 99,99%



Le curve del diagramma sono sovrapponibili. Con il vetro sonoro superiore SON.hyx® è possibile esaminare l'intero campo cromatico del vino come nel quarzo puro.

The curves can be superimposed. With SON.hyx® crystal glass is possible to clearly appreciate the whole chromatic range of the wine as well as in the pure quartz.



I MATERIALI / THE MATERIALS

SPARKX

VETRO ULTRA CLEAR AD ALTA RESISTENZA
ULTRA CLEAR AND DURABLE GLASS

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. È un vetro classificato Ultra Clear conforme a ISO/PAS IWA 8:2009.

Luigi Bormioli Research Team by means of spectrophotometric measures has obtained this new glass outstandingly transparent and sparkling.

The outcoming measures are extremely in line with the consumers perception of quality and transparency.

This new material has an extremely low iron content so that it does not interfere with both the transparency and the colorimetric purity of glass. Furthermore, sparkx is lead and other heavy metal free. is classified Ultra Clear according to ISO/PAS IWA 8:2009.

Puro e trasparente

Conforme a ISO/PAS IWA 8:2009

Pure and transparent

According to ISO/PAS IWA 8:2009



Luminosità "L" superior to 98.8
Intensità di colore C inferiore a 0.5
Ossido di ferro inferiore a 140 ppm
Lightness "L" superior to 98.8
Chroma "C" inferior to 0.5
Iron oxide inferior to 140 ppm



Robusto
Incremento della resistenza meccanica all'urto di circa il 30%
Durable
Resistance to mechanical shocks increased by 30%



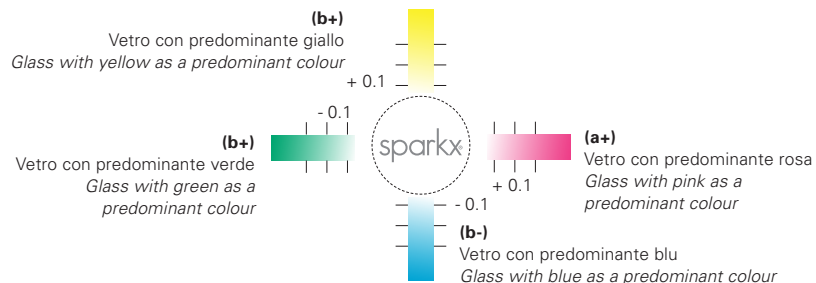
Resistenza ai lavaggi
Resistenza ad oltre 2000 lavaggi industriali
Brillantezza inalterata
Resistant to industrial washing
Resistant to over 2000 industrial washing cycles
Sparkling maintained



Eco-friendly. Senza piombo e altri metalli pesanti. È prodotto con bassissimi livelli di emissioni di CO2.
Eco-friendly. Lead and other heavy metal free. Produced with low CO2 emission level.

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

The Cartesian axis graph, in terms of chromatic coordinates (a,b), shows the positioning of sparkx.



La luminosità

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.

Lightness

Represents the glass capability to let the light go through, basically it measures the glass transparency. Lightness values superior to 98.8 guarantee an excellent transparency.

L'intensità 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.

Chroma

Represents the glass purity, basically it measures the degree of colourless. Chroma values inferior to 0.5 do not modify the real colour of the liquid contained.

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%).

Iron oxide

(Unavoidably present in glass) inferior to 140 ppm prevents unsightly colourings such as green/blue - green/yellow. This is achieved by employing only the purest of raw materials and an extremely close production process control. Compliance to all 3 above mentioned values results in an Ultra Clear glass with a high colour efficiency (R) of the liquid contained (R>99.99%).

TITANIUM Reinforced®

I TRATTAMENTI / THE TREATMENTS

TITANIUM REINFORCED



TITANIUM

Trattamento permanente antiabrasione sullo stelo dei calici. È un processo studiato e realizzato dal Centro di Ricerca e Sviluppo della Bormioli 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

Permanent anti abrasion treatment on the glass' stems. It is a process developed and carried by the Bormioli Luigi Research and Development Department by applying NANOTECHNOLOGIES directly on the glass' stems. This process hardens the glass surface increasing its resistance to abrasions, which are responsible for the fragility of the stems during daily usage. It increases the stems' resistance to breakages by 140%, permanently.

This stems' coating process is:

- *The first in the world*
- *The original and patented (nr. EP20100153150)*
- *The most efficient*

**L'applicazione del Titanio è il più sicuro:
Luigi Bormioli's Titanium reinforced treatment is the most reliable, as it:**



Incremento della resistenza
Enhanced hardness



Resistente alle abrasioni
Resistance to abrasion



Resistenza alle rotture
Resistance to breakages



Il vetro rimane sempre brillante
e trasparente
*Glass sparkle and transparency
is maintained*



Garantisce la robustezza dello stelo anche
dopo molteplici lavaggi industriali
*Guarantees the stems' resistance to breakages
even after multiple industrial washing cycles*

ANTI-DRIP coating

I TRATTAMENTI / THE TREATMENTS

ANTI-DRIP COATING

È 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 :

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

A revolutionary treatment that prevents dripping:

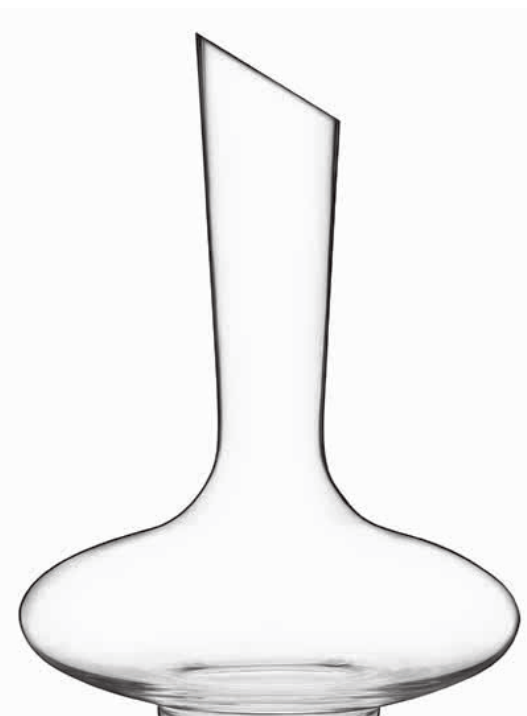
• No more drops of wine staining the exterior of the carafe or decanter nor the table cloth.

• The wine flows out with no friction and it pours perfectly into the stemglasses.

• The drops of wine are kept inside the container.

• The special Anti-Drip coating is carried out on the glass surface using a high technology process:

- *Resistant to washes.*
- *Repellent to dirt and limestone.*
- *Does not leave any wine deposit along the neck during the filling and pouring process.*
- *Completely transparent.*
- *Improved resistance to wear and tear.*
- *Prevents the potential corrosion of glass.*
- *Completely inert and suitable for food use without affecting the organoleptic properties of the wine.*
- *Easy to clean.*



TIPOLOGIE IMBALLO

Packaging types

BAF6 = Bauletto 6 pezzi stampato ad Alta Definizione, finitura matt. U.V. 6 pezzi



BAF6 = BAF6:
6 pieces High Definition Box, matt finish.
S.U. 6 pieces

GP1/2/4 = Scatola Regalo 2/4/6 pezzi. Stampa offset, finitura lucida. U.V. 1, 2 o 4 pezzi



GP1/2/4 = 1/2/4 pieces.
Gift Pack, offset print, glossy finish.
S.U. 1, 2 or 4 pieces

GPR2 = Scatola Regalo Rinforzata 2 pezzi. Stampa offset, finitura lucida, interno rinforzato. Non necessita ulteriore imballo. Perfetto per vendita e-commerce. U.V. 2 pezzi



GPR2 = 2 pieces Reinforced Gift Pack.
Offset print, glossy finish, reinforced interior. No need for overpacking. Suitable for e-commerce.
S.U. 2 pieces

B1/4/6 = Bauletto 1/4/6 pezzi. Stampato ad un colore, finitura matt. U.V. 1, 4 o 6 pezzi



B1/4/6 = 1/4/6 pieces.
One colour box, matt finish.
S.U. 1, 4 or 6 pieces



WINE GLASS SPECIFIC

Collezioni di calici da degustazione, bicchieri (stemless), caraffe e decanter, un'offerta di strumenti in grado di soddisfare le esigenze sia dei professionisti che degli estimatori di ogni forma di degustazione. Le caratteristiche tecniche e il design di ogni articolo sono il risultato di ricerche, analisi sensoriali e studi scientifici per enfatizzare l'aroma, nobilitare il tatto, regolare il gusto ed apprezzare il reale colore del vino: un'autentica esperienza sensoriale. Tutti gli articoli sono realizzati in Vetro Sonoro Superiore High-Tech SON.hyx senza piombo e con gli steli rinforzati con il trattamento anti-abrasione permanente al Titanio che garantisce una maggiore durata nel tempo e riduce la frequenza di sostituzioni.

The wide selection of ranges that include stemware, stemless, carafes and decanters results in a complete offering able to meet the needs of professionals and wine tasting connoisseurs. The technical features and design of each item are a result of scientific studies and sensory analysis that emphasize the aroma, elevate the touch, enhance the taste, and allow one to appreciate the true color of the wine: a real sensory experience. All of the items are made of lead-free High-Tech Crystal Glass SON.hyx, and the stems have been Titanium reinforced, a permanent anti-abrasion treatment that increases the resistance to breakages and reduces the frequency of replacements.













INDEX

34	Aero
36	Atelier
42	D.O.C.
NEW 46	I Meravigliosi
52	Intenso
56	Magnifico
60	Palace
64	Palace Hydrosommelier
68	Super
72	Supremo
NEW 80	Talismano
82	Tentazioni
88	Vinea
98	Vinoteque
108	Imballi / <i>Packaging</i>



CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical Features

	AERO	ATELIER	D.O.C.	1 MERAVIGLIOSI	INTENSO			MAGNIFICO	PALACE HYDROSOMMELIER	SUPER	SUPREMO	TALISMANO	TENTAZIONI	VINEA	VINOTEQUE
 <p>Vetro sonoro superiore soffiato. High-Tech senza piombo resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie.</p> <p><i>High-Tech blown lead free crystal glass break resistant and dishwasher safe.</i></p>	•	•		•	•			•	•	•	•	•	•	•	•
 <p>Vetro soffiato Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009 senza piombo né metalli pesanti.</p> <p><i>Blown Ultra Clear and durable Glass according to ISO/PAS IWA 8:2009 lead and heavy metal free.</i></p>			•												
 <p>Gambo stirato rinforzato al Titanio per aumentare la resistenza alla rottura in modo permanente.</p> <p><i>Pulled Titanium reinforced stem to increase resistance to breakage permanently.</i></p>	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
 <p>Rivoluzionario sistema salva-goccia.</p> <p><i>Revolutionary treatment that prevents dripping.</i></p>		• RM 487									• RM 457 RM 458 RM 459		• RM 484 RM 485	• RM 319	
 <p>Prodotti soffiati a bocca e lavorati a mano in esclusiva per Luigi Bormioli.</p> <p><i>Mouth-blown, hand made products exclusive to Luigi Bormioli.</i></p>		• RM 487									• RM 457 RM 458 RM 459		• RM 484 RM 485 RM 486	• RM 319	
 <p>Prodotti testati dal Centro Studi Assaggiatori Italiano.</p> <p><i>Products tested by Centro Studi Assaggiatori Italiano.</i></p>									•	•		•	•	•	
 <p>Istituto Eccellenze Italiane Certificate è una associazione di imprese che si propongono di individuare, codificare e certificare sensorialmente il Made in Italy di pregio.</p> <p><i>Istituto Eccellenze Italiane Certificate is an association of companies whose aim is to identify, codify and sensorially certify the excellence of Made in Italy.</i></p>												•	•		
 <p>Trattamento speciale e/o epicure accentuata per incrementare lo sviluppo di bollicine fini e persistenti.</p> <p><i>Special treatment and/or accentuated epicure (indentation) create extra persistent flow of bubbles.</i></p>	• C 354	• C 319 C 402					• C 337		• C 130	• C 447			• C 478 C 472 C 465	• C 370	
 <p>Articolo disponibile con segnalimite indicato.</p> <p><i>Items available with specific gauge mark.</i></p>		• C 314 C 317 C 425 PM 904 PM 906 PM 907 PM 908	• C 99 C 66					• C 357						• C 372 C 359	
 <p>Per informazioni consultare il sito www.bormioli.luigi.com cliccando "25 Anni di Garanzia".</p> <p><i>For information visit our website www.bormioli.luigi.com and click on "25 Year Guarantee".</i></p>												•	• GPR2		



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.

Wine

FAST WINE AERATION

When swirling the wine the helical incision inside the bowl increases turbulence resulting in a greater air-wine mixture, and the time of wine aeration is reduced to 15 seconds. As a result the acid and tannic components in the wine are reduced which enhances the fruity aromas and flavors.

Flute

EXTRA FLOW OF BUBBLE

The helical incision inside the bowl facilitates a flowing stream of bubbles resulting in pleasant and enjoyable optical effects that enhances the content.

WINE GLASS SPECIFIC

AERO
FAST WINE AERATION



GRANDI VINI

C 352
57 cl - 20 oz
h 22,5 cm - 8 ¾"
Max Ø 9,1 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 384
12196/01



GOBLET

C 357
48 cl - 16 ¼ oz
h 21,2 cm - 8 ¼"
Max Ø 8,6 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 384
10936/01



VINO ROSSO RED WINE

C 351
36,5 cl - 12 ½ oz
h 19,4 cm - 7 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 384
10937/01



VINO BIANCO WHITE WINE

C 345
32,5 cl - 11 oz
h 18,3 cm - 7 ¼"
Max Ø 7,7 cm - 3"
BAF 6/24 • Q.P. 384
10938/01



FLUTE

C 354
23,5 cl - 8 oz
h 23,8 cm - 9 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"
BAF 6/24 • Q.P. 288
10939/01



STEMLESS

PM 833
40 cl - 13 ½ oz
h 9,9 cm - 4"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 672
10940/01

WINE GLASS SPECIFIC

AERO
FAST WINE AERATION



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

The curving point of the bowl gives high resistance to shocks and also indicates the pouring level

WINE GLASS SPECIFIC

ATELIER
SUPERIOR AROMA DIFFUSION

Una linea dal design contemporaneo studiata per vini specifici ed adatti ad un'elegante "mise en place".
A line with a contemporary design conceived for specific wines suitable for an elegant "mise en place".



**BAROLO
SHIRAZ**

C 315
80 cl - 27 oz
h 24,2 cm - 9 1/2"
Max Ø 11,5 cm - 4 1/8"
GP 2/12 • Q.P. 144
08744/08
BAF 6/12 • Q.P. 144
08744/07



**ORVIETO
CLASSICO
CHARDONNAY**

C 315
70 cl - 23 3/4 oz
h 21,7 cm - 8 3/4"
Max Ø 11,5 cm - 4 1/8"
BAF 6/12 • Q.P. 144
08747/07



**CABERNET
MERLOT**

C 314
70 cl - 23 3/4 oz
h 24,4 cm - 9 1/2"
Max Ø 10,1 cm - 4"
GP 2/12 • Q.P. 216
08743/01
BAF 6/12 • Q.P. 288
08743/07
I-1 0,1 L CE • Q.P. 288
08743/30



**PINOT NOIR
RIOJA**

C 316
61 cl - 20 5/8 oz
h 22 cm - 8 3/4"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
GP 2/12 • Q.P. 240
08745/09
BAF 6/12 • Q.P. 288
08745/07



CHIANTI

C 423
55 cl - 18 1/2 oz
h 23,2 cm - 9 1/4"
Max Ø 9,1 cm - 3 1/2"
BAF 6/24 • Q.P. 288
10647/07



**RIESLING
TOCAI**

C 317
44 cl - 15 7/8 oz
h 22 cm - 8 3/4"
Max Ø 8,47 cm - 3 3/8"
GP 2/12 • Q.P. 384
08746/01
BAF 6/24 • Q.P. 384
08746/07
I-1 0,1 L CE • Q.P. 384
08746/32



SAUVIGNON

C 424
35 cl - 11 3/4 oz
h 20,3 cm - 8"
Max Ø 7,9 cm - 3"
BAF 6/24 • Q.P. 384
10648/07



**PROSECCO
CHAMPAGNE**

C 319
27 cl - 9 1/2 oz
h 25,4 cm - 10"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP 2/12 • Q.P. 360
08748/01
BAF 6/12 • Q.P. 396
08748/07

WINE GLASS SPECIFIC

ATELIER
SUPERIOR AROMA DIFFUSION



**GRANDI VINI
GOURMET**

C 401
55 cl - 18 1/2 oz
h 23,6 cm - 9 1/4"
Max Ø 9,8 cm - 3 3/4"
BAF 6/12 • Q.P. 216
10411/02



**VINO ROSSO
RED WINE**

C 400
45 cl - 15 1/4 oz
h 22,1 cm - 8 3/4"
Max Ø 9,2 cm - 3 1/2"
BAF 6/24 • Q.P. 384
10410/02



**VINO BIANCO
WHITE WINE**

C 399
35 cl - 11 3/4 oz
h 20,5 cm - 8"
Max Ø 8,5 cm - 3 1/4"
BAF 6/24 • Q.P. 384
10409/02



COCKTAIL

C 315
30 cl - 10 oz
h 16,4 cm - 6 1/2"
Max Ø 11,5 cm - 4 1/8"
BAF 6/12 • Q.P. 240
08750/07



**SPUMANTE
SPARKLING WINE**

C 402
20 cl - 6 3/4 oz
h 22,2 cm - 8 3/4"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
BAF 6/24 • Q.P. 576
10412/02



GRAPPA

C 425
8 cl - 2 3/4 oz
h 16 cm - 6 1/4"
Max Ø 6 - 2 3/8"
BAF 6/24 • Q.P. 960
10649/07
I-1 2 CL CE • Q.P. 960
10649/31

WINE GLASS SPECIFIC

ATELIER
SUPERIOR AROMA DIFFUSION



**BIBITA
BEVERAGE**
PM 863

51 cl - 17 ¼ oz
h 15,5 cm - 6"
Max Ø 8,5 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 480
10407/02



**SUCCO
JUICE**
PM 865

41 cl - 13 ¾ oz
h 14,2 cm - 5 ½"
Max Ø 7,9 cm - 3"
BAF 6/24 • Q.P. 480
10405/02



**WHISKY
D.O.F.**
PM 862

44 cl - 15 oz
h 11,4 cm - 4 ½"
Max Ø 9,3 cm - 3 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 672
10406/02



**ACQUA
WATER**
PM 864

34 cl - 11 ½ oz
h 10,6 cm - 4 ¼"
Max Ø 8,6 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 672
10404/02



**LIQUORE
LIQUEUR**
PM 866

7,5 cl - 2 ½ oz
h 6,6 cm - 2 ¼"
Max Ø 5,3 cm - 2"
BAF 6/24 • Q.P. 2.160
10403/02



**CABERNET
MERLOT**
PM 757

67 cl - 23 ¼ oz
h 12 cm - 4 ¾"
Max Ø 10,1 cm - 4"
BAF 6/12 • Q.P. 432
10291/02



**PINOT NOIR
RIOJA**
PM 756

59 cl - 20 oz
h 10,3 cm - 4 1/16"
Max Ø 10,5 cm - 4 ¼"
BAF 6/12 • Q.P. 480
10290/02

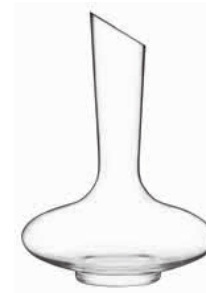


**RIESLING
TOCAI**
PM 764

40 cl - 14 oz
h 10,5 cm - 4 ¼"
Max Ø 8,47 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 672
10289/02

WINE GLASS SPECIFIC

ATELIER
SUPERIOR AROMA DIFFUSION



**DECANTER VINO
WINE DECANTER**
0,75 L - 25 ¼ OZ
RM 487

183 cl - 62 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 28,7 cm - 11 ¼"
Max Ø 20,3 cm - 8"
GP 1/2 • Q.P. 42
11938/01



**CARAFFA
CARAFE**
1 L - 34 OZ
PM 904

120 cl - 40 1/2 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 28 cm - 11"
Max Ø 10,8 cm - 4 ¼"
CT 6 • Q.P. 162
10700/01
I-1 L €€ • Q.P. 162
10700/31



**CARAFFA
CARAFE**
0,50 L - 17 OZ
PM 906

64 cl - 21 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 22,5 cm - 8 ¾"
Max Ø 9 cm - 3 ½"
CT 6 • Q.P. 288
10698/01
I-10,5 L €€ • Q.P. 288
10698/31



**CARAFFA
CARAFE**
0,25 L - 8 ½ OZ
PM 907

32 cl - 10 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 17,4 cm - 6 ¾"
Max Ø 7,3 cm - 2 ¾"
CT 12 • Q.P. 540
10697/01
I-10,2-0,3 L €€ • Q.P. 540
10697/37
I-1 ¼ L €€ • Q.P. 540
10697/34



**CARAFFA
CARAFE**
0,10 L - 3 ½ OZ
PM 908

15 cl - 5 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 13,3 cm - 5 ¼"
Max Ø 5,6 cm - 2 ¼"
CT 12 • Q.P. 1080
10696/01
I-10,1 L €€ • Q.P. 1.080
10696/32
I-1 ½ L €€ • Q.P. 1.080
10696/33

WINE GLASS SPECIFIC

ATELIER
SUPERIOR AROMA DIFFUSION



Wine tasting

D.O.C. 21.5 CL

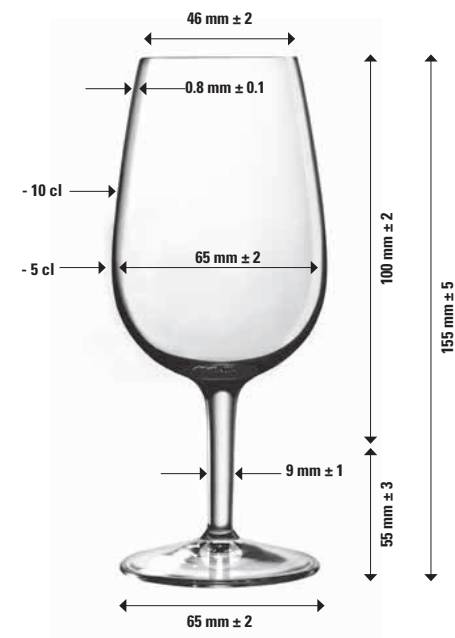
Rappresenta il formato standard ISO per la degustazione del vino. Il calice ISO ha una coppa con forma e dimensioni tali da facilitare il moto rotatorio del vino nel calice evitandone la fuoriuscita. Il bordo della coppa favorisce il contenimento degli aromi enfatizzandone la percezione. Questo calice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

Wine Tasting

D.O.C. 21.5 CL

The 21.5 cl D.O.C. stemglass represents the standard size ISO (International Standards Organisation) for wine tasting. The ISO wine glass has a distinctive shape that enables the wine to be swirled easily without any spillage. The rim helps contain all the delightful aromas and enhances the appreciation. This stemglass is scientifically designed to be used across a broad range of wine styles, all wines can be sampled from just one glass. The right wine quantity to be tested is 5 cl.

DIMENSIONI ISO ISO Dimensions



WINE GLASS SPECIFIC

D.O.C

Un calice studiato con i professionisti della degustazione.
A glass developed with the wine tasting professionals.



**DEGUSTAZIONE
WINE TASTING**
C 485

51 cl - 17 ¼ oz
h 20,2 cm - 8"
Max Ø 8,6 cm - 3 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 384
12436/01



**DEGUSTAZIONE
WINE TASTING**
C 101

41 cl - 14 oz
h 18,2 cm - 7 ¾"
Max Ø 7,9 cm - 3 ⅛"
BAF 6/24 • Q.P. 480
10230/01



**DEGUSTAZIONE
WINE TASTING**
C 99

31 cl - 10 ¼ oz
h 17,4 cm - 6 7/8"
Max Ø 7,3 cm - 2"
BAF 6/24 • Q.P. 600
10160/01
I-10,1 L CE • Q.P. 600
10160/32

WINE GLASS SPECIFIC

D.O.C

Un calice studiato con i professionisti della degustazione.
A glass developed with the wine tasting professionals.



ISO WINE GLASS

C 66

21,5 cl - 7 ¼ oz
h 15,5 cm - 6 1/8"
Max Ø 6,5 cm - 2 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 720
10228/01

I-12+4 CL CE • Q.P. 720
10228/35

I-10,1 L CE • Q.P. 720
10228/36



**DEGUSTAZIONE
WINE TASTING**
C 103

12 cl - 4 oz
h 13,6 cm - 5 3/8"
Max Ø 6 cm - 2 3/8"
BAF 6/24 • Q.P. 1152
10229/01



VINO CLASSICO
SV 2 Decanter

0,75 L - 25 ¼ oz
170 cl - 57 ½ oz
h 25 cm - 9 7/8"
Max Ø 22 cm - 8 5/8"
BAF 1/4 • Q.P. 48
07650/07

WINE GLASS SPECIFIC

D.O.C

Un calice studiato con i professionisti della degustazione.
A glass developed with the wine tasting professionals.



WINE GLASS SPECIFIC

I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT
WINE GLASS PAR EXCELLENCE

Una nuova forma, semplice e perfetta, una nuova tecnologia di produzione che fa riferimento alle tecniche artigianali, due importanti parametri che hanno consentito la realizzazione dei calici.

- Superleggeri ed equilibrati durante la degustazione
- Robusti e flessibili
- Trasmettono qualità ed intensità aromatica del vino
- Realizzati per esaltare l'impatto gustativo con un equilibrio perfetto fra le varie componenti del gusto
- Consentono un retrogusto gradevole
- Forma coppa consente di raggiungere un effetto decanter unico

Aromi propri del Vino sviluppati dalla camera aromatica e dalla base piatta della coppa. Sapore proprio del Vino sviluppato dal profilo della coppa e dal bordo perfetto. Colore reale del Vino sviluppato da SON.hyx High-Tech Crystal Glass e da una perfetta distribuzione del vetro.

A new shape - simple and perfect - and a new production technology that reproduces artisanal techniques. These two important parameters paved the way for the realization of these wine glasses.

- *Super-light and balanced when tasting*
- *Robust and flexible*
- *The glasses transmit the quality and the intense aroma of the wine.*
- *Designed to develop an excellent mouthfeel by creating a perfect equilibrium amongst various components of flavour.*
- *The glasses allow for a pleasant aftertaste*
- *The bowl's shape creates a unique decanter effect.*

True Wine Aroma powered by the aromatic chamber and a flat base bowl.

True Wine Flavour powered by the bowl profile and perfect rim.

True Wine Colour powered by Son.hyx Crystal Glass and perfect glass distribution.

WINE GLASS SPECIFIC

I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT
WINE GLASS PAR EXCELLENCE



Bordo ultra-sottile, 0.95 mm

Ultra-thin rim - 0.95 mm

Curva della coppa assicura sia un flusso aromatico che un flusso del vino non turbolento

The profile of the bowl ensures an aromatic flow as well as a non-turbulent flow of the wine

Distribuzione del vetro perfetta

Perfect glass distribution

Fondo piatto assicura una alta areazione del vino (Effetto Decanter) aumentando anche la camera aromatica

The bowl's flat base ensures a high aeration of the wine as it increases the headspace, thus reproducing a decanter effect

Gambo sottile (5 mm) e rinforzato al Titanio

Thin stem (5mm) Titanium reinforced

Base piatta e stabile

Flat and stable base



**BAROLO
SHIRAZ**
C 503

75 cl - 25 ¼ oz
h 23,2 cm - 9 1/8"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"
BAF 6/24 • Q.P. 240
12736/01



**CABERNET
MERLOT**
C 496

70 cl - 23 ¾ oz
h 24,3 cm - 9 5/8"
Max Ø 10,1 cm - 4"
BAF 6/24 • Q.P. 288
12731/01



OAKED CHARDONNAY
C 504

65 cl - 22 oz
h 21,8 cm - 8 5/8"
Max Ø 10,1 cm - 4"
BAF 6/24 • Q.P. 288
12737/01



**SANGIOVESE
CHIANTI**
C 499

55 cl - 18 ½ oz
h 22,7 cm - 8 7/8"
Max Ø 9,3 cm - 3 5/8"
BAF 6/24 • Q.P. 288
12732/01



**CHARDONNAY
TOCAI**
C 500

45 cl - 15 ¼ oz
h 21,6 cm - 8 ½"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 384
12733/01

WINE GLASS SPECIFIC

I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT
WINE GLASS PAR EXCELLENCE



**CHAMPAGNE
PROSECCO**
C 502

40 cl - 13 ½ oz
h 24,5 cm - 9 5/8"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"
BAF 6/24 • Q.P. 288
12735/01



FLUTE

C 518

21 cl - 7 oz
h 21 cm - 8 ¼"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
BAF 6/24 • Q.P. 480
13108/01

NEW



**SAUTERNES
RIESLING**
C 501

35 cl - 11 ¾ oz
h 20,3 cm - 8"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
BAF 6/24 • Q.P. 384
12734/01



**MOSCATO
SPUMANTE**
C 505

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,8 cm - 5 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 360
12738/01



**BIBITA
BEVERAGE**
PM 1055

57 cl - 19 ¼ oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 8,6 cm - 3 3/8"
BAF 6/24 • Q.P. 576
12767/01



STEMLESS

PM 1054

45 cl - 15 ¼ oz
h 9,9 cm - 3 7/8"
Max Ø 9,1 cm - 3 5/8"
BAF 6/24 • Q.P. 576
12766/01

WINE GLASS SPECIFIC

I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT
WINE GLASS PAR EXCELLENCE



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.

Ideal for an elegant and distinguished table setting, a range of stemware with high sensorial perception reducing the wine flaws. The range has been developed applying scientific methods: shapes and dimensions guarantee the pleasantness of wine reducing to a minimum the wine flaws, if present. Tested by master Sommeliers, their sensory performances have been confirmed. The aromatic chamber (head space) has been developed to enhance only the specific aromas of the grape, aromas relevant to the vinification method and those due to the age of the wine. The olfactory intensity of the aroma families: Floral - Fruity - Vegetable - Spicy (including wooden and toasted aromas) are amplified, compared to standard stemware, whilst reducing unpleasant ones. The aromas are full, intense and renewed continuously. The correct oxygenation index of these stemglasses reduces the acidic flavor and that of tannins resulting in a perfect taste balance. For red wines we found balanced tactile-gustatory perceptions of the various flavours and sensations:

Acidity = fresh taste

Alcohol = moderate taste

Softness = round taste

Astringency = flowing taste

For white wines, since the astringency flavour is not present, we found an excellent balance amongst acidity, alcohol and softness. After having swallowed the wine, the Intense Aromatic Persistence (I.A.P. = number of seconds during which the aromas persist) is very high over 11 seconds, typical of exceptional wine. Each Intenso stemglass has been developed and named on the basis of the age of wine:

INTENSO 740:

All red wines aged over 5 years

INTENSO 550:

All red wines aged up to 5 years

INTENSO 450:

All white wines aged over 3 years

INTENSO 350:

All white wines aged up to 3 years

INTENSO Flute:

Spumante, Prosecco and Champagne.

WINE GLASS SPECIFIC

INTENSO

Alta persistenza aromatica intensa (P.A.I.).
Long intense aromatic persistence (I.A.P.).

Bordo sottile
(piacevolezza gustativa)

Thin rim
(gustatory pleasantness)

Superficie ossigenazione
idonee alla quantità
di vino sottostante

Oxygenation surface
suitable for the wine
quantity contained

Piede piano

Flat base



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

Aromatic chamber
(head space) and bowl's
shape enable reduction
of wine flaws if present

Stelo sottile
rinforzato al Titanio

Thin stem
and Titanium reinforced

WINE GLASS SPECIFIC

INTENSO

Alta persistenza aromatica intensa (P.A.I.).
Long intense aromatic persistence (I.A.P.).



INTENSO 740

Vini rossi oltre 5 anni
di invecchiamento
Red wines aged
over 5 years
C 379

74 cl - 25 oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 10 cm - 4"

BAF 6/12 • Q.P. 216
10045/06



INTENSO 550

Vini rossi fino a 5 anni
di invecchiamento
Red wines aged up to
5 years
C 380

55 cl - 18 ½ oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 9,1 cm - 3 ½"

BAF 6/24 • Q.P. 288
10046/06



INTENSO 450

Vini bianchi oltre 3 anni
di invecchiamento
White wines aged over
3 years
C 381

45 cl - 15 ¼ oz
h 22 cm - 8 ¾"
Max Ø 8,5 cm - 3 ¼"

BAF 6/24 • Q.P. 384
10047/06



INTENSO 350

Vini bianchi fino a 3 anni
di invecchiamento
White wines
aged up to 3 years
C 382

35 cl - 11 ¾ oz
h 20,5 cm - 8"
Max Ø 7,8 cm - 3"

BAF 6/24 • Q.P. 384
10048/06



INTENSO FLUTE

Vini spumanti, Prosecco
e Champagne
Sparkling wines,
Prosecco and
Champagne
C 378

24 cl - 8 ¼ oz
h 24 cm - 9 ½"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

BAF 6/24 • Q.P. 360
10044/06

WINE GLASS SPECIFIC

INTENSO

Alta persistenza aromatica intensa (P.A.I.).
Long intense aromatic persistence (I.A.P.).

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.

The wide bowl narrows at the mouth to enhance and preserve the aroma of the wine.

The universal shape allows for a perfect tasting experience for any wine varieties



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

The accentuated epicure: creates a high reflection of light which adds and enhances the color of the wine; allows the aroma to expand upward. In the flute creates a refined and persistent perlage

WINE GLASS SPECIFIC

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.

Wine stemware characterized by a classic design and precise features. An elegant shape for a sophisticated "mise en place".





XXL
C 339
85 cl - 28 ¾ oz
h 27,5 cm - 10 ¾"
Max Ø 10,9 cm - 4 ¾"
BAF 6/12 • Q.P. 180
08988/06

XL
C 338
70 cl - 23 ¾ oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 10,3 cm - 4"
BAF 6/12 • Q.P. 180
08967/06

LARGE
C 334
59 cl - 20 oz
h 25,3 cm - 10"
Max Ø 9,6 cm - 3 ¾"
GP 4/8 • Q.P. 168
08960/04
BAF 6/12 • Q.P. 216
08960/06
GP 2/12 • Q.P. 216
08960/12



MEDIUM
C 335
46 cl - 15 ½ oz
h 24 cm - 9 ½"
Max Ø 8,9 cm - 3 ¼"
GP 4/24 • Q.P. 288
08961/04
BAF 6/24 • Q.P. 288
08961/06
GP 2/12 • Q.P. 252
08961/12

SMALL
C 336
35 cl - 11 ¾ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 8,2 cm - 3 ¼"
GP 4/24 • Q.P. 288
08962/04
BAF 6/24 • Q.P. 288
08962/06
GP 2/12 • Q.P. 288
08962/12

FLUTE
C 337
32 cl - 10 ¾ oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP 4/24 • Q.P. 288
08959/04
BAF 6/24 • Q.P. 360
08959/06
GP 2/12 • Q.P. 324
08959/12

WINE GLASS SPECIFIC

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.
*Wine stemware characterized by a classic design and precise features.
An elegant shape for a sophisticated "mise en place".*



MAGNIFICO 650
C 386
65 cl - 22 oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 10,9 cm - 4 ½"
BAF 6/12 • Q.P. 180
10035/06

MAGNIFICO 450
C 387
45 cl - 15 ¼ oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 8,6 cm - 3 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 288
10034/06



XS
Liquore
Liqueur
C 359
7 cl - 2 ¼ oz
h 17 cm - 6 ¾"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 720
09680/06

**BIBITA
BEVERAGE**
PM 925
59 cl - 20 oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 8,6 cm - 3 ⅜"
BAF 6/24 • Q.P. 576
11282/01

**ACQUA
D.O.F.**
PM 801
50 cl - 17 oz
h 10,4 cm - 4"
Max Ø 9,4 cm - 3 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 576
09264/06

WINE GLASS SPECIFIC

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.
*Wine stemware characterized by a classic design and precise features.
An elegant shape for a sophisticated "mise en place".*

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

*The bowl slightly narrows
at the mouth, it favours
a good perception of
the aromas and it doses
the wine in the mouth
for a specific gustatory
perception*



WINE GLASS SPECIFIC

PALACE

ELEGANT AND RESISTANT

Calici robusti ed eleganti classici e maneggevoli all'uso.
Strong and elegant, classic design and easy to handle stemware.





GRANDI VINI
C 352

57 cl - 20 oz
h 22,5 cm - 8 ¾"
Max Ø 9,1 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 384
09231/06



GOBLET
C 357

48 cl - 16 ¼ oz
h 21,2 cm - 8 ⅜"
Max Ø 8,63 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 384
09461/06
I-10,1 L. Cc • Q.P. 384
09461/38



MULTIPURPOSE
C 358

42 cl - 16 oz
h 16,3 cm - 6 ⅜"
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 480
09462/06



VINO ROSSO
RED WINE
C 351

36,5 cl - 12 ¼ oz
h 19,4 cm - 7 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 384
09230/06



VINO BIANCO
WHITE WINE
C 345

32,5 cl - 11 oz
h 18,3 cm - 7 ¼"
Max Ø 7,7 cm - 3"
BAF 6/24 • Q.P. 480
09242/06



FLUTE
CHAMPAGNE
C 354

23,5 cl - 8 ¼ oz
h 23,8 cm - 9 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"
BAF 6/24 • Q.P. 360
09233/06

WINE GLASS SPECIFIC

PALACE
ELEGANT AND RESISTANT

Calici robusti ed eleganti classici e maneggevoli all'uso.
Strong and elegant, classic design and easy to handle stemware.

HYDROSOMMELIER
set 7 pezzi
7 pieces set
1 Acqua
1 Acqua Bottle
0,75 L - 25 ¼ oz
6 Bicchieri
6 Tumblers
40 cl - 13 ½ oz
Set GP7/4 • Q.P. 48
11165/01



WINESOMMELIER
set 7 pezzi
7 pieces set
1 Fine Wine Bottle
0,75 L - 25 ¼ oz
6 Goblets
48 cl - 16 ¼ oz
Set GP7/4 • Q.P. 48
11166/01



WINE GLASS SPECIFIC

PALACE
ELEGANT AND RESISTANT

Calici robusti ed eleganti classici e maneggevoli all'uso.
Strong and elegant, classic design and easy to handle stemware.

IMPARIAMO A CONOSCERE L'ACQUA UTILIZZANDO IL BICCHIERE GIUSTO

Let's learn to appreciate water by drinking from the right glass

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**

PALACE HYDROSOMMELIER

In order to taste water and fully appreciate the various sensations, specific tumblers or stemglasses are required, similar to the art of wine tasting.

Glasses should be made in perfectly transparent glass, with thin rims (so as not to alter the taste) and with a specific shape to maintain the serving temperature, particularly for those waters that should be drunk cold.

We created 3 specific glasses for 3 types of water:

- **Sparkling mineral water**
- **Still mineral water**
- **Tonic water**



PARAMETRI ORGANOLETTICI DELLE ACQUE MINERALI

Organoleptic parameters of mineral waters

Limpidezza

L'acqua deve risultare perfettamente limpida e trasparente.

Colore

L'acqua deve risultare incolore con qualche riflesso azzurrognolo.

Effervescenza

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.

Clarity

Water must be perfectly clear and transparent.

Colour

Water must be colourless with little bluish reflection.

Effervescence

Large bubbles indicate a high percentage of gas, medium sized bubbles correspond to an average quantity of gas whereas small bubbles are associated with a low presence of gas.

Smell

Water must not release any unpleasant smell. In certain cases, waters can have a sulphurous smell, this is due to the volcanic area of origins.

Taste

The taste of good quality water is pleasant and is due to the salts and gas dissolved in it. Water is defined as tasteless or having a delicate taste. During water tasting bitter, sulphurous, calcareous or acidic flavours might be perceived.

WINE GLASS SPECIFIC

PALACE
HYDROSOMMELIER
ELEGANT AND RESISTANT



**ACQUA EFFERVESCENTE
SPARKLING WATER**
C 353
32 cl - 10 ¾ oz
h 15 cm - 6"
Max Ø 7,6 cm - 3"
BAF 6/24 • Q.P. 600
09232/05

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.

This stemglass has been designed so not to alter the cool temperature of the water with the hand. By holding the stem between the thumb and the index finger it is possible to observe the clarity of the water and the development of the bubbles without touching the bowl with the hands. The diameter of the glass bowl and its shape are such as to maximise the taste perception of the different sparkling mineral waters.



**ACQUA TONICA
TONIC WATER**
PM 834

44,5 cl - 15 oz
h 12,5 cm - 5"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 576
10499/01

Ha quasi la stessa forma della coppa del calice effervescente.

Molto elegante, adatto alla "mise en place" unitamente agli eleganti calici da vino.

It has almost the same shape of the bowl of the stemglass for sparkling mineral waters. Very elegant, suitable for the "mise en place" together with the Palace range elegant wine stemglasses.



**ACQUA NATURALE
NATURAL WATER**
PM 833

40 cl - 13 ½ oz
h 9,9 cm - 4"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 672
09655/06

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".

Slim shape, slightly curved in rim with 14° inclination in order to enhance the bitter aftertaste of the drink. Mouth diameter designed to allow for an appropriate inclination of the head to make sipping easier without any lemon's slice and/or ice used in the beverage interfering.

Tumbler also suitable for "gin&tonic" and "vodka & tonic".

WINE GLASS SPECIFIC

PALACE
HYDROSOMMELIER
ELEGANT AND RESISTANT

CIASCUNA ACQUA HA IL SUO SAPORE

Each water has its own taste

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.

È interessante vedere come sulle tavole di casa siano preferite acque "organoletticamente inerti" (che sanno 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.

ACQUA TONICA

È 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".

CURIOSITÀ

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

MINERAL WATERS

Mineral waters are not all the same, they can vary in taste and personality, just like wine.

Taste and personality depend mainly on the degree of mineralisation, although the taste of water can be modified by the percentage of the carbon dioxide added. Lighter mineral waters are not easily identifiable; waters that are not identifiable at all have few milligrams of dry residue whereas a higher presence of dissolved salts and the type of water control give them a precise identity: some waters, in fact, present a pleasant sour note, others leave a sensation of lightness and freshness while some others have a calcareous or bitter aftertaste. As far as effervescence is concerned, sparkling mineral waters, present a wide range of perlage which is the result of the amount of gas in the water.

Interestingly to know, "organoleptic inert" (very little taste) waters are generally preferred at home, whereas in restaurants are usually served tastier and more flavoured waters.

Similar to wine tasting, simple rules need to be followed in order to enhance the taste of mineral waters. Still mineral waters should never be drunk cold; the low temperature, in fact, has an anesthetic effect on the taste buds and repressing the organoleptic characteristics of the water. On the contrary, (natural and non-natural) sparkling waters should be drunk cold and are recommended with seasoned food: effervescence helps "clean the mouth" and favours digestion.

TONIC WATER

Tonic water consists of water with the addition of carbon dioxide, sugar and natural flavours, including quinine that gives it its typical bitter taste. The combination of these elements confer to the product its typical bittersweet taste. Tonic water can be consumed as is (possibly with a slice of lemon) or as an aperitif and thirst-quenching drink, generally must be drunk cold. In order to contrast the marked bitter taste other aromatic drinks are largely used such as gin: the famous long drink "gin tonic".

CURIOSITY

Tonic water, due to the presence of quinine, has fluorescent properties when exposed to ultraviolet rays.



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 rosé, 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 bianchi e rosé

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.

Internal studies, test results and analysis through chromatography lead us to design a range of stemglasses highly innovative for shape and sensorial performance (Advanced Wine Stemware).

These stemglasses adapt themselves to every style of wine (both for grape varietal and age of the wine) expressing the most of the aromatic and taste characteristics of each style of wine contained.

A Super stemglass behaviours is unique: it filters only the most significant aromas of the wine contained. In standard stemglasses these significant aromas will remain hidden and/or fade away from the aromatic chamber.

From these findings the range has been developed and it comprises universal stemglasses: for all red wines, for all white wines, for all rosé wines and for all spumante, champagne and sparkling wines, regardless of the age each type of wines.

SUPER 800

for aged and tannin-rich red wines

SUPER 600

High Aromatic Filter for all red wines

SUPER 350

High Aromatic Filter for all white and rosé wines

SUPER 200

(flute) High Aromatic Filter for all sparkling wines

Super is an elegant collection for the mise-en-place comprised of 4 universal and innovative stemglasses apt to enhance the aromatic-gustatory perception of any type of wine.

WINE GLASS SPECIFIC

SUPER

ADVANCED WINE STEMWARE

Bordo sottile
(piacevolezza gustativa)

*Thin rim
(gustatory pleasantness)*

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

The oxygenation surface allow to express the most of the characteristic of the aromatic molecules of each type of wine. The shape of the bowl allows the wine to oxygenate rapidly during the rotation of the stemglass

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

The volume and dimension of the aromatic chamber (head space) filters only the characteristic molecules of the wine contained

Stelo sottile rinforzato al Titanio

Thin stem and Titanium reinforced

Piede piano

Flat base



WINE GLASS SPECIFIC

SUPER
ADVANCED WINE STEMWARE



SUPER 800

Vini rossi invecchiati e tannici
For aged and tannin-rich red wines
C 374

80 cl - 27 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 12 cm - 4 ¾"
BAF 6/12 • Q.P. 144
09650/06



SUPER 600

Filtro aromatico per vini rossi
High aromatic filter for red wines
C 383

60 cl - 20 ¼ oz
h 22,7 cm - 9"
Max Ø 10,8 cm - 4 ¼"
BAF 6/12 • Q.P. 240
10038/06



SUPER 350

Filtro aromatico per vini bianchi e rosé
High aromatic filter for white and rosé wines
C 385

35 cl - 11 ¾ oz
h 19,2 cm - 7 ½"
Max Ø 9,2 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 384
10040/06



SUPER FLUTE

Filtro aromatico per vini frizzanti
High aromatic filter for sparkling wines
C 130

20 cl - 6 ¾ oz
h 24,3 cm - 9 ½"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 432
10041/06

WINE GLASS SPECIFIC

SUPER
ADVANCED WINE STEMWARE



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.

The stemglasses of the Supremo range have been designed by Bormioli Luigi's designers in collaboration with Centro Studi Assaggiatori (the international specialists of the wine sensorial analysis).

The stemglasses are produced in machine blown SON.hyx crystal glass and with a new process making them lighter and thinner while maintaining their strength.

The bowl shapes are innovative and elegant and have unique sensorial perceptions: emphasizing the wine's aromas during their development in the bowl while lessening the alcoholic element.

In this way the wine's aromas and flavours develop pleasantly in the bowl.

After 10 minutes, all wines contained in a Supremo wine glass lose the alcoholic aroma elements while the wine's specific aromatic characteristics are enhanced to the fullest.

The stemglass design is suitable for specific wine varieties.

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO
WINE AMBASSADOR

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

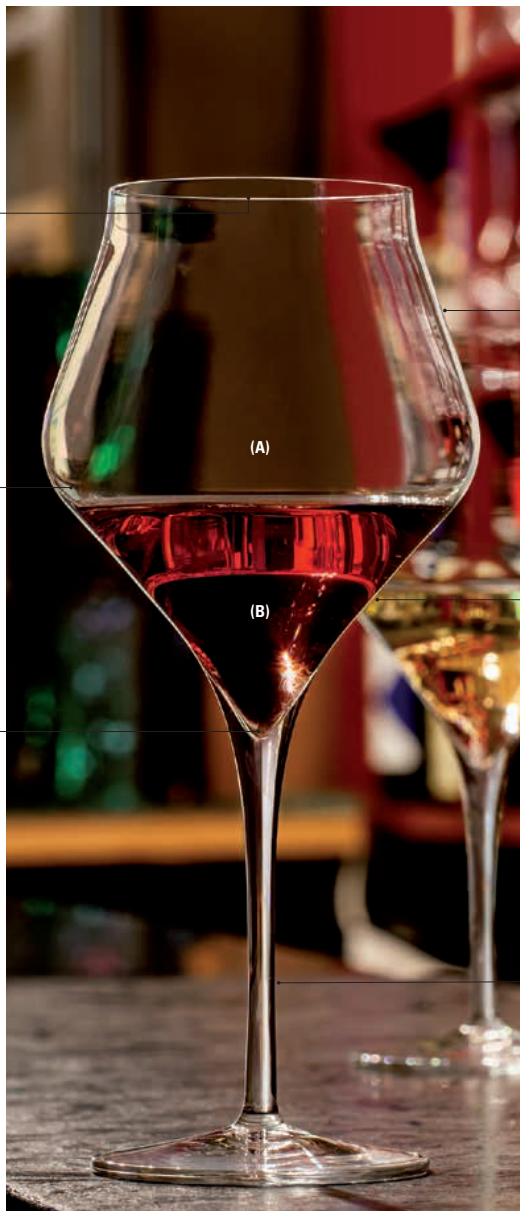
The chimney balances the wine aromas with a low alcoholic content and its cylindrical shape directs the wine to the centre of the tongue

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

The smooth connection between the conical and convex shape avoids the breakage of the aromatic molecules during the wine swirling process

Incavo: mostra il colore reale del vino

Epicure (indentation) at the base of the bowl, shows the real wine colour reflection



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

The conical shape condenses the alcoholic vapours so that in the aromatic chamber only the wine aromas will develop

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

The Convex surface enables a high wine oxidation on the surface (A) with a low oxidation underneath (B), retaining the most delicate aromas and facilitating their pleasant development

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

Permanent ultra break-resistant stem (Titanium reinforced)

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO
WINE AMBASSADOR



BURGUNDY
C 446

65 cl - 22 oz
h 24,5 cm - 9 5/8"
Max Ø 11 cm - 4 1/4"
BAF 6/12 • Q.P. 144
11277/01
GP 2/12 • Q.P. 144
11277/02

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.

A stemglass of significant dimensions, elegant and innovative in its design. The stem, the bowl and the rim have a pleasant shape and thinness. A stemglass recommended by the expert connoisseur for noble and structured red wines, the "king" of the Wine Cellar and for important occasions.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Burgundy
- Barolo
- Bourgogne
- Nebbiolo
- Pinot Nero

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.

A stemglass that combines prestige and innovation, originality and technology. Its design, elegant yet modern, allows for a comfortable grip making this stemglass suitable for a technical tasting. Connoisseurs will select it for very sophisticated wines. It is a stemglass for wine experts, to be used at home, in Wine cellars and will add a touch of elegance and competence in a Wine Bar.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Bordeaux
- Merlot
- Cabernet
- Nero d'Avola
- Rioja
- Primitivo
- Shiraz



BORDEAUX
C 449

55 cl - 18 1/2 oz
h 24,3 cm - 9 5/8"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"
BAF 6/12 • Q.P. 216
11278/01
GP 2/12 • Q.P. 216
11278/02

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO
WINE AMBASSADOR



**CHIANTI
PINOT GRIGIO**
C 448

45 cl - 15 ¼ oz
h 23,3 cm - 9 1/8"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 288
11279/01
GP 2/12 • Q.P. 288
11279/02

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.

A well balanced stemglass, it stands out without overdoing it, elegant and innovative it resembles a work of art. Suitable for light and well balanced wines it is ideal for aesthetic and design lovers. Its design makes it perfect for Wine Cellars, Wine Bars and Restaurants.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Chianti Classico
- Brunello di Montalcino
- Nobile di Montepulciano
- Pinot Grigio
- Chenin Blanc
- Soave
- Verdicchio



CHARDONNAY
C 453

35 cl - 11 ¾ oz
h 22,1 cm - 8 ¾"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 384
11280/01
GP 2/12 • Q.P. 384
11280/02

Calice di aspetto moderno e allegro, una unione di design e scienza. È 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.

Stemglass with an innovative and lively appearance, a harmony between design and science. Well balanced and pleasant looking, it gives prominence to the wine contained making it suitable for the most discerning connoisseurs. Suitable for Wine Bars, Restaurants and Wine Cellars.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Mueller Thurgau
- Gewuerztraminer
- Pinot Bianco

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO
WINE AMBASSADOR



CHAMPAGNE
C 447

24 cl - 8 oz
h 25 cm - 9 5/8"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 360
11276/01
GP 2/12 • Q.P. 360
11276/02

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.

Stemglass with a distinctive and sophisticated bowl shape giving the glass an alternative and innovative look that is very contemporary yet elegant. It is extremely light and delicate, with a comfortable grip and a thin rim that is very pleasant on the lips. Suitable for special occasions and very impressive in a Wine Bar.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Champagne
- Franciacorta
- Prosecco
- Cava
- Asti
- BrachettoPinot Nero



PINOT NOIR
PM 947

45 cl - 15 ¼ oz
h 9,8 cm - 3 7/8"
Max Ø 10 cm - 4"
BAF 6/24 • Q.P. 576
11281/01
GP 2/12 • Q.P. 576
11281/02

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.

The stemless feature gives a no-frills look to this wine glass while keeping its technical features unchanged. A tasting instrument suitable for sophisticated and aged red wines due to its wide oxygenation surface. Also particularly suitable for water tasting.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Pinot Noir
- Nebbiolo
- Carbetnet
- Merlot
- Acqua

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO
WINE AMBASSADOR



SUPREMO
Decanter Vino rosso
Red Wine Decanter
2 Bottiglie/Bottles
1,50 L - 50 ¾ oz
RM 457
334 cl - 113 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 30,5 cm - 12"
Max Ø 26 cm - 10 ¼"
GP 1/2 • Q.P. 36
11564/01



SUPREMO
Decanter Vino rosso
Red Wine Decanter
1 Bottiglia/Bottle
0,75 L - 25 ¼ oz
RM 458
224 cl - 75 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 29 cm - 11 ¾"
Max Ø 22 cm - 8 5/8"
GP 1/2 • Q.P. 36
11565/01



SUPREMO
Decanter Vino bianco
White Wine Decanter
1 Bottiglia/Bottle
0,75 L - 25 ¼ oz
RM 459
160 cl - 54 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 31,5 cm - 12 3/8"
Max Ø 17 cm - 6 ¾"
GP 1/4 • Q.P. 48
11566/01

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO
WINE AMBASSADOR



BURGUNDY
C 503

75 cl - 25 ¼ oz
h 23,2 cm - 9 1/8"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"
GP 4/16 • Q.P. 224
12736/02



BORDEAUX
C 496

70 cl - 23 ¾ oz
h 24,3 cm - 9 5/8"
Max Ø 10,1 cm - 4"
GP 4/8 • Q.P. 168
12731/02



**CHARDONNAY
GRAND CRU**
C 499

55 cl - 18 ½ oz
h 22,7 cm - 8 7/8"
Max Ø 9,3 cm - 3 5/8"
GP 4/24 • Q.P. 288
12732/02



CHARDONNAY
C 500

45 cl - 15 ¼ oz
h 21,6 cm - 8 ½"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
GP 4/24 • Q.P. 384
12733/02



PROSECCO
C 502

40 cl - 13 ½ oz
h 24,5 cm - 9 5/8"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"
GP 4/24 • Q.P. 288
12735/02



OLD MARTINI
C 505

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,8 cm - 5 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"
GP 4/16 • Q.P. 336
12738/02



FLUTE
C 518

21 cl - 7 oz
h 21 cm - 8 ¼"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
GP 4/24 • Q.P. 576
13108/02



BEVERAGE
PM 1055

57 cl - 19 ¼ oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 8,6 cm - 3 3/8"
GP 4/24 • Q.P. 576
12767/02



D.O.F.
PM 1054

45 cl - 15 ¼ oz
h 9,9 cm - 3 7/8"
Max Ø 9,1 cm - 3 5/8"
GP 4/24 • Q.P. 576
12766/02

NEW

WINE GLASS SPECIFIC

TALISMANO

THE LUCKY CHARM
CRYSTAL GLASS



I calici della linea Tentazioni sono stati realizzati con l'obiettivo di conservare tutta la struttura aromatica del vino, attenuandone la componente alcolica volatile: in questo modo gli aromi del vino sono restituiti integralmente all'uscita della coppa, amplificando il piacere della degustazione. Come indicato nella foto, la coppa è strutturata in modo che, al suo interno, si crei un particolare effetto aromatico "ad anello": questo effetto evita interferenze fra alcol volatile e aromi del vino. Non solo. Il doppio camino trattiene particolarmente a lungo le molecole aromatiche all'interno dello spazio di testa, senza quindi disperderle velocemente nell'ambiente: si accentua così il gusto fruttato del vino, mentre ne sono minimizzate le componenti acide ed amare. La forma e le dimensioni dei calici Tentazioni sono state progettate tramite un processo sperimentale. Il diametro, "D", della superficie libera del vino nella coppa (vino contenuto pari a 10 cl) è circa 8 volte la profondità, "P", del vino contenuto. Ciò porta a due risultati:

- a) Alta areazione del vino.
- b) Le molecole dell'alcol si distribuiscono velocemente verso le pareti della coppa, lasciando libere le sole molecole aromatiche del vino nella parte centrale. Si crea di conseguenza una distribuzione aromatica "ad anello", così come illustrato:
 - Le linee rosse rappresentano le componenti alcoliche.
 - Le linee verdi rappresentano gli aromi propri del vino.

La coppa ampia e arrotondata permette agli aromi complessi di diffondersi e arieggiarsi, esprimendo la ricchezza delle fragranze. Il vino può inoltre roteare orizzontalmente nella coppa senza risalire e senza che l'alcol resti sulle pareti, cosa che interferirebbe con la struttura aromatica.

The glasses in the Tentazioni line are designed to preserve the entire aromatic structure of the wine, mitigating the volatile alcoholic component. This allows the aromas to be released in all their glory as the wine leaves the bowl, enhancing the pleasure of tasting. As shown in the photo, the bowl is shaped to create a unique aromatic "ring" effect, preventing interference between volatile alcohol and the wine aromas.

And that's not all. The double chimney holds the aromatic molecules in the headspace for a particularly long time without releasing them into the air. This enhances the fruity taste of the wine while the acidic and bitter components are minimised.

The shape and dimensions of the Tentazioni glasses were conceived using an experimental process. The diameter, "D", of the free surface of the wine in the bowl (10 cl) is approximately 8 times the depth (d) of the wine.

This leads to two results:

- a) *High levels of wine aeration.*
- b) *The molecules of alcohol move rapidly toward the walls of the bowl, leaving only the aromatic molecules of the wine in the central part. This creates a "ring" aromatic distribution, as illustrated:*
 - *The red lines represent the alcoholic components.*
 - *The green lines represent the aromas of the wine.*

The wide rounded bowl allows the complex aromas to spread and aerate, highlighting the richness of their fragrances. The wine can also be swirled horizontally in the cup without rising up or leaving the alcohol on the walls which would interfere with the aromatic structure.

WINE GLASS SPECIFIC

TENTAZIONI
WINE GLASS FOR CONNOISSEURS

Le linee rosse rappresentano
le componenti alcoliche

The red lines represent
the alcoholic components

Le linee verdi rappresentano
gli aromi propri del vino

The green lines represent
the aromas of the wine



**BORDEAUX
RED WINES**
C 487

67 cl - 22 3/4 oz
h 24.5 cm - 9 1/8"
Max Ø 11.3 cm - 4 1/2"
BAF 6/12 • Q.P. 144
12503/01

Calice elegante, sinuoso e artistico, dalla presa ben bilanciata e dalle proprietà tecniche nella degustazione di rossi importanti, strutturati e d'annata. Fa emergere le note pregiate distintive di ogni vino famoso: rosa nel Barolo, frutta essiccata nell'Amarone, spezie nel Chianti invecchiato.

An elegant, sinuous and artistic glass, with a well-balanced stem and advanced technical properties for the tasting of substantial, structured and vintage reds. It brings out the most distinctive and valuable notes in every famous wine: rose in Barolo, dried fruit in Amarone, spices in aged Chianti.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Bordeaux
- Barolo Docg Ca' Bianca
- Proemio Amarone della Valpolicella Docg Santi
- Chianti DOCG Melini (Riserva)



**MERLOT
RED WINES**
C 488

57 cl - 19 1/4 oz
h 23.3 cm - 9 1/8"
Max Ø 10.6 cm - 4 1/8"
BAF6/12 • Q.P. 216
12502/01

Calice elegante per rossi giovani e fruttati, ha una forma tecnica di ultima generazione che in mano a un esperto conferisce importanza e struttura a qualsiasi rosso, italiano o internazionale. Enfatizza le note di sottofondo, floreali e vegetali, dando complessità.

Elegant goblet for young and fruity reds, it is designed with a cutting-edge technical form that, in expert hands, can bring substance and structure to any red, from Italy or elsewhere. The glass emphasises the floral and vegetal background notes for greater complexity.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Merlot
- Bardolino Classico DOC Bolla
- Sassella Valtellina Superiore DOCG Nino Negri
- Nero d'Avola Terre Siciliane IGT Rapitalà

WINE GLASS SPECIFIC

TENTAZIONI
WINE GLASS FOR CONNOISSEURS



**CHARDONNAY
WHITE WINES**
C 489

47 cl - 16 oz
h 22.1 cm - 8 3/4"
Max Ø 10 cm - 3 7/8"
BAF6/12 • Q.P. 240
12501/01

Calice delicato e maneggevole per l'equilibrio armonico di tutte le sue parti, che unisce grazia e design tecnico per esaltare in maniera importante le caratteristiche di bianchi freschi e leggeri, specie i pregiati toni floreali e le complesse note erbacee e balsamiche di fondo.

A delicate and ergonomic glass designed to create a harmonious balance. The glass combines grace and technical design to emphasise the characteristics of fresh and light whites, especially the fine floral tones and the complex herbaceous and balsamic background notes.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Rappitalà Grand Cru Chardonnay Terre Siciliane Igt
- Santepietre Soave DOC Classico Lamberti
- Manfredi bianco Basilicata Igt
- Acante Fiano Salento Igt Castello Monaci



**PROSECCO TESTER
SPARKLING WINES**
C 490

42 cl - 14 1/4 oz
h 25 cm - 9 7/8"
Max Ø 9 cm - 3 1/2"
BAF6/12 • Q.P. 216
12500/01

Flute di design inedito per la sua coppa, ampia e tondeggiante alla base per raccogliere poi gli aromi verso il lungo camino. Elegante e delicata nell'aspetto e al tatto, dà grandi performance sul perlage degli spumanti e ne sottolinea lo stile enfatizzando i profumi nascosti.

This flute boasts an innovative design thanks to its wide bowl, rounded at the base to direct the aromas along the long chimney. Elegant and delicate in appearance and to the touch, it offers excellent results in terms of the bubble in sparkling wines, emphasising the style and hidden fragrances.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Valdobbiadene Prosecco superiore Docg Santi brut
- Ancestrale Pignoletto Modena Doc
- Trento Doc Conti d'Arco
- Metodo Classico Nino Negri

WINE GLASS SPECIFIC

TENTAZIONI
WINE GLASS FOR CONNOISSEURS



**SPUMANTE
SPARKLING WINES**
C 492

30 cl - 10 1/4 oz
h 15.7 cm - 6 1/8"
Max Ø 10.3 cm - 4"
BAF6/12 • Q.P. 240
12498/01

Coppa dalla classe storica e dall'impugnatura elegante e maneggevole, che nasconde un design tecnico per la degustazione di spumanti dolci. Di ogni stile aromatico fa emergere le punte distintive, come il floreale nel Moscato, il fruttato negli Charmat e la vaniglia nei Metodo Classico.

A glass with an air of traditional class and an elegant and ergonomic stem, which hides a technical design created for tasting sweet sparkling wines. The distinctive elements are enhanced in every aromatic style, from the floral notes of Moscato to the fruity notes of Charmat, and the vanilla in the Metodo Classico.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Asti Spumante Docg Ca' Bianca
- Lamberti Turà spumante bianco extra dry
- Cavicchioli Rosé Modena DOC Spumante Extra Dry



THE TESTER
C 491

23 cl - 7 3/4 oz
h 11 cm - 4 3/8"
Max Ø 7.7 cm - 3"
BAF6/12 • Q.P. 576
12499/01

Piccolo calice leggero e delicato, dall'aspetto elegante e contemporaneo ma dalla funzione rigorosamente tecnica nell'impugnatura, esclusivamente dal piede, e nella valutazione sensoriale: come una lente d'ingrandimento rende evidenti i toni floreali nei distillati aromatici, quelli speziati negli invecchiati, il torbato nel whisky.

A small, light and delicate glass with an elegant and contemporary look, but which is strictly technical, held exclusively from the base. When it comes to sensory evaluation, it acts like a magnifying glass, showcasing the floral tones in aromatic spirits, the spiced notes in aged spirits, and the peaty notes in whisky.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Single Malt Whisky
- Rhum
- Cognac
- Brandy
- Grappa di Moscato

WINE GLASS SPECIFIC

TENTAZIONI
WINE GLASS FOR CONNOISSEURS



WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE

® REGISTERED DESIGNS

Serie di calici soffiati a macchina, in vetro Sonoro Superiore SON.hyx® senza Piombo, eleganti, fini, brillanti e leggeri: caratteristiche tipiche del vetro soffiato a bocca, ma più durevoli e precisi.

La linea VINEA™ è caratterizzata da un design affascinante coniugando le forme classiche con quelle moderne e funzionali.

Questa collezione è dedicata ai vitigni autoctoni più importanti del territorio Italiano.

I calici sono stati studiati attraverso ricerche correlate da diversi tentativi e quindi testati con il Big Sensory Test® Avanzato e il Big Sensory Test® Analogico-Affettivo del Centro Studi Assaggiatori per caratterizzarli.

I calici VINEA™ esprimono in modo ottimale le caratteristiche sensoriali di ogni singolo vitigno esaltandone le qualità organolettiche.

Le forme della collezione VINEA™ fanno la differenza rispetto a tutti gli altri calici sul mercato: il vino contenuto in questi calici provoca una "esplosione" di bontà del territorio di provenienza attenuando il contenuto alcolico nell'aroma.

Rende quindi piacevole il vino allo stesso modo sia ai conoscitori esperti che ai principianti:

Taste the Difference.

Le forme e dimensioni dei calici sono tali da:

- Attenuare la percezione del contenuto alcolico amplificando gli aromi propri del vitigno.
- Equilibrare le sensazioni gustative e tattili del vino con ottimo "mouthfeel".
- Rendere la percezione aromatica intensa ed equilibrata.
- Conferire al vino una aerazione lenta e profonda senza modificare gli aromi propri.

Infatti, i nostri recenti studi e ricerche sui calici VINEA™ hanno ancora una volta confermato che il vino modifica il proprio sapore ed aroma in base alla forma e dimensione del calice con cui si beve.

In particolare, nella coppa dei calici, la diffusione degli aromi avviene ad "Anello", vale a dire che l'alcool si concentra verso l'esterno mentre all'interno (parte centrale della coppa) si diffondono maggiormente gli aromi propri del vino.

Questo fenomeno riscontrato nei calici VINEA™ esalta il sapore del vino e i relativi aromi senza alcuna interferenza con l'etanolo gassoso.

L'etanolo gassoso condensa in parte sulle pareti della coppa ed in parte fuoriesce verso il bordo del calice senza influenzare l'esame olfattivo.

A collection of machine-blown stemware which is elegant, sophisticated, highly transparent and sparkling. The lightweight stemglasses have features typical of mouth-blown although sturdier and precise (faithful to specifications); manufactured in High-Tech Lead Free Crystal Glass SON.hyx®.

VINEA™ collection is characterized by a captivating unique design as it combines classic shapes with more contemporary and functional ones. This collection is dedicated to the most important native (autochthonous) Italian vine varieties. The stemglasses have been designed through the use of correlated research and trials and subsequently tested by Centro Studi Assaggiatori using the Advanced Big Sensory Test® and the Analogic-Affective Big Sensory Test® to mark them out. VINEA™ stemglasses best highlight the sensorial perceptions of each vine varieties emphasizing their organoleptic qualities.

The shapes of all items in the VINEA™ collection differ from all the other stemglasses present on the market as the wine contained releases an "explosion" of all the characteristic flavours of the territory of origin while at the same time lessening the alcoholic elements in the aroma.

By doing so, connoisseurs and novices alike will find the taste and aroma enjoyable.

Taste the Difference.

The shapes and dimensions of the stemglasses are such as to:

- *Lessen the perception of the alcoholic elements enhancing only the true aromas of the specific vine varieties.*
- *Balance the gustatory perceptions and aromatic elements; excellent mouthfeel.*
- *Make the aromatic perception intense and balanced.*
- *Allow the wine to have a slow and intense aeration without modifying the typical aromas.*

Recent studies and research on VINEA™ stemglasses have once again confirmed that the wine changes its taste and aromas depending on the shape and dimension of the glass used.

Due to the unique design of the bowl, the aromas' diffusion has a "Ring effect"; the alcoholic elements concentrate outwards while the wine specific aromas will develop in central part of the bowl.

Such phenomena identified in VINEA™ stemglasses enhances both the wine's aromas and flavours without any interference with gaseous ethanol.

Gaseous ethanol condenses partly on the walls of the bowl and partly vanishes towards the rim without affecting the olfactory evaluation.

SOLO AROMI PROPRI DEL VINO Only true wine aromas

BORDO SOTTILE
Tagli ga durata di servizio

FINE RIM
Laser-cut and reinforced
for longer service life

**COPPA MODELLATA
ACCURATAMENTE**
Resiliente per una migliore
resistenza meccanica

**BOWL ACCURATELY
SHAPED**
Resilient for better
mechanical strength

GAMBO STIRATO RINFORZATO AL TITANIO®
• Senza segni di congiunzione stampo
• Resistente alle rotture: Impatto e Torsione
• Aumenta la durata di servizio

PULLED STEM TITANIUM REINFORCED®
• No mould seams
• Resistant to breakage: Shock & Torque
• Increased service life

GIUNZIONE
Perfetta, elegante e rinforzata

JOINT
Perfect, elegant and reinforced

Il camino riequilibra gli aromi,
indirizza il vino al centro
della lingua e diminuisce l'acidità

The chimney balances the wine aromas,
directs the wine to the centre of the tongue
and it lessens the wine acidity.

I vapori dell'alcool ricondensano
sulla parete senza interferire con gli
aromi del vino "effetto Anello"

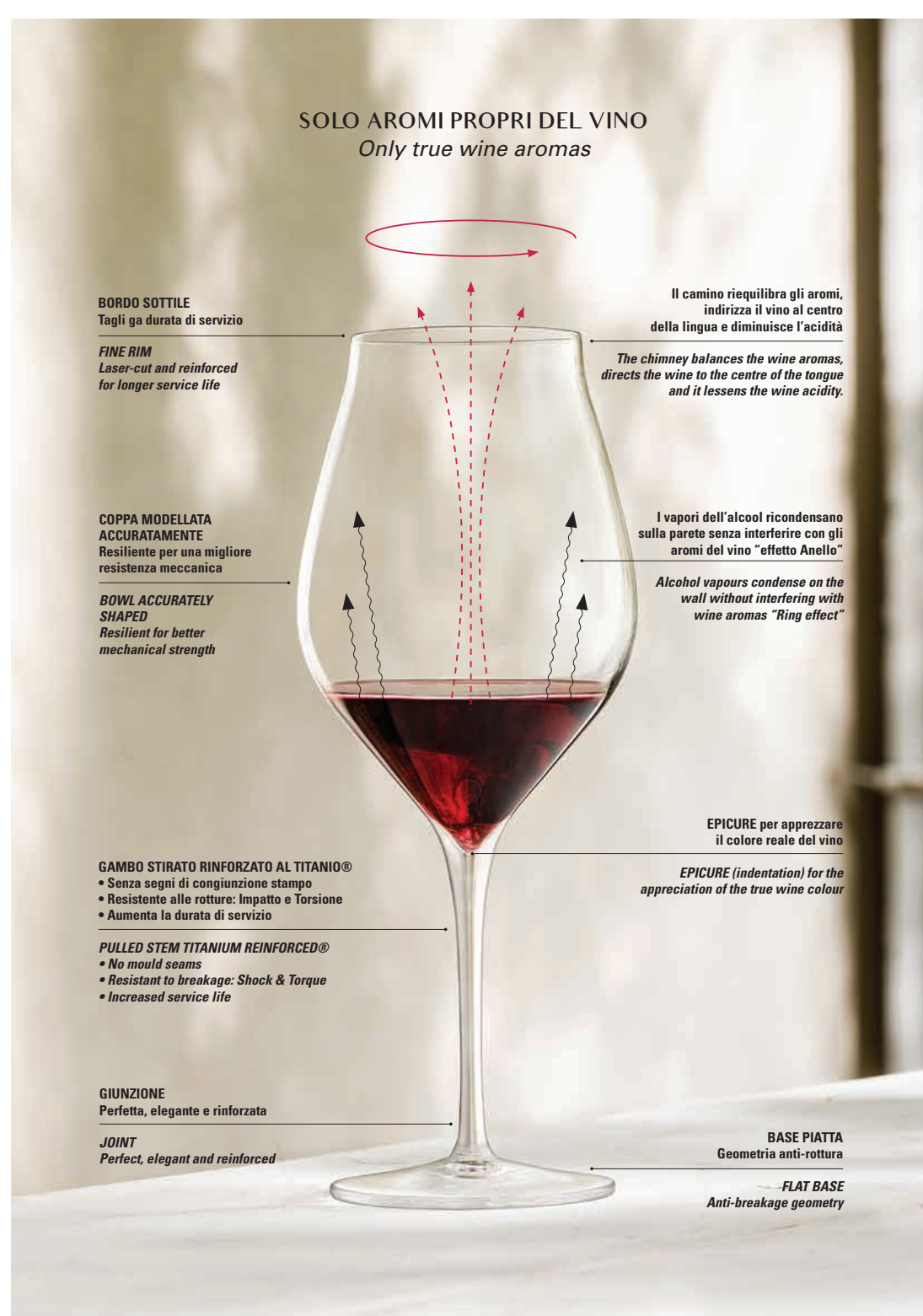
Alcohol vapours condense on the
wall without interfering with
wine aromas "Ring effect"

EPICURE per apprezzare
il colore reale del vino

EPICURE (indentation) for the
appreciation of the true wine colour

BASE PIATTA
Geometria anti-rottura

FLAT BASE
Anti-breakage geometry





**NEBBIOLO
BAROLO**
C 464

80 cl - 27 oz
h 24,8 cm - 9 ¾"
Max Ø 11,3 cm - 4 ½"
BAF 6/12 • Q.P. 144
11830/01

Calice di dimensioni imponenti e linea sofisticata, creato per stupire. In mano il suo peso equilibrato e la sua ampiezza notevole danno la sensazione di un'eleganza esagerata. Il calice dell'amatore, delle degustazioni storiche in enoteca, una scelta osé al ristorante. Rivelatore con il colore dei rossi importanti d'annata, eccezionale con le note aromatiche pregiate.

A stemglass majestic in its dimension and sophisticated design, created to impress. Its balanced weight and its remarkable width when held give the sensation of grand elegance. It is the stemglass for wine lovers, perfect for memorable wine tastings and a revealing choice at the restaurant. It is a colour detector for vintage red wines and an extraordinary enhancer of the finest aromatic aromas.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Barolo Docg
- Valtellina Superiore Docg
- Sassella
- Bourgogne



**SAN GIOVESE
BRUNELLO
DI MONTALCINO**
C 467

70 cl - 23 ¾ oz
h 25,5 cm - 10"
Max Ø 10,1 cm - 4"
BAF 6/12 • Q.P. 180
11833/01

Ampio calice da rosso importante, amato dagli esperti, di forte impatto visivo e di forma originale. In mano è robusto ma comodo e non passa inosservato l'equilibrio tra l'ampiezza del bordo e del piede. Adatto per una degustazione importante in enoteca o al ristorante. Nei rossi d'annata libera la purezza del colore granato e mette in evidenza le note originarie dal lungo affinamento.

A voluminous stemglass for prestigious reds, loved by connoisseurs, aesthetically stunning and with an innovative design. Solid in the hand yet comfortable, it has the perfect balance between the breadth of its rim and foot.

A stemglass suitable for the tasting of notable wines at wine bars and at restaurants.

In vintage reds the purity of the garnet colour bursts forth and the aromas originated from long aging are highlighted.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Brunello di Montalcino Docg
- Chianti Classico Docg
- Bordeaux

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



**CORVINA
AMARONE**
C 470

60 cl - 20 ¼ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 10,3 cm - 4"
GPR 2/12 • Q.P. 144
11835/02
BAF 6/12 • Q.P. 180
11835/01

Calice di carattere, ampio, panciuto, ma leggero e maneggevole. Il re dei rossi importanti perfetto per l'analisi tecnica di vini corposi e d'annata. Carica i vini degustati di struttura e rotondità, sottolineandone le caratteristiche note fruttate e portando alla luce profumi vegetali e speziati di secondo piano.

A stemglass with personality, voluminous and with a remarkable width yet lightweight and easy to handle. The king of the stemglasses for prestigious reds, perfect for the technical analysis of full-bodied and vintage wines. It intensifies the wine's structure and roundness, highlighting the distinctive fruity notes, bringing forth vegetable and spicy aromas that are normally subdued.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Barolo Docg
- Valtellina Superiore Docg Sassella
- Bourgogne



CANNONAU
C 471

55 cl - 18 ½ oz
h 24,2 cm - 9 ½"
Max Ø 9,3 cm - 3 ⅞"
GPR 2/12 • Q.P. 144
11836/02
BAF 6/24 • Q.P. 288
11836/01

Calice di dimensione importante e forma lineare, dona un'immagine fresca e moderna nella degustazione di rossi strutturati e figura ottimamente in un'enoteca che voglia presentarsi con un'immagine innovativa. Magistrale nella degustazione per la capacità di portare alla luce note di sottofondo pregiate, come le floreali e speziate.

A stemglass important in its dimensions with sinuous lines that bestows (confers) a fresh and contemporary look during the tasting of full-bodied red wines. It is the optimal choice for a Wine Bar that wants to differentiate itself with an innovative image. Its masterful design brings to light precious background notes such as floral and spicy.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Cannonau di Sardegna Docg
- Tai Rosso Colli Berici Doc
- Côtes du Rhône Aoc
- Syrah-Grenache

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



**MONTEPULCIANO
MERLOT**
C 468
45 cl - 15 ¼ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 8,7 cm - 3 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 288
11834/01

Calice classico ed elegante, leggero e passe-partout per dimensioni ed equilibrio delle parti. Perfetto per gli esperti, per degustazioni in enoteca o occasioni importanti. Ai rossi corposi e fruttati conferisce importanza esaltando la complessità del bouquet, facendo emergere note particolari come il floreale, l'erbaceo fresco e il tostato.

An elegant and classic stemglass, lightweight, a passe-partout due to its exceptionally well balanced dimensions and design. It is the perfect stemglass for connoisseurs, tastings in wine bars or important occasions. Its shape enhances the complex bouquet of full-bodied and fruity red wines making them more prestigious and bringing out specific aromas such as floral, fresh vegetable and toasty.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Montepulciano d'Abruzzo Doc
- Rosso Piceno Doc
- Merlot



**MALVASIA
ORVIETO**
C 466
35 cl - 11 ¾ oz
h 21,5 cm - 8 ½"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
GPR 2/12 • Q.P. 180
11832/02
BAF 6/24 • Q.P. 384
11832/01

Calice leggero e piacevole in mano, tuttavia adatto agli esperti per la forma elegante e tecnica e di uso versatile in ristoranti e bar per le dimensioni maneggevoli. Adatto a vini giovani e freschi come i bianchi aromatici. L'effetto amplificatore è al massimo in un vino altamente aromatico, dove le note floreali, di miele e vegetali sono fatte risaltare nettamente.

A lightweight and pleasant to hold stemglass, suitable to wine connoisseurs due to its elegant yet technical design, versatile for restaurant settings and ideal for wine bars thanks to its manageable size. This stemglass is suitable for young and fresh wines such as aromatic whites. The bowl's shape has an outstanding amplifying effect on highly aromatic wines; floral, honey and vegetable aromas clearly stand out.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Castelli Romani Doc bianco
- Orvieto Doc
- Gewürztraminer

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



**FRANCIACORTA
PINOT NERO**
C 472
27 cl - 9 ¼ oz
h 25,2 cm - 9 7/8"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 360
11837/01

Flute importante dalla linea ricercata e tecnica, di notevole altezza ma leggero e dall'impugnatura piacevole e comoda. Dedicato alle bollicine di pregio, nobilita ogni metodo classico facendo brillare le note preziose, floreali in particolare. È la flute preferita dagli esperti o da utilizzatori sofisticati nelle occasioni speciali.

An important flute with sophisticated contours and technical features; remarkably tall yet lightweight and pleasant to hold. It is perfect for precious sparkling wines as it glorifies any méthode Champenoise where all its precious notes will stand out, particularly the floral. It is the preferred flute by connoisseurs and by sophisticated users on special occasions.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Franciacorta Docg Brut
- Pinot Nero
- Trento Doc Brut Spumante Metodo Classico
- Champagne Brut



PROSECCO
C 465
20 cl - 6 ¾ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
GPR 2/12 • Q.P. 216
11831/02
BAF 6/24 • Q.P. 432
11831/01

Calice flute moderno ed elegante, dalla linea delicata e classica, leggero, maneggevole e ideale per il wine bar. Sottolinea il perlage e la brillantezza di spumanti leggeri esaltandone gli aromi freschi e floreali grazie alla sua forma sinuosa e affusolata. Con il Prosecco il calice Vinea porta in primo piano i profumi pregiati di erbe aromatiche ed è spietato con i difetti come le note sulfuree, dove presenti.

A contemporary and elegant flute, with a delicate and classic contour, lightweight and easy to handle, ideal for wine bars. Its tapered and sinuous shape emphasizes the perlage and vibrancy of light sparkling wines, enhancing the fresh and floral aromas. In the Vinea flute the exquisite notes of aromatic herbs of the Prosecco will prevail while sulfur notes, where present, will disappear.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Prosecco Doc Extra Dry
- Prosecco Superiore
- Valdobbiadene Docg Extra
- Dry
- Cava

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



**MOSCATO
SPUMANTE**
C 478

30 cl - 10 ¼ oz
h 15,3 cm - 6"
Max Ø 11,5 cm - 4 ½"
GPR 2/12 • Q.P. 72
11899/02
BAF 6/24 • Q.P. 192
11899/01

Questa coppa segna il sorprendente ritorno di una grande forma vintage in veste innovata: originale, elegante, femminile, un tocco d'arte per celebrare. Oltre a dare una veste speciale al perlage, contribuisce a donare complessità aromatica alle bollicine da dessert, siano esse bianche aromatiche, rosse o secche, portando in primo piano, il floreale, il fruttato, la pasticceria e spezie.

This coupe marks the surprising return of a great vintage shape revisited in an innovative look; original, elegant, feminine, it is a touch of art to mark the occasion. It gives a special emphasis to the perlage as it contributes to enhance the aromatic complexity of dessert sparkling wines, whether aromatic whites, reds or dry, bringing out the floral, fruity, pastry and spicy notes.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Asti Spumante Docg
- Brachetto d'Acqui Docg
- Champagne



NERO D'AVOLA
PM 983

67 cl - 22 ¾ oz
h 12,2 cm - 4 ¾"
Max Ø 10,2 cm - 4"
BAF 6/12 • Q.P. 360
11839/01

Stemless ampio e leggero di grande originalità, adatto a tutti i contesti informali ma allo stesso tempo sofisticati, per stupire rompendo gli schemi e allo stesso tempo rendere l'uso più pratico. Nei rossi maturi dei climi caldi mette in luce tutte le note olfattive nascoste amplificando tutta la gamma aromatica.

An impressive stemless of great originality and lightweight, suitable for both casual and sophisticated events. An astonishing shape, outside the box yet designed to have a functional use. In mature reds, produced in sunny climate areas, it highlights all hidden olfactory notes enhancing their full aromatic spectrum.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Nero d'Avola Terre Siciliane Igp
- Salento Igp
- Zinfandel

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



TREBBIANO
PM 981

43 cl - 14 ½ oz
h 10,5 cm - 4 1/8"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
GPR 2/12 • Q.P. 360
11838/02
BAF 6/24 • Q.P. 672
11838/01

Stemless originale e moderno, di dimensioni maneggevoli e nonostante la finezza del materiale in mano suggerisce robustezza e resistenza. La sua forma facilita il lavaggio e l'asciugatura. Perfetto per vini fermi freschi: rende più aereo il colore dei bianchi neutri e ne amplifica gli aromi dolci di miele, frutta a pasta bianca e pasticceria.

A contemporary and original stemless with manageable size and in spite of the fineness of the material, when held it confers a sense of strength and sturdiness. Its shape results in ease of washing and drying. This stemless is perfect for still fresh wines; it boosts the colour of achromatic white wines and amplifies the sweet aromas of honey, pale-flesh fruit and pastry.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Trebbiano d'Abruzzo Doc
- Trebbiano Rubicone Igt
- Chardonnay



DECANTER VINO ROSSO
REDWINE DECANTER

0,75 L - 25 ¼ OZ
RM 484
217 cl - 73 ½ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 30,5 cm - 12"
Max Ø 22 cm - 8 5/8"
GP 1/2 • Q.P. 42
11935/01

DECANTER VINO BIANCO
WHITE WINE DECANTER

0,75 L - 25 ¼ OZ
RM 485
156 cl - 52 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 30,6 cm - 12"
Max Ø 17,1 cm - 6 ¾"
GP 1/2 • Q.P. 72
11936/01

MINI DECANTER

0,125 L - 4 ¼ OZ
RM 486
33,5 cl - 11 1/4 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 15,3 cm - 6"
Max Ø 12 cm - 4 ¾"
GP 1/2 • Q.P. 200
11937/01

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



WINE GLASS SPECIFIC

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 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: 100%
- Percezione olfattiva: 100%
- Equilibrio gustativo: 100%

Prestazioni caraffe e decanter

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

The Vinoteque range of stemglasses has been designed to fully satisfy the 5 senses: hearing, sight, smell, taste and touch. Each wine has unique organoleptic properties and, for this reason, each wine must be served in a suitable stemglass in order to enhance its characteristics. The main function of Vinoteque stemglasses is to balance the sensations of each type of wine. Their shape and dimensions are the result of studies and scientific research, on the organoleptic appreciation of aromas and on the physical conditions and characteristics that enables to enhance their perception.

Vinoteque, a wide range of professional, elegant and robust stemglasses with high sensorial perception for the tasting of all kinds of wines:

- Shapes and sizes designed as a result of scientific studies, to maximize the olfactory and taste perception of wines.
- Tested by Centro Studi Assaggiatori using the Advanced Big Sensory Test © and the Analogic-Affective Big Sensory Test ©.
- Made in **TITANIUM Reinforced** High-Tech Blown Crystal Glass with high resistance to breakages.

Stemglasses characteristics

The different shapes of the bowls:

- facilitate the rotation of the wine in the glass
- improve the balance of the different aromas in the head space.
- convey the aromatic molecules towards the nose (with the right concentration and balance).
- guide the wine towards specific areas of the tongue ensuring the appropriate amount of wine at every sip.
- guarantee the perfect contact between the lower lip and the rim of the bowl, avoiding annoying drops on the edge of the mouth.

Sensory performances:

- Wine colour efficiency: 100%
- Olfactory perception: 100%
- Taste balance: 100%

Carafes and decanters

- Rapid oxygenation
- Negligible dispersion of aromas
- **ANTI-DRIP coating**



SUPER 800
C 374

80 cl - 27 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 12 cm - 4 ¾"
BAF 6/12 • Q.P. 144
09650/06

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..

For aged and tannin-rich red wines.

The bowl enables rapid oxygenation, recreating the effect of the decanter. Due to its shape, the aromatic intensity is very deep and persistent. The shape guides the wine directly toward the centre of the tongue: armonious balance amongst acid-tannin-fruit sensations.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Barbera d'Asti Doc
- Chianti Docg
- Valcalepio Rosso Doc Riserva



RISERVA
C 362

76 cl - 25 ¾ oz
h 24,8 cm - 9 ¾"
Max Ø 9,9 cm - 4"
BAF 6/12 • Q.P. 216
09641/06

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.

For full-bodied and very mature red wines. The big shape of the bowl allows for the correct oxygenation of red wines, refined in bottles and with light tannins.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

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

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



ROBUSTO
C 342

66 cl - 22 ¼ oz
h 22,6 cm - 9"
Max Ø 10,6 cm - 4 ¼"
GP 2/12 • Q.P. 240
09077/02
BAF 6/12 • Q.P. 240
09077/06

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.

*For very structured and very smooth red wines.
The concave shape of the bowl (similar to an apple) is suitable for wines with high alcoholic content and intense taste. High level of aromas diffusion and bouquet enhancement.*

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

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



RICCO
C 363

59 cl - 20 oz
h 23,8 cm - 9 ¼"
Max Ø 9,1 cm - 3 ½"
GP 2/12 • Q.P. 288
09627/11
BAF 6/24 • Q.P. 288
09627/06

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.

*For full-bodied and mature red wines.
The shape of the bowl has ideal oxygenation surface to enhance the perception of complex aromas in a balanced way. The shape guides the wine to the back of the tongue.*

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

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

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



MATURÒ
C 365

49 cl - 16 ½ oz
h 24,2 cm - 9 ½"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 288
09643/06

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.

*For full-bodied and mature white wines.
The wine-glass contact surface was designed to maintain the servicing temperature. Thanks to its shape, flavours are well defined and expressive.*

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Chardonnay
- Riesling Venezia Giulia
- Sauvignon
- Chenin Blanc



SMART TESTER
C 371

40 cl - 13 ½ oz
h 22 cm - 8 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 384
09647/06

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

*Stemglass for universal tasting of red, white and sparkling wines.
The indentation at the bottom of the bowl (epicure) enables:*

- release of perlage in sparkling wines
- wine colour examination (colour sensor)
- wine sediment check (decanting sensor)
- effervescence examination for still wines (defect sensor)

IT ENSURES THE MEDIUM PERCEPTION OF ALL WINES

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



FRAGRANTE
C 364

38 cl - 12 ¾ oz
h 22,3 cm - 8 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"

GP 2/12 • Q.P. 480

09626/02

BAF 6/24 • Q.P. 384

09626/06

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.

For medium-bodied white and red wines.

The shape of the bowl allows firstly for the perception of acidity, balancing its low presence with the wine fruity notes.

The head space high volume slows down aromatic notes evaporation.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Chianti Classico
- Pauliac
- Margaux
- Sassicaia
- Pinot Grigio e Bianco



FRESCO
C 366

38 cl - 12 ¾ oz
h 22,8 cm - 9"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"

BAF 6/24 • Q.P. 288

09644/06

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.

For fruity and fresh red and white wines.

The shape of the bowl enables an adequate oxygenation lowering the tannins of wines served at lower temperatures.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Beaujolais
- Pinot Noir
- Chardonnay delle Venezie
- Pinot Grigio

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



PERLAGE
C 370

17,5 cl - 6 oz
h 25 cm - 9 ¾"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

GP 2/12 • Q.P. 468

09648/02

BAF 6/24 • Q.P. 360

09648/06

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.

For sparkling wines. The bowl with its indentation at the bottom, develops numerous, constant, refined and persistent bubbles, forming a crown on the surface: release of the aromas and the wine scents.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

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



SPIRITS SNIFTER
C 372

17 cl - 5 ¾ oz
h 16,5 cm - 6 ½"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

GP 2/12 • Q.P. 780

09649/02

BAF 6/24 • Q.P. 600

09649/06

I-12+4 CL CE • Q.P. 600

09649/34

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

The shape of the bowl prevents any dispersion of aromatic components so that primary, secondary and tertiary aromas can be fully perceived.

**CONSIGLIATO PER BEVANDE ALCOLICHE SIA BIANCHE CHE BRUNE /
RECOMMENDED FOR WHITE AND DARK ALCOHOLIC BEVERAGES:**

- Cognac
- Armagnac
- Calvados
- Grappe Affinate
- Grappe Giovani

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



COGNAC
C 416

46,5 cl - 15 ¾ oz
h 12,7 cm - 5"
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"
BAF 6/12 • Q.P. 432
10564/01

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

The shape of the bowl perfectly fits in the hands, allowing the distillate's temperature to increase and release easily the complex aromatic notes.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Cognac
- Armagnac
- Brandy
- Cask Aged Grappa
- Rhum



LIQUEUR
C 415

12 cl - 4 oz
h 16,4 cm - 6 ½"
Max Ø 5,2 cm - 2"
BAF 6/24 • Q.P. 1.080
10565/01

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

Stemglass suitable for the universal tasting of liqueurs.

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



GRAPPA
C 359

10,5 cl - 3 ½ oz
h 20,2 cm - 8"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 576
09651/06
I-12+4 CL CC • Q.P. 576
09651/32

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.

For young and aromatic grappa and fruit brandies.

The shape of the bowl lowers considerably the aromatic irritating perceptions, emphasising the floral and fruity aromatic notes. It gives a pleasant feeling in the mouth and an excellent aftertaste.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Distillati Aromatici
- Grappe Giovani



DECANTER

0,75 L - 25 ¼ oz
RM 319
253 cl - 85 ½ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 35 cm - 13 ¾"
Max Ø 20 cm - 7 ¾"
GP 1/6 • Q.P. 48
09630/05

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..

Extremely suitable for the decantation of red wines.

Particularly long neck which allows a strong aeration of the wine during the pouring process. Oxygenation: very high. Negligible aroma dispersion.

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE

AERO



BAF6

ATELIER



BAF6

GP1

GP2

SUPREMO



BAF6

GP1

GP2

D.O.C.



BAF6

I MERAVIGLIOSI



BAF6

TALISMANO



GP4

TENTAZIONI



BAF6

INTENSO



BAF6

MAGNIFICO



BAF6

GP2

GP4

VINEA



BAF6

GP1

GPR2

PALACE
HYDROSOMMELIER

BAF6

SUPER



BAF6

VINOTEQUE



BAF6

GP1

GP2

WINE GLASS SPECIFIC

IMBALLI / Packaging

WINE GLASS SPECIFIC

IMBALLI / Packaging

CLASSIC COLLECTION

Collezioni senza tempo. Lo stile Luigi Bormioli, la sua eleganza, la cura dei particolari hanno dato vita negli anni a calici, bicchieri ed accessori da sempre simbolo del Made in Italy nel mondo. I materiali impiegati nella produzione di questa offerta provengono da materie prime purissime, sistemi di fusione avanzati e processi produttivi innovativi. Ne deriva un vetro puro, brillante, resistente, privo di metalli pesanti e duraturo nel tempo. Da una tavola più contemporanea a quella più formale, per intrattenere con stile in qualsiasi ambiente, l'ampia e variegata gamma di prodotti rende queste collezioni ideali per ogni casa e per la ristorazione.

Timeless collections. The Luigi Bormioli style, elegance and attention to detail results in stemware, tumblers and accessories that are enduring symbols of Made in Italy found around the world. These items have been produced with the purest raw materials because of advanced fusion systems and innovative manufacturing processes. The final product is a pure, Ultra Clear and resistant glass that is heavy metal free and long lasting. Ideal for contemporary and traditional table settings alike, this wide and varied collection of our classics is perfect to entertain with style in any environment, either at home or in a restaurant.



INDEX

CLASSIC COLLECTION
DRINKWARE

- 116 | Ametista
- 117 | Canaletto
- 118 | Classico
- 119 | Eden
- 120 | Incanto
- 122 | Michelangelo
Masterpiece
Gold Label
- 124 | Michelangelo
Masterpiece
- 130 | Michelangelo
Professional Line
- 135 | Puro
- 136 | Regency
- 138 | Royale
- 140 | Rubino
- 142 | Strauss
- 144 | Sublime
- 146 | Top Class
- 148 | Veronese
- 149 | Vintage











CLASSIC COLLECTION
TABLEWARE

- 150 | Arabesk
- 152 | Sottopiatti
Chargers
- 154 | Dessert
- 155 | Glitter
- 156 | Gocce
- 158 | Graphics
- 160 | Imballi
Packaging



CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical Features

	AMETISTA	ARABESK	CANALETTO	CLASSICO			DESSERT	EDEN	GLITTER	GOCCE	GRAPHICS	INCANTO	MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL	
 Vetro sonoro superiore soffiato. High -Tech senza piombo resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie. <i>High-Tech blown lead free crystal glass break resistant and dishwasher safe.</i>				•								•		
 Vetro soffiato Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009 senza piombo né metalli pesanti. <i>Blown Ultra Clear and durable Glass according to ISO/PAS IWA 8:2009 lead and heavy metal free.</i>	•		•				• C263	•					•	
 Gambo stirato rinforzato al Titanio per aumentare la resistenza alla rottura in modo permanente. <i>Pulled Titanium reinforced stem to increase resistance to breakage permanently.</i>			•									•	•	
 Prodotti soffiati a bocca e lavorati a mano in esclusiva per Luigi Bormioli. <i>Mouth-blown, hand made products exclusive to Luigi Bormioli.</i>		•					• RM 502 RM 497 RM 272			•	•			
 Prodotti soffiati a bocca e lavorati a mano in esclusiva per Luigi Bormioli. <i>Mouth-blown, hand made products exclusive to Luigi Bormioli.</i>									•					
	MICHELANGELO MASTERPIECE	MICHELANGELO PROFESSIONAL	PURO				REGENCY	ROYALE	RUBINO	STRAUSS	SUBLIME	TOP CLASS	VERONESE	VINTAGE
 Vetro sonoro superiore soffiato. High -Tech senza piombo resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie. <i>High-Tech blown lead free crystal glass break resistant and dishwasher safe.</i>	• PM 697 PM 687 PM 696		•				•			•	•	•	•	•
 Vetro soffiato Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009 senza piombo né metalli pesanti. <i>Blown Ultra Clear and durable Glass according to ISO/PAS IWA 8:2009 lead and heavy metal free.</i>	•	•						•	•					
 Gambo stirato rinforzato al Titanio per aumentare la resistenza alla rottura in modo permanente. <i>Pulled Titanium reinforced stem to increase resistance to breakage permanently.</i>	•	•					•	•	•		•			•
 Prodotti soffiati a bocca e lavorati a mano in esclusiva per Luigi Bormioli. <i>Mouth-blown, hand made products exclusive to Luigi Bormioli.</i>	• RM 101 RM 112 RM 119 RM 108										• RM 481			
 Per informazioni consultare il sito www.bormioliuigi.com cliccando "25 Anni di Garanzia". <i>For information visit our website www.bormioliuigi.com and click on "25 Year Guarantee".</i>							•							



**BIBITA
D.O.F.**
PM 693

46 cl - 15 ½ oz
h 12 cm - 4^{7/16}"
Max Ø 8,7 cm - 3^{7/16}"
BAF 6/24 • Q.P. 576
10185/01



**WHISKY
D.O.F.**
PM 694

34 cl - 11 ½ oz
h 9,1 cm - 3^{13/32}"
Max Ø 8,7 cm - 3^{7/16}"
BAF 6/24 • Q.P. 768
10186/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

AMETISTA

Essenziale e raffinato.
Essential and refined.



**GRANDI VINI
ALL PURPOSE**
C 144

38 cl - 13 oz
h 22,7 cm - 8^{15/16}"
Max Ø 8,3 cm - 3^{1/4}"
GP 4/24 • Q.P. 384
10167/02



**ACQUA
WINE**
C 143

28 cl - 9 ½ oz
h 21,6 cm - 8 ½"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP 4/24 • Q.P. 480
10201/02



**FLUTE
CHAMPAGNE**
C 145

19,5 cl - 6 ¾ oz
h 23,1 cm - 9^{3/16}"
Max Ø 7 cm - 2^{3/4}"
GP 4/24 • Q.P. 360
10164/02



**BIBITA
BEVERAGE**
PM 514

44 cl - 15 oz
h 16,6 cm - 6^{9/16}"
Max Ø 7,1 cm - 2^{3/4}"
GP 4/24 • Q.P. 480
10203/02



**WHISKY
D.O.F.**
PM 515

35 cl - 12 oz
h 10,9 cm - 4 ¼"
Max Ø 8 cm - 3^{1/4}"
GP 4/24 • Q.P. 768
10202/02

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

CANALETTO

Effetto diamante per una tavola elegante.
Diamond optic effect for an elegant presentation.



**BIBITA
BEVERAGE**
PM 880

48 cl - 16 ¼ oz
h 16,1 cm - 6 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

BAF 6/24 • Q.P. 600
10420/01

GP 4/24 • Q.P. 576
10420/02



**SUCCO
LONG DRINK**
PM 881

34 cl - 11 ½ oz
h 14,6 cm - 5 ¾"
Max Ø 6,3 cm - 2 ½"

BAF 6/24 • Q.P. 720
10421/01



**WHISKY
D.O.F.**
PM 879

40 cl - 13 ½ oz
h 9,8 cm - 3 ¾"
Max Ø 8,6 cm - 3 ½"

BAF 6/24 • Q.P. 768
10419/01

GP 4/24 • Q.P. 768
10419/02



**ACQUA
WATER**
PM 883

32 cl - 10 ¾ oz
h 9,4 cm - 3 ¾"
Max Ø 7,9 cm - 3"

BAF 6/24 • Q.P. 768
10422/01



**LIQUORE
LIQUEUR**
PM 884

7 cl - 2 ¼ oz
h 8,8 cm - 3 ½"
Max Ø 4 cm - 1 ½"

BAF 6/24 • Q.P. 3.072
10423/01



**BIBITA
BEVERAGE**
PM 839

50 cl - 17 oz
h 15,2 cm - 6"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"

BAF 6/24 • Q.P. 480
10121/01



**WHISKY
D.O.F.**
PM 838

40 cl - 13 ½ oz
h 10,7 cm - 4 ¼"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"

BAF 6/24 • Q.P. 672
10120/01



CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

CLASSICO

Uno stile senza tempo.
Timeless style.

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

EDEN

Un passe-partout per tutti i giorni.
Everyday all-purpose.

**GRANDI VINI**

C 432

50 cl - 17 oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 9 cm - 3 ½"
GP 6/24 • Q.P. 288
11019/02

**VINO ROSSO
RED WINE**

C 435

39 cl - 13 ¼ oz
h 22,2 cm - 8 ¾"
Max Ø 8,25 cm - 3 ¼"
GP 6/24 • Q.P. 384
11020/02

**VINO BIANCO
WHITE WINE**

C 434

27,5 cl - 9 ¼ oz
h 21 cm - 8 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP 6/24 • Q.P. 480
11021/02

**FLUTE**

C 436

20 cl - 6 ¾ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP 6/24 • Q.P. 360
11022/02

**BIBITA
BEVERAGE**

PM 921

43,5 cl - 14 ¾ oz
h 16,6 cm - 6 ½"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
GP 6/24 • Q.P. 600
11024/02

**D.O.F.**

PM 920

34,5 cl - 11 ¾ oz
h 10,9 cm - 4 ¼"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
GP 6/24 • Q.P. 648
11023/02

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

INCANTO

Effetto intagliato artigianale per un'eleganza senza tempo.
Classic hand cut effect for timeless elegance.





PINOT NOIR
C 484
58 cl - 19 ½ oz
h 21.8 cm - 8 ½"
Max Ø 10.5 cm - 4 ¼"
GP 4/16 • Q.P. 224
12113/01



CHIANTI
C 481
52 cl - 17 ½ oz
h 23.5 cm - 9 ¼"
Max Ø 9.4 cm - 3 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 288
12110/01



RIESLING
C 482
38 cl - 12 ¾ oz
h 21.5 cm - 8 ½"
Max Ø 8.5 cm - 3 ⅜"
GP 4/24 • Q.P. 384
12111/01



PROSECCO
C 483
22 cl - 7 ½ oz
h 23.6 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 360
12112/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL

The Iconic Design - Gambo più sottile e stirato.
The Iconic Design - Pulled thinner stem.



CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO MASTERPIECE

L'unico e l'originale.
The one and only: the original.

**BURGUNDER**

C 343

50 cl - 17 oz
h 20 cm - 7 ¾"
Max Ø 10,3 cm - 4"
GP 4/24 • Q.P. 288
10364/01

**GRANDI VINI
GOURMET GOBLET**

C 271

48 cl - 16 ¼ oz
h 22 cm - 8 ½"
Max Ø 9,1 cm - 3 ⅞"
GP 4/24 • Q.P. 384
10380/01

**GRANDI VINI
BURGUNDY**

C 179

34 cl - 11 ½ oz
h 20,3 cm - 8"
Max Ø 8,2 cm - 3 ½"
GP 4/24 • Q.P. 384
10367/01

**ACQUA
RED WINE**

C 180

23,5 cl - 8 oz
h 19,1 cm - 7 ½"
Max Ø 7,2 cm - 2 ⅛"
GP 4/24 • Q.P. 480
10366/01

**FLUTE
CHAMPAGNE**

C 145

20 cl - 6 ¾ oz
h 23,1 cm - 9"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 576
06105/20

**BIRRA
ALL-PURPOSE**

C 82

57 cl - 19 ¼ oz
h 19,8 cm - 7 ¾"
Max Ø 8,7 cm - 3 ⅞"
GP 4/24 • Q.P. 384
10200/02

**COGNAC**

C 49

39,5 cl - 13 ¼ oz
h 13,6 cm - 5 ⅜"
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 576
10195/02

**MARTINI**

C 285

26 cl - 8 ¾ oz
h 18,3 cm - 7 13/16"
Max Ø 10,2 cm - 4 1/16"
GP 4/24 • Q.P. 288
10368/01

**GRAPPA
SPIRIT**

C 225

9,5 cl - 3 ¼ oz
h 18 cm - 7"
Max Ø 6 cm - 2 ⅜"
GP 4/24 • Q.P. 960
10369/01
I-12+4 CL • Q.P. 960
10369/32

**LIQUORE
LIQUEUR**

C 183

7 cl - 2 ¼ oz
h 13,9 cm - 5 ½"
Max Ø 5,2 cm - 2"
GP 4/24 • Q.P. 1296
10362/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO MASTERPIECE

L'unico e l'originale.
The one and only: the original.

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO MASTERPIECE

L'unico e l'originale.
The one and only: the original.



**BIBITA
COOLER ICED TEA**
PM 784
59,5 cl - 20 oz
h 17,5 cm - 7"
Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"
GP 4/24 • Q.P. 288
10238/01



**BIBITA
BEVERAGE**
PM 514
43,5 cl - 14 1/2 oz
h 16,6 cm - 6 5/16"
Max Ø 7,1 cm - 2 3/4"
GP 4/24 • Q.P. 480
10233/01



**BIRRA
BEER**
PM 426
45 cl - 15 1/4 oz
h 21,5 cm - 8 1/2"
Max Ø 8,2 cm - 3 1/2"
GP 4/24 • Q.P. 384
06085/19



**WHISKY
D.O.F.**
PM 785
46,5 cl - 15 3/4 oz
h 11,7 cm - 4 1/2"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"
B 6/24 • Q.P. 576
10240/03



**WHISKY
D.O.F.**
PM 515
34,5 cl - 12 oz
h 10,9 cm - 4 1/4"
Max Ø 8 cm - 3 1/4"
B 6/24 • Q.P. 768
10234/04



**ACQUA
WHISKY-ROCKS**
PM 521
26,5 cl - 9 oz
h 10,2 cm - 4 1/16"
Max Ø 7,3 cm - 2 7/8"
B 6/24 • Q.P. 864
10235/04



**LIQUORE
LIQUEUR**
PM 524
7,2 cl - 2 1/2 oz
h 9 cm - 3 1/2"
Max Ø 4,1 cm - 1 5/8"
B 6/24 • Q.P. 1.728
10237/03

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO MASTERPIECE

L'unico e l'originale.
The one and only: the original.



**CARAFFA
JUG**
2 L - 67 1/2 OZ
RM 101
220 cl - 74 1/2 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 27,3 cm - 10 3/4"
Max Ø 13 cm - 5 1/8"
GP 1/6 • Q.P. 72
07518/06



**CARAFFA
JUG**
1,5 L - 50 13/4 OZ
RM 112
170 cl - 57 1/2 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 26,2 cm - 10 1/2"
Max Ø 12,5 cm - 5"
GP 1/6 • Q.P. 90
07517/06



**CARAFFA
JUG**
1 L - 34 OZ
RM 119
130 cl - 44 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 26 cm - 10 1/4"
Max Ø 10,7 cm - 4 1/4"
GP 1/6 • Q.P. 108
07980/06



**CARAFFA
JUG**
2,5 L - 84 OZ
RM 108
280 cl - 96 3/4 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 17,2 cm - 6 3/4"
GP 1/6 • Q.P. 72
07857/06



PERFECTA
Caraffa
Carafe
1 L - 34 OZ
PM 697
130 cl - 44 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 28,2 cm - 11 1/8"
Max Ø 9,9 cm - 3 7/8"
CT 6 • Q.P. 216
08542/02



PERFECTA
Caraffa
Carafe
0,50 L - 17 OZ
PM 687
62 cl - 21 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 22,4 cm - 8 3/4"
Max Ø 7,9 cm - 3 1/8"
CT 12 • Q.P. 432
08541/02



PERFECTA
Caraffa
Carafe
0,25 L - 8 1/2 OZ
PM 686
30 cl - 10 1/4 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 17,8 cm - 7"
Max Ø 6,3 cm - 3 1/2"
CT 12 • Q.P. 840
08540/02

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO MASTERPIECE

L'unico e l'originale.
The one and only: the original.

TABLE SETTING



**GRANDI VINI
BURGUNDY**
C 78

34 cl - 11 ½ oz
h 18,8 cm - 7 ¾"
Max Ø 8,2 cm - 3 ½"
B 6/24 • Q.P. 384
10286/03



**ACQUA
RED WINE**
C 28

22,5 cl - 7 ½ oz
h 17,5 cm - 6 7/8"
Max Ø 7,3 cm - 2 7/8"
B 6/24 • Q.P. 600
10284/03



**VINO
WHITE WINE**
C 32

19 cl - 6 ½ oz
h 16,6 cm - 6 ½"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
B 6/24 • Q.P. 720
10285/03



**FLUTE
CHAMPAGNE**
C 34

16 cl - 5 ½ oz
h 18,5 cm - 7 ¼"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
B 6/24 • Q.P. 576
10282/02
1-10,1 L. CE • Q.P. 576
10282/31

WINE SPECIFIC



CHARDONNAY
C 179

34 cl - 11 ½ oz
h 20,3 cm - 8"
Max Ø 8,2 cm - 3 ¼"
B 6/24 • Q.P. 384
10367/03



CHAMPAGNE
C 142

19 cl - 6 ½ oz
h 20,5 cm - 8 1/16"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
B 6/24 • Q.P. 576
10283/02



PROSECCO
C 176

11,5 cl - 3 ¾ oz
h 18,2 cm - 7 1/16"
Max Ø 6 cm - 2 3/8"
B 6/48 • Q.P. 768
10281/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

Michelangelo, l'originale, una collezione ampia e completa per la tavola e la ristorazione.
Michelangelo, the original, a wide and complete collection for tabel setting and food service.



**MARTINI**

C 285
26 cl - 8 ¾ oz
h 18,3 cm - 7 13/64"
Max Ø 10,2 cm - 4 1/64"
B 6/24 • Q.P. 240
10368/04

**MARTINI**

C 211
21,5 cl - 7 ¼ oz
h 17,2 cm - 6 1/2"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"
B 6/24 • Q.P. 288
10275/04

**COPPA
CHAMPAGNE**

C 40
22,5 cl - 7 ½ oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾"
B 6/24 • Q.P. 480
10287/02

**LIQUORE
LIQUEUR**

C 33
7 cl - 2 ¼ oz
h 12,9 cm - 5 1/16"
Max Ø 5,2 cm - 2"
GP 6/48 • Q.P. 1.296
10280/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

Michelangelo, l'originale, una collezione ampia e completa per la tavola e la ristorazione.
Michelangelo, the original, a wide and complete collection for tabel setting and food service.

**BIBITA
COOLER ICED TEA**

PM 784
59,5 cl - 20 oz
h 17,5 cm - 7"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
B 6/24 • Q.P. 480
10238/03

**BIBITA
BEVERAGE**

PM 514
43,5 cl - 14 ½ oz
h 16,6 cm - 6 9/16"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
B 6/24 • Q.P. 600
10233/04

**APERITIVO
HI-BALL**

PM 523
31 cl - 10 ½ oz
h 14,6 cm - 5 ¾"
Max Ø 6,3 cm - 2 ½"
B 6/24 • Q.P. 864
10236/03

**WHISKY
D.O.F.**

PM 785
46,5 cl - 15 ¾ oz
h 11,7 cm - 4 ½"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
B 6/24 • Q.P. 576
10240/03

**WHISKY
D.O.F.**

PM 515
34,5 cl - 12 oz
h 10,9 cm - 4 ¼"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
B 6/24 • Q.P. 672
10234/04

**ACQUA
WHISKY-ROCKS**

PM 521
26,5 cl - 9 oz
h 10,2 cm - 4 1/16"
Max Ø 7,3 cm - 2 7/8"
B 6/24 • Q.P. 840
10235/04

**LIQUORE
LIQUEUR**

PM 524
7,2 cl - 2 ½ oz
h 9 cm - 3 ½"
Max Ø 4,1 cm - 1 5/8"
B 6/24 • Q.P. 3.072
10237/03

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

Michelangelo, l'originale, una collezione ampia e completa per la tavola e la ristorazione.
Michelangelo, the original, a wide and complete collection for tabel setting and food service.

SINGLE SERVING/AMUSE BOUCHE



**SINGLE SERVING
AMUSE-BOUCHE
CILINDRO
CYLINDER**
PM 970

15 cl - 5 oz
h 6 cm - 2 3/8"
Max Ø 6,2 cm - 2 1/2"
BAF 6/24 • Q.P. 2.016
11624/01



**SINGLE SERVING
AMUSE-BOUCHE
CUBO
CUBE**
PM 969

14 cl - 4 3/4 oz
h 6 cm - 2 3/8"
Max Ø 5,6 cm - 2 1/4"
BAF 6/24 • Q.P. 2.592
11623/01



**SINGLE SERVING
AMUSE-BOUCHE
TRIANGOLO
TRIANGLE**
PM 968

15 cl - 5 oz
h 6 cm - 2 3/8"
BAF 6/24 • Q.P. 1.584
11622/01



**SINGLE SERVING
AMUSE-BOUCHE
OVALE
OVAL**
PM 966

15 cl - 5 oz
h 6 cm - 2 3/8"
Max ø 5,2x7,2 cm - 2x2 7/8"
BAF 6/24 • Q.P. 2.016
11620/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

Michelangelo, l'originale, una collezione ampia e completa per la tavola e la ristorazione.
Michelangelo, the original, a wide and complete collection for tabel setting and food service.



**SUCCO
JUICE**
PM 823

35 cl - 11 3/4 oz
h 12,8 cm - 5"
Max Ø 7,3 cm - 2 3/4"
BAF 6/24 • Q.P. 720
09669/06



**ACQUA
WATER**
PM 822

32 cl - 10 3/4 oz
h 9,4 cm - 3 3/4"
Max Ø 8,4 cm - 3 1/4"
BAF 6/24 • Q.P. 768
09668/06

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

PURO

*Design puro e semplice.
Pure and simple design.*



**BORDEAUX GRAND CRU
CABERNET - MERLOT**
C 314

70 cl - 23 ¾ oz
h 24,4 cm - 9 ½"
Max Ø 10,1 cm - 4"
GP 4/8 • Q.P. 168
08743/09



**BURGUNDER
PINOT NOIR - RIOJA**
C 316

61 cl - 20 ⅝ oz
h 22 cm - 8 ¾"
Max Ø 10,5 cm - 4 ⅛"
GP 4/8 • Q.P. 224
08745/12



RIESLING - TOCAI
C 317

44 cl - 15 ⅞ oz
h 22 cm - 8 ¾"
Max Ø 8,47 cm - 3 ⅜"
GP 4/16 • Q.P. 384
08746/13



BORDEAUX
C 401

55 cl - 18 ½ oz
h 23,6 cm - 9 ¼"
Max Ø 9,8 cm - 3 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 288
10411/04

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

REGENCY

Una collezione ampia e completa di calici e bicchieri dal design professionale adatti alla casa.

A wide and complete range of stemglasses and tumblers with a professional design, ideal for home entertainment.



RIESLING

C 400
45 cl - 15 ¼ oz
h 22,1 cm - 8 ¾"
Max Ø 9,2 cm - 3 ½"
GP 4/24 • Q.P. 384
10410/06



**PROSECCO
CHAMPAGNE**
C 319

27 cl - 9 ½ oz
h 25,4 cm - 10"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP 4/16 • Q.P. 288
08748/10



**SPUMANTE
SPARKLING WINE**
C 402

20 cl - 6 ¾ oz
h 22,2 cm - 8 ¾"
Max Ø 6,7 cm - 2 ⅝"
GP 4/24 • Q.P. 576
10412/09



**BIBITA
BEVERAGE**
PM 863

51 cl - 17 ¼ oz
h 15,5 cm - 6"
Max Ø 8,5 cm - 3 ¼"
GP 4/24 • Q.P. 288
10407/04



**WHISKY
D.O.F.**
PM 862

44 cl - 15 oz
h 11,4 cm - 4 ½"
Max Ø 9,3 cm - 3 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 576
10406/03



**LIQUORE
LIQUEUR**
PM 866

7,5 cl - 2 ½ oz
h 6,6 cm - 2 ¼"
Max Ø 5,3 cm - 2"
GP 4/24 • Q.P. 3024
10403/05



**CABERNET
MERLOT**
PM 757

67 cl - 23 ¼ oz
h 12 cm - 4 ¾"
Max Ø 10,1 cm - 4"
GP 4/16 • Q.P. 336
10291/11



PILSNER 0.4

C 389
50 cl - 17 oz
h 27 cm - 10 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 ⅛"
GP 4/24 • Q.P. 288
10413/03



**CARAFFA
JUG**

1 L - 34 OZ
RM 380
110 cl - 34 ¼ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 17 cm - 6 ¾"
Max Ø 11,8 cm - 4 ¾"
CT 6 • Q.P. 180
10434/03



**GRANDI VINI
GOURMET GOBLET**
C 419
52 cl - 17 ½ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 8,9 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 288
10668/02



BURGUNDER
C 420
52 cl - 17 ½ oz
h 21 cm - 8 ¼"
Max Ø 9,92 cm - 4"
BAF 6/12 • Q.P. 288
10669/02



**VINO BIANCO
WHITE WINE**
C 421
38 cl - 12 ¾ oz
h 20,8 cm - 8 ¼"
Max Ø 8,03 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 384
10670/02



**FLUTE
CHAMPAGNE**
C 422
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 432
10671/02

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

ROYALE

Una collezione ideale per la tavola e la degustazione.
A collection ideal for table setting and wine tasting.

**BORDEAUX**

C 243

48 cl - 16 1/4 oz
h 20 cm - 7 1/8"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"
BAF 6/24 • Q.P. 384
10148/01

I-10,1 L. € • Q.P. 384
10148/31

**GRANDI VINI
GOBLET**

C 242

37 cl - 12 1/2 oz
h 18,1 cm - 7 1/8"
Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"
BAF 6/24 • Q.P. 384
07698/16

I-10,1 L. € • Q.P. 384
10147/30

**ACQUA
RED WINE**

C 241

27,6 cl - 9 1/2 oz
h 17,1 cm - 6 3/4"
Max Ø 7,3 cm - 2 7/8"
BAF 6/24 • Q.P. 600
07697/04

**VINO
WHITE WINE**

C 240

21 cl - 7 oz
h 15,5 cm - 6 1/8"
Max Ø 6,7 cm - 2 3/4"
BAF 6/24 • Q.P. 600
10149/01

**FLUTE**

C 244

21 cl - 7 oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
BAF 6/24 • Q.P. 360
10150/01

**D.O.F.**

PM 610

37,5 cl - 12 3/4 oz
h 9,7 cm - 3 3/4"
Max Ø 8,8 cm - 2 1/8"
BAF 6/24 • Q.P. 768
10151/01

**SUCCO DI FRUTTA
JUICE**

PM 649

35 cl - 11 3/4 oz
h 10,2 cm - 4"
Max Ø 8,2 cm - 3 1/4"
BAF 6/24 • Q.P. 672
10153/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

RUBINO

Design studiato per la ristorazione.
Designed for foodservice.



**BIBITA
LONG DRINK**
PM 233
39 cl - 13 ½ oz
h 16 cm - 6 ¼"
Max Ø 6,3 cm - 2 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 960
09832/06



**APERITIVO
HI-BALL**
PM 229
26,5 cl - 9 oz
h 15 cm - 5 7/8"
Max Ø 5,5 cm - 2 1/8"
BAF 6/48 • Q.P. 1.296
09831/06



**WHISKY
D.O.F.**
PM 300
35 cl - 11 ¾ oz
h 9,8 cm - 4"
Max Ø 7,9 cm - 3 1/8"
BAF 6/24 • Q.P. 960
09833/06



**ACQUA
WHISKY-ROCKS**
PM 227
29 cl - 9 ¾ oz
h 9 cm - 3 ½"
Max Ø 7,5 cm - 3"
BAF 6/24 • Q.P. 1.200
09830/02



**VINO
LIQUEUR**
PM 228
24 cl - 8 oz
h 8,4 cm - 3 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 1.080
09829/06



**LIQUORE
LIQUEUR**
PM 232
6 cl - 2 oz
h 6,2 cm - 2 ½"
Max Ø 4,5 cm - 1 ¾"
BAF 6/48 • Q.P. 3.456
09828/06

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

STRAUSS

Espressione dello stile Made in Italy.
The expression of Made in Italy.
Base quadrata - Square sham.



VINO ROSSO
RED WINE
C 454

40 cl - 13 ½ oz
h 22 cm - 8 5/8"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
GP 4/24 • Q.P. 384
11557/01



VINO BIANCO
WHITE WINE
C 456

28 cl - 9 ½ oz
h 20,6 cm - 8 1/8"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP 4/24 • Q.P. 480
11558/01



FLUTE
CHAMPAGNE
C 457

21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 432
11559/01



COCKTAIL
CHAMPAGNE
C 479

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,2 cm - 5 5/8"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
GP 4/16 • Q.P. 336
11898/01



BIBITA
BEVERAGE
PM 961

59 cl - 20 oz
h 14,6 cm - 5 ¾"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"
GP 4/24 • Q.P. 384
11560/01



BIBITA
LONG DRINK
PM 995

45 cl - 15 ¼ oz
h 13,3 cm - 5 ¼"
Max Ø 7,2 cm - 2 7/8"
GP 4/24 • Q.P. 480
11897/01



D.O.F.

PM 962
45 cl - 15 ¼ oz
h 10 cm - 3 7/8"
Max Ø 8,4 cm - 3 ¼"
GP 4/24 • Q.P. 768
11561/01



ACQUA
WHISKY
PM 961

35 cl - 11 ¾ oz
h 9,2 cm - 3 5/8"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"
GP 4/24 • Q.P. 768
11896/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

SUBLIME

*Perfetta fusione di eleganza e stile.
The expression of Made in Italy.*



CARAFFA CON TAPPO
DI SUGHERO
CARAFE WITH CORK
STOPPER
1 L - 34 OZ
PM 955

112 cl - 37 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 28,6 cm - h 11 ¼"
Max Ø 8,9 cm - Ø 3 ½"
GP 1/12 • Q.P. 288
11627/01



CARAFFA
CARAFE
1 L - 34 OZ
PM 955

112 cl - 37 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 26,3 cm - h 10 3/8"
Max Ø 8,9 cm - Ø 3 ½"
CT 6 • Q.P. 288
11626/01



DECANTER
RM 481

0,75 L - 25 ¼ oz
186 cl - 63 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 33 cm - 12"
Max Ø 14,9 cm - 5 7/8"
GP 1/2 • Q.P. 56
11931/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

SUBLIME

*Perfetta fusione di eleganza e stile.
The expression of Made in Italy.*



MULTIUSO
MULTIPURPOSE
 PM 789
 45 cl - 15 ¼ oz
 h 10,7 cm - 4 ½"
 Max Ø 7,9 cm - 3"
 BAF 6/24 • Q.P. 768
12634/01



BIBITA
HI-BALL
 PM 790
 37,5 cl - 13 ¾ oz
 h 13 cm - 5"
 Max Ø 6,6 cm - 2 5/8"
 BAF 6/24 • Q.P. 864
12633/01



ACQUA
D.O.F.
 PM 789
 36,5 cl - 12 ¼ oz
 h 8,8 cm - 3 ½"
 Max Ø 7,9 cm - 3"
 BAF 6/24 • Q.P. 864
12635/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

TOP CLASS

Design raffinato, elegante e robusto.
Refined design, elegant and strong.



**BIBITA
BEVERAGE**
PM 565

43 cl - 14 1/2" oz
h 15,5 cm - 6 1/8"
Max Ø 7,9 cm - 3 1/8"
BAF 6/24 • Q.P. 600
09839/06



**APERITIVO
HI-BALL**
PM 612

31 cl - 10 1/2" oz
h 15 cm - 6"
Max Ø 6,9 cm - 2 3/4"
BAF 6/24 • Q.P. 600
09838/06



D.O.F.

PM 566
34,5 cl - 11 1/2" oz
h 9,8 cm - 3 7/8"
Max Ø 9,1 cm - 3 5/8"
BAF 6/24 • Q.P. 768
09837/06



**WHISKY
WHISKY-ROCKS**
PM 569

26 cl - 8 3/4 oz
h 9,1 cm - 3 1/2"
Max Ø 8,3 cm - 3 1/8"
BAF 6/24 • Q.P. 960
09836/06



**LIQUORE
LIQUEUR**
PM 568

7,5 cl - 2 1/2 oz
h 9,6 cm - 3 3/4"
Max Ø 4,6 cm - 1 3/4"
BAF 6/24 • Q.P. 2.688
09834/06

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

VERONESE

Icona del design italiano.
An icon of Italian design.
Base ovale - Oval sham.



**VINO
WINE**
C 210

41,5 cl - 14 oz
h 22,4 cm - 8 13/16"
Max Ø 7,6 cm - 3"
BAF 6/24 • Q.P. 360
09964/01
I-10,1 L €€ • Q.P. 360
09964/32



**VINO
WINE**
C 148

37 cl - 12 1/2 oz
h 20,5 cm - 8 1/16"
Max Ø 7,5 cm - 3"
BAF 6/24 • Q.P. 480
09961/01
I-10,1 L €€ • Q.P. 480
09961/32



**VINO
WINE**
C 192

25 cl - 8 1/2 oz
h 18,1 cm - 7 1/8"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
BAF 6/24 • Q.P. 600
09962/01
I-10,1 L €€ • Q.P. 600
09962/32



DECANTER
0,75 L - 25 1/4 OZ
SV 3

145 cl - 49 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 22,4 cm - 8 7/8"
Max Ø 18 cm - 7"
B 1/6 • Q.P. 72
07693/01
BAF 1/6 • Q.P. 72
07693/05

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

VINTAGE

Il calice per la ristorazione moderna.
Contemporary stemware for foodservice.