

Luigi Bormioli
2017

ITALIANO

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



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

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

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

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

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

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

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

INDICE

INDICE ALFABETICO

9	INNOVAZIONI
10	TRATTAMENTI VETRO
11	RICERCA SCIENTIFICA SENSORIALE
12	MATERIALE INNOVATIVO SON.HYX
14	MATERIALE INNOVATIVO SPARKX
19	COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO
New 22	AERO
24	ATELIER
30	BACH
34	CANALETTO
36	CRESCENDO
38	D.O.C
40	EDEN
42	ELEGANTE
46	GRANGUSTO
50	INCANTO
54	INTENSO
56	LINEA MICHELANGELO
58	MAGNIFICO
New 62	MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL
64	MICHELANGELO MASTERPIECE
New 68	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE
74	PALACE
77	PALACE HYDROSOMMELIER
80	PARMA
82	PRECIOUS GLASS
86	PRESTIGE
90	PREZIOSO
92	PREZIOSO COOL SENSATION
94	ROMANTICA
96	ROYALE
98	RUBINO
100	SUBLIME
106	SUPER
108	SUPREMO
116	T-GLASS
118	VINEA
126	VINOTEQUE
132	VINTAGE
134	WINE STYLE SPECIFIC
139	COLLEZIONE BIRRA
140	BIRRATEQUE
148	I CLASSICI
151	BICCHIERI
152	AERO
152	ALFIERI
153	AMETISTA
154	ATELIER
155	BACH
156	CANALETTO
156	CLASSICO
157	EDEN
158	ELEGANTE

159	GRANGUSTO
159	INCANTO
159	MAGNIFICO
160	MICHELANGELO MASTERPIECE
161	ON THE ROCKS
162	PALACE
162	PARMA
163	PRECIOUS GLASS
163	PRESTIGE
164	PREZIOSO
165	PREZIOSO COOL SENSATION
166	PURO
167	ROMANTICA
167	ROSSINI
168	RUBINO
169	STRAUSS
170	STRAUSS ROCKS
171	SUBLIME
171	SUPREMO
171	TOP CLASS
172	VERONESE
172	VERONESE ROCKS
173	VINEA
175	SPECIALI
176	COLLEZIONE COGNAC
New 177	COLLEZIONE DESSERT
New 178	COLLEZIONE FLUTE
181	THERMIC GLASS
182	COLLEZIONE FOOD&DESIGN
New 188	COLLEZIONE DRINK&DESIGN
191	TAZZINE DEGUSTAZIONE CAFFE' MONORIGINE
199	SERVIZIO E ARREDO TAVOLA
New 200	ARABESK
202	ACCADEMIA DELLA TAVOLA: SOTTOPIATTI
204	GLITTER
205	GOCCE
New 206	GRAPHICS
208	INSIEME
210	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE
211	SUBLIME
215	BOTTIGLIE
New 216	OPTIMA
224	PRECIOUS GLASS
226	BOTTIGLIE PER ACQUA
229	DECANTER PER VINO
233	CARAFFE
239	BOTTIGLIE E DECANTER PER DISTILLATI

New 22	AERO - COLLEZIONE
152	AERO - BICCHIERI
202	ACCADEMIA DELLA TAVOLA: SOTTOPIATTI
152	ALFIERI
153	AMETISTA
New 200	ARABESK
24	ATELIER - COLLEZIONE
154	ATELIER - BICCHIERI
30	BACH - COLLEZIONE
155	BACH - BICCHIERI
140	BIRRATEQUE
226	BOTTIGLIE PER ACQUA
239	BOTTIGLIE E DECANTER PER DISTILLATI
34	CANALETTO - COLLEZIONE
156	CANALETTO - BICCHIERI
233	CARAFFE COLLEZIONE
156	CLASSICO
176	COGNAC COLLEZIONE
36	CRESCENDO
New 177	DESSERT COLLEZIONE
New 188	DRINK&DESIGN COLLEZIONE
38	D.O.C
40	EDEN - COLLEZIONE
157	EDEN - BICCHIERI
42	ELEGANTE - COLLEZIONE
158	ELEGANTE - BICCHIERI
New 178	FLUTE COLLECTION
182	FOOD&DESIGN COLLEZIONE
204	GLITTER
205	GOCCE
46	GRANGUSTO - COLLEZIONE
159	GRANGUSTO - BICCHIERI
New 206	GRAPHICS
148	I CLASSICI
50	INCANTO - COLLEZIONE
159	INCANTO - BICCHIERI
208	INSIEME
54	INTENSO
56	LINEA MICHELANGELO
58	MAGNIFICO - COLLEZIONE
159	MAGNIFICO - BICCHIERI
64	MICHELANGELO MASTERPIECE - COLLEZIONE
160	MICHELANGELO MASTERPIECE - BICCHIERI
New 62	MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL
New 68	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

210	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE SINGLE SERVING
161	ON THE ROCKS
New 216	OPTIMA
74	PALACE - COLLEZIONE
162	PALACE - BICCHIERI
77	PALACE HYDROSOMMELIER
80	PARMA - COLLEZIONE
162	PARMA - BICCHIERI
82	PRECIOUS GLASS - COLLEZIONE
163	PRECIOUS GLASS - BICCHIERI
224	PRECIOUS GLASS - BOTTIGLIE
86	PRESTIGE - COLLEZIONE
163	PRESTIGE - BICCHIERI
90	PREZIOSO - COLLEZIONE
164	PREZIOSO - BICCHIERI
92	PREZIOSO COOL SENSATION - COLLEZIONE
165	PREZIOSO COOL SENSATION - BICCHIERI
166	PURO
94	ROMANTICA - COLLEZIONE
167	ROMANTICA - BICCHIERI
96	ROYALE
167	ROSSINI
98	RUBINO - COLLEZIONE
168	RUBINO - BICCHIERI
169	STRAUSS
170	STRAUSS ROCKS
211	SUBLIME - ACCESSORI
100	SUBLIME - COLLEZIONE
171	SUBLIME - BICCHIERI
106	SUPER
108	SUPREMO - COLLEZIONE
171	SUPREMO - BICCHIERI
191	TAZZINE DEGUSTAZIONE CAFFE' MONORIGINE
116	T-GLASS
171	TOP CLASS
172	VERONESE
172	VERONESE ROCKS
118	VINEA - COLLEZIONE
173	VINEA - BICCHIERI
126	VINOTEQUE
132	VINTAGE
229	WINE DECANTERS
134	WINE STYLE SPECIFIC



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

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

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

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

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

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

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

IL VETRO

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

L'impiego di:

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

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

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

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

per valorizzare i prodotti incrementando le vendite.



INNOVAZIONI

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

TRATTAMENTI VETRO

TITANIUM Reinforced®

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

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

Questo processo di rivestimento stelo (coating) è:

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

L'applicazione del Titanio è il più sicuro:

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

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



ANTI-DRIP coating

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

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

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

RICERCA SCIENTIFICA SENSORIALE



CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

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

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

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



MATERIALE INNOVATIVO

SON.hyx®

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

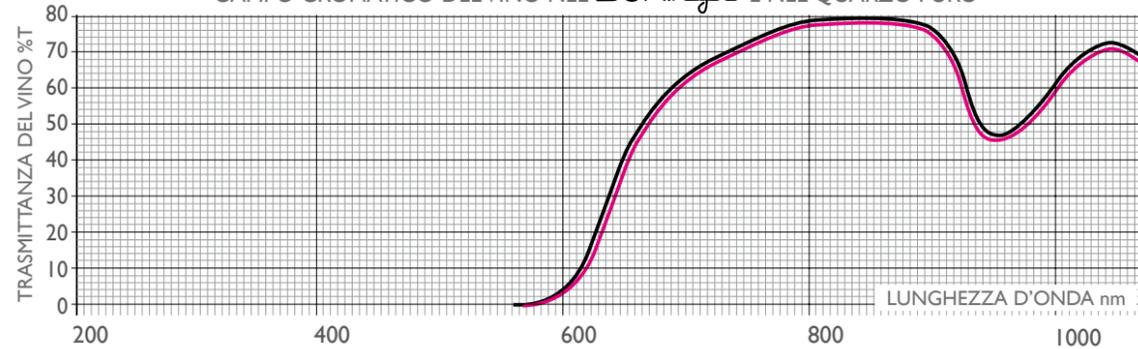


SON.hyx®

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

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

CAMPO CROMATICO DEL VINO NEL SON.hyx® E NEL QUARZO PURO



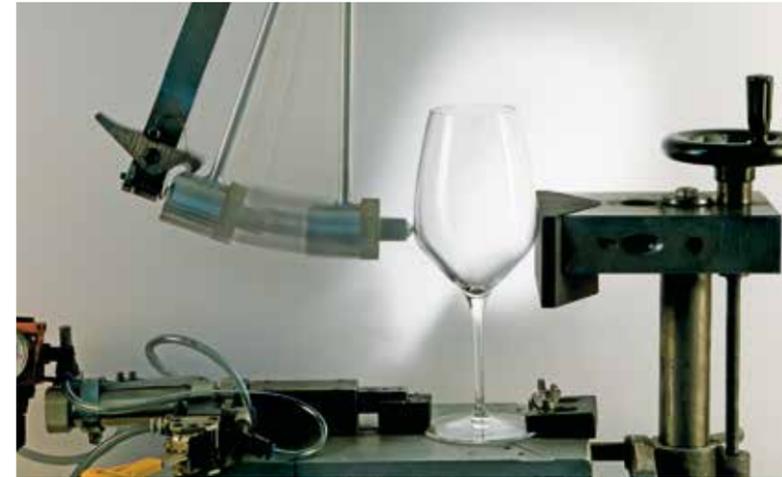
- **ROBUSTO**
 - Resistenza al bordo: + 37.5%
 - Resistenza impatto al pendolo: + 105%
 - Resistenza alla torsione (durante asciugatura): + 98%
- Alta resistenza alle rotture

- RESISTENZA AI LAVAGGI (4.000)



Trasparenza e brillantezza inalterate oltre 4.000 lavaggi industriali

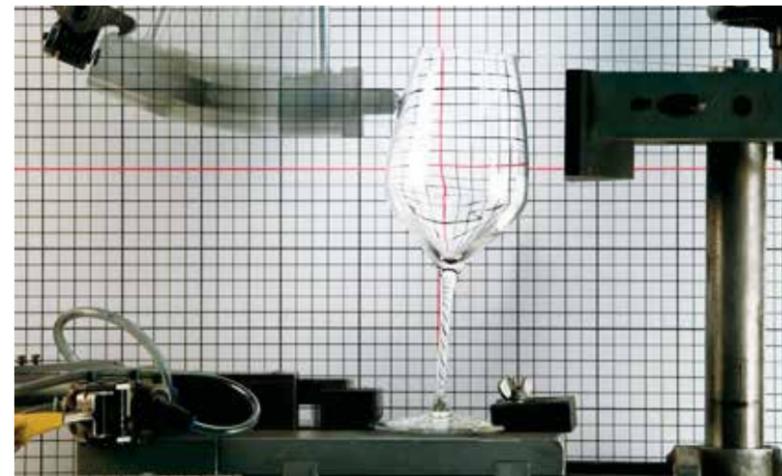
- ALTAMENTE SONORO



Prova resistenza urto coppa



Prova resistenza bordo



Prova resistenza urto stelo



Prova resistenza stelo alla torsione

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



MATERIALE INNOVATIVO



SPARKX®

sparkx®

Vetro Ultra Clear ad alta resistenza

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

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

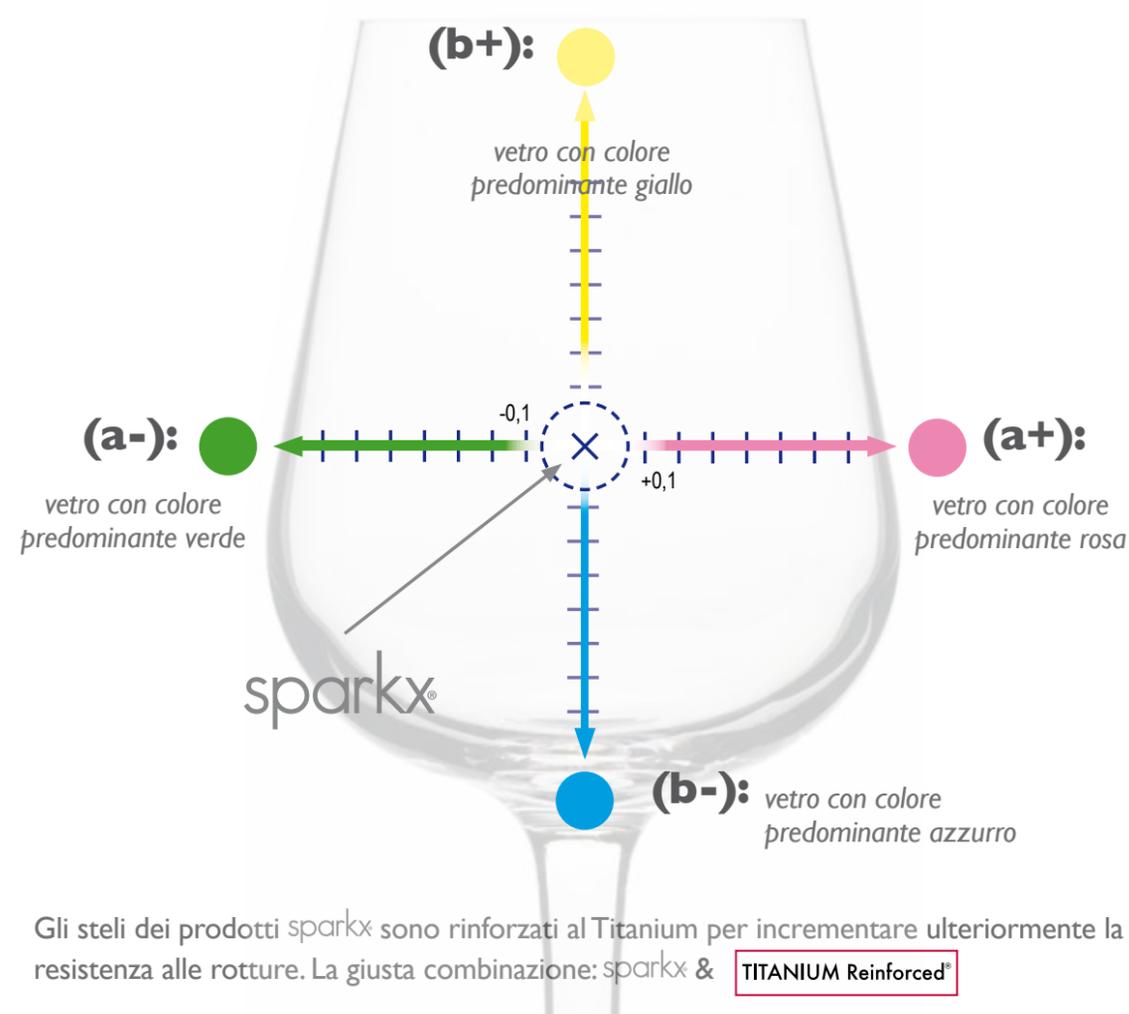
LA LUMINOSITA' rappresenta la capacità del vetro di farsi attraversare dalla luce, in pratica questa misura la trasparenza del vetro. Valori di Luminosità superiori a 98.8 garantiscono una trasparenza eccellente.

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

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

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

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



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

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

CARATTERISTICHE DEI CALICI E BICCHIERI SOFFIATI

Luigi Bormioli



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



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



Bordi sottili, tagliati al laser e rinforzati.



Forme innovative eleganti e funzionali.

CERTIFICAZIONI CE PER SEGNALIMITI

Bormioli Luigi S.p.A. ha ottenuto la nuova certificazione CE per l'apposizione di linee di taratura (segnalimite) sui propri calici, bicchieri e caraffe secondo le direttive europee MID (2004/22/CE). Il servizio di miscita (bevande al bicchiere) è sempre più diffuso nel canale fuori casa: la nuova certificazione garantisce gli operatori professionali ed ovviamente i consumatori. Gli articoli disponibili con segnalimite possono essere ritrovati all'interno del nostro catalogo e nei listini prezzi contrassegnati dal simbolo **I - I**



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



- **ECOLOGICO**
Il vetro è infinitamente riciclabile e riduce l'inquinamento nell'ambiente del 14÷20%. E' prodotto a bassissimi livelli di emissioni di CO₂.
- **DESIGN**
Attraverso il Design, il vetro esalta tutta la sua eccellenza favorendo l'acquisto dei prodotti realizzati con questo materiale ecologico. Inoltre il vetro esalta le caratteristiche ed il valore del prodotto in esso contenuto.

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

LEGENDA



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



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

TITANIUM Reinforced*

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

ANTI-DRIP coating

Rivoluzionario sistema salva-goccia.



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



Istituto Eccellenze Italiane Certificate è una associazione di imprese che si propongono di individuare, codificare e certificare sensorialmente il Made in Italy di pregio.



Prodotti testati dal Centro Studi Assaggiatori Italiano.



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



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



Articolo disponibile con segnalimite indicato.



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



COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO...

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



AERO	22
ATELIER	24
BACH	30
CANALETTO	34
CRESCENDO	36
D.O.C	38
EDEN	40
ELEGANTE	42
GRANGUSTO	46
INCANTO	50
INTENSO	54
LINEA MICHELANGELO	56
MAGNIFICO	58
MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL	62
MICHELANGELO MASTERPIECE	64
MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE	68
PALACE	74
PALACE HYDROSOMMELIER	77
PARMA	80
PRECIOUS GLASS	82
PRESTIGE	86
PREZIOSO	90
PREZIOSO COOL SENSATION	92
ROMANTICA	94
ROYALE	96
RUBINO	98
SUBLIME	100
SUPER	106
SUPREMO	108
T-GLASS	116
VINEA	118
VINOTEQUE	126
VINTAGE	132
WINE STYLE SPECIFIC	134

VINI

FAST WINE AERATION

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

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

FLUTE

EXTRA FLOW OF BUBBLE

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



AERO

FAST WINE AERATION



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 352
Grandi Vini

57 cl - 20 oz
h 22,5 cm - 8 ¾"
Max Ø 9,1 cm - 3 ½"

12196/01 • BAF 6/24



C 357
Goblet

48 cl - 16 ¼ oz
h 21,2 cm - 8 ¼"
Max Ø 8,6 cm - 3 ½"

10936/01 • BAF 6/24



C 351
Vino rosso

36,5 cl - 12 ¼ oz
h 19,4 cm - 7 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"

10937/01 • BAF 6/24

NEW



C 345
Vino bianco

32,5 cl - 11 oz
h 18,3 cm - 7 ¼"
Max Ø 7,7 cm - 3"

10938/01 • BAF 6/24



C 354
Flute

23,5 cl - 8 oz
h 23,8 cm - 9 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"

10939/01 • BAF 6/24



PM 833
Stemless

40 cl - 13 ½ oz
h 9,9 cm - 4"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"

10940/01 • BAF 6/24

IMBALLO





ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION

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

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



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



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



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



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



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



C 400
Vino rosso
45 cl - 15 1/4 oz
h 23,1 cm - 8 3/4"
Max Ø 9,2 cm - 3 1/2"
10410/02 • BAF 6/24



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



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



C 317
Riesling / Tocai
44 cl - 15 7/8 oz
h 22 cm - 8 3/4"
Max Ø 8,47 cm - 3 3/8"
08746/01 • GP 2/12
08746/07 • BAF 6/24
08746/32 • I-10,1 L CE



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



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



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



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



C 425
Grappa
8 cl - 2 3/4 oz
h 16 cm - 6 1/4"
Max Ø 6 - 2 3/8"
10649/07 • BAF 6/24
10649/31 • I-12 CL CE

IMBALLO



ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION



PM 863
Bibita
51 cl - 17 1/4 oz
h 15,5 cm - 6"
Max Ø 8,5 cm - 3 1/4"
10407/02 • BAF 6/24



PM 865
Succo
41 cl - 13 3/4 oz
h 14,2 cm - 5 1/2"
Max Ø 7,9 cm - 3"
10405/02 • BAF 6/24



PM 862
Whisky
44 cl - 15 oz
h 11,4 cm - 4 1/2"
Max Ø 9,3 cm - 3 3/4"
10406/02 • BAF 6/24



PM 864
Acqua
34 cl - 11 1/2 oz
h 10,6 cm - 4 1/4"
Max Ø 8,6 cm - 3 1/2"
10404/02 • BAF 6/24



PM 866
Liquore
7,5 cl - 2 1/2 oz
h 6,6 cm - 2 1/4"
Max Ø 5,3 cm - 2"
10403/02 • BAF 6/24



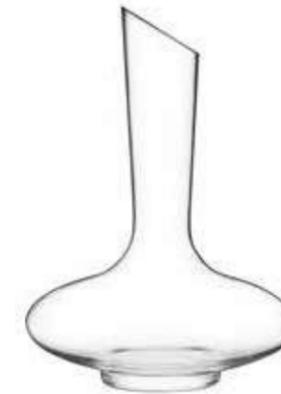
PM 757
Cabernet Merlot
67 cl - 23 1/4 oz
h 12 cm - 4 3/4"
Max Ø 10,1 cm - 4"
10291/02 • BAF 6/12



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



PM 764
Riesling / Tocai
40 cl - 14 oz
h 10,5 cm - 4 1/4"
Max Ø 8,47 cm - 3 1/4"
10289/02 • BAF 6/24



RM 487
Decanter vino
0,75 L - 25 1/4 oz
183 cl - 62 oz raso bocca
h 28,7 cm - 11 1/4"
Max Ø 20,3 cm - 8"
11938/01 • GP 1/2



PM 904
Caraffa 1L - 34 oz
120 cl - 40 1/2 oz raso bocca
h 28 cm - 11"
Max Ø 10,8 cm - 4 1/4"
10700/01 • CT 6
10700/31 • I - 1 L C€

ANTI-DRIP coating



PM 906
Caraffa 0,50L - 17 oz
64 cl - 21 3/4 oz raso bocca
h 22,5 cm - 8 3/4"
Max Ø 9 cm - 3 1/2"
10698/01 • CT 6
10698/31 • I - 10,5 L C€



PM 907
Caraffa 0,25L - 8 1/2 oz
32 cl - 10 3/4 oz raso bocca
h 17,4 cm - 6 3/4"
Max Ø 7,3 cm - 2 3/4"
10697/01 • CT 12
10697/37 • I - 10,2-0,3 L C€
10697/34 • I - 1 1/4 L C€



PM 908
Caraffa 0,10L - 3 1/2 oz
15 cl - 5 oz raso bocca
h 13,3 cm - 5 1/4"
Max Ø 5,6 cm - 2 1/4"
10696/01 • CT 12
10696/32 • I - 10,1 L C€
10696/33 • I - 11/8 L C€



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



BACH

ELEGANT FACETED DESIGN



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

BACH

ELEGANT FACETED DESIGN



C 450
Vino rosso

40 cl - 13 ½ oz
h 22 cm - 8 5/8"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"

11284/01 • GP4/24



C 452
Vino bianco

28 cl - 9 ½ oz
h 20,6 cm - 8 1/8"
Max Ø 7,5 cm - 3"

11285/01 • GP4/24



C 437
Martini

26 cl - 8 ¾ oz
h 18,5 cm - 7 ¼"
Max Ø 11,3 cm - 4 ½"

10951/01 • GP 4/16



C 451
Flute

21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

11283/01 • GP4/24



PM 489
Bibita

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

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



PM 511
Bibita

36 cl - 12 ¼ oz
h 15,5 cm - 6"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"

10826/01 • BAF 6/24



PM 485
D.O.F.

33,5 cl - 11 ¼ oz
h 9,7 cm - 3 ¾"
Max Ø 8,25 cm - 3 ¼"

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



PM 496
Acqua

25,5 cl - 8 ½ oz
h 9 cm - 3 ½"
Max Ø 7,5 cm - 3"

10825/01 • BAF 6/24



H 10085

Bottiglia Liquore con
tappo in vetro ermetico
0,70L - 23 ¾ oz

73,1 cl - 24 ¾ oz raso bocca
h 28,2 cm - 11"
Max Ø 8,2 - 3 ¼"

11313/04 • GP 1/6
11313/05 • CT 6 + B6

Bach set 5 pezzi

1 Bach Bottiglia Liquore
con tappo in vetro ermetico
0,70 L - 23 ¾ oz

4 Bicchieri D.O.F.
33,5 cl - 11 ¼ oz

11424/02 • GP 5/4



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE



CANALETTO

EFFETTO DIAMANTE PER UNA TAVOLA ELEGANTE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 144
Grandi vini
38 cl - 13 oz
h 22,7 cm - 8 15/16"
Max Ø 8,3 cm - 3 1/4"
10167/02 • GP 4/24



C 143
Acqua
28 cl - 9 1/2 oz
h 21,6 cm - 8 1/2"
Max Ø 7,5 cm - 3"
10201/02 • GP 4/24



C 145
Flute
19,5 cl - 6 3/4 oz
h 23,1 cm - 9 3/16"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
10164/02 • GP 4/24



PM 514
Bibita
44 cl - 15 oz
h 16,6 cm - 6 9/16"
Max Ø 7,1 cm - 2 3/4"
10203/02 • GP 4/24



PM 515
Whisky
35 cl - 12 oz
h 10,9 cm - 4 1/4"
Max Ø 8 cm - 3 1/4"
10202/02 • GP 4/24

IMBALLO



CRESCENDO

LINEA COMPLETA DAL DESIGN CLASSICO



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



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



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



C 354
Flute
23,5 cl - 8 1/4 oz
h 23,8 cm - 9 1/4"
Max Ø 7,5 cm - 3"
09233/14 • GP 4/24



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



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



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



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



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



C 389
Pilsner 0.3
38,5 cl - 13 oz
h 24 cm - 9 1/2"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
10559/03 • GP 4-24



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

IMBALLO



D.O.C.

UN CALICE STUDIATO
CON I PROFESSIONISTI DELLA DEGUSTAZIONE



C 101

Degustazione

41 cl - 14 oz
h 18,2 cm - 7 3/8"
Max Ø 7,9 cm - 3 1/8"

10230/01 • BAF 6/24



C 99

Degustazione

31 cl - 10 1/4 oz
h 17,4 cm - 6 7/8"
Max Ø 7,3 cm - 2"

10160/01 • BAF 6/24
10160/32 • I-I 0,1 L C€



C 66

Calice ISO

21,5 cl - 7 1/4 oz
h 15,5 cm - 6 1/8"
Max Ø 6,5 cm - 2 1/2"

10228/01 • BAF 6/24
10228/35 • I-I 12+4 CL C€
10228/36 • I-I 0,1 L C€



C 103

Degustazione

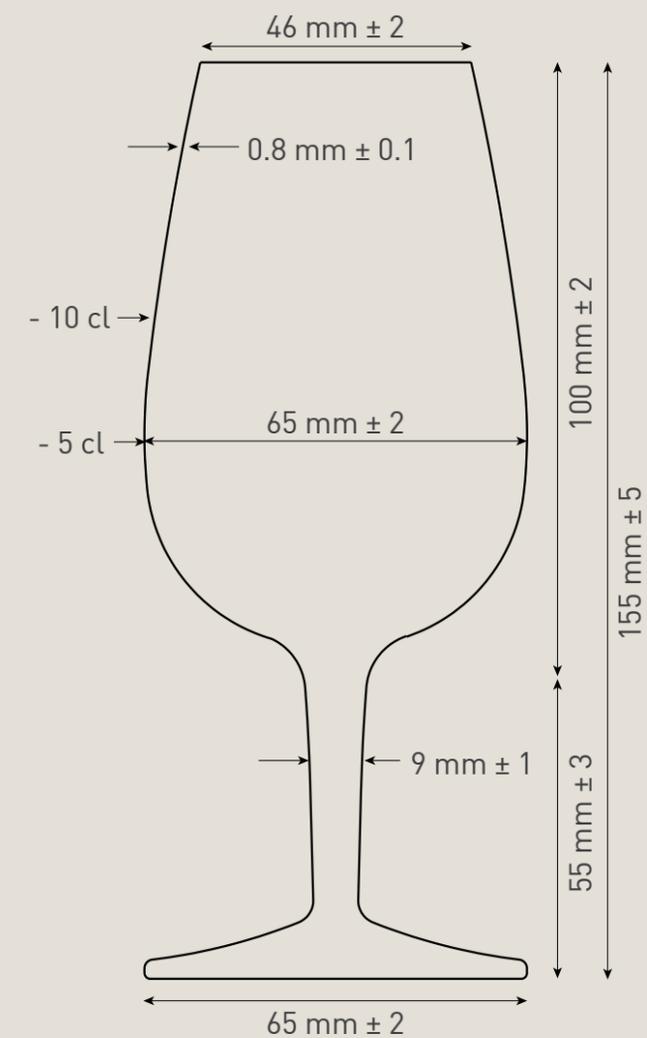
12 cl - 4 oz
h 13,6 cm - 5 3/8"
Max Ø 6 cm - 2 3/8"

10229/01 • BAF 6/24

WINE TASTING D.O.C. 21.5 CL

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

DIMENSIONI ISO



Questo calice è stato sviluppato scientificamente per poter essere usato come standard indiscriminatamente per tutti gli stili di vino.

Con un solo calice è possibile testare ogni vino, la corretta quantità da testare è 5 cl.



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





EDEN

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



COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO...



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



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



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



C 393
Flute
18,5 cl - 6 1/4 oz
h 21,3 cm - 8 1/2"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
10132/01 • BAF 6/24



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



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

IMBALLO



ELEGANTE

PURE ELEGANCE,
A COMPLETE RANGE OF STEMWARE AND BARWARE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

ELEGANTE

PURE ELEGANCE,
A COMPLETE RANGE OF STEMWARE AND BARWARE



C 367
Martini
30 cl - 10 oz
h 19,5 cm - 7 3/4"
Max Ø 11,7 cm - 4 1/2"
09558/06 • BAF 6/12



C 409
Martini
26 cl - 8 3/4 oz
h 18,5 cm - 7 1/4"
Max Ø 11,1 cm - 4 1/4"
10408/01 • BAF 6/12



C 417
Flute
16 cl - 5 1/2 oz
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
10567/01 • BAF 6/24



C 431
Vodka
7 cl - 2 1/4 oz
h 13,8 cm - 5 1/2"
Max Ø 5,7 cm - 2 1/4"
10949/01 • BAF 6/24



C 389
Pilsner 0.4
50 cl - 17 oz
h 27 cm - 10 3/4"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
10413/01 • BAF 6/24



C 389
Pilsner 0.3
38,5 cl - 13 oz
h 24 cm - 9 1/2"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
10559/01 • BAF 6/24



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



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



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



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



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



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



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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





GRANGUSTO

WINE BY THE GLASS



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

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

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

GRANGUSTO è stato realizzato con 3 discreti segnalimite:

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

per dosare correttamente la quantità di vino.

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

La superficie di evaporazione/ossigenazione è strettamente legata al volume dello spazio di testa. L'aroma e il gusto del vino sono strettamente legati sia a questa superficie che all'altezza dello spazio di testa (camera aromatica).

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

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

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

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



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

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

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

GRANGUSTO

WINE BY THE GLASS



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 460
Calice universale
51 cl - 17 ¼ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾"
I - I 0,1+0,125+0,15 L
I 1631/30 • BAF 6/24

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



PM 952
Stemless universale
46 cl - 15 ½ oz
h 10,5 cm - 4 1/8"
Max Ø 9,8 cm - 3 7/8"
I - I 0,1+0,125+0,15 L
I 1630/30 • BAF 6/24

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

IMBALLO



INCANTO

CLASSIC HAND CUT EFFECT FOR TIMELESS ELEGANCE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

INCANTO

CLASSIC HAND CUT EFFECT FOR TIMELESS ELEGANCE



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



C 435
Vino rosso
39 cl - 13 1/4 oz
h 22,2 cm - 8 3/4"
Max Ø 8,25 cm - 3 1/4"
11020/01 • GP 4/24
11020/02 • GP 6/24



C 434
Vino bianco
27,5 cl - 9 1/4 oz
h 21 cm - 8 1/4"
Max Ø 7,5 cm - 3"
11021/01 • GP 4/24
11021/02 • GP 6/24



C 436
Flute
20 cl - 6 3/4 oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
11022/01 • GP 4/24
11022/02 • GP 6/24



PM 921
Bibita
43,5 cl - 14 3/4 oz
h 16,6 cm - 6 1/2"
Max Ø 7,1 cm - 2 3/4"
11024/01 • GP 4/24
11024/02 • GP 6/24



PM 920
D.O.F.
34,5 cl - 11 3/4 oz
h 10,9 cm - 4 1/4"
Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"
11023/01 • GP 4/24
11023/02 • GP 6/24



H 10082
Bottiglia Vino con tappo
in vetro ermetico
1L - 34 oz
104,5 cl - 35 1/4 oz brimful
h 27,5 cm - 10 7/8"
Max Ø 10,8 cm - 4 1/4"
11312/01 • GP 1/6
11187/01 • CT 6
(solo bottiglie)



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



INTENSO

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

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

Testati da esperti Sommeliers che hanno confermato la resa sensoriale.

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

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

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

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

Acidità = con sapore fresco

Alcol = con sapore moderato

Dolcezza = con sapore rotondo

Astringenza = con sapore scorrevole.

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

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

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

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

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

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

Calice INTENSO FLUTE: Spumante, Prosecco e Champagne.



C 379
Intenso 740
Vini rossi oltre 5 anni di invecchiamento
74 cl - 25 oz
h 26 cm - 10 1/4"
Max Ø 10 cm - 4"
10045/06 • BAF 6/12



C 380
Intenso 550
Vini rossi fino a 5 anni di invecchiamento
55 cl - 18 1/2 oz
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 9,1 cm - 3 1/2"
10046/06 • BAF 6/24



C 381
Intenso 450
Vini bianchi oltre 3 anni di invecchiamento
45 cl - 15 1/4 oz
h 22 cm - 8 3/4"
Max Ø 8,5 cm - 3 1/4"
10047/06 • BAF 6/24
10047/30 • I-I 0,1 L CE



C 382
Intenso 350
Vini bianchi fino a 3 anni di invecchiamento
35 cl - 11 3/4 oz
h 20,5 cm - 8"
Max Ø 7,8 cm - 3"
10048/06 • BAF 6/24



C 378
Intenso Flute
Vini spumanti, Prosecco e Champagne
24 cl - 8 1/4 oz
h 24 cm - 9 1/2"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
10044/06 • BAF 6/24

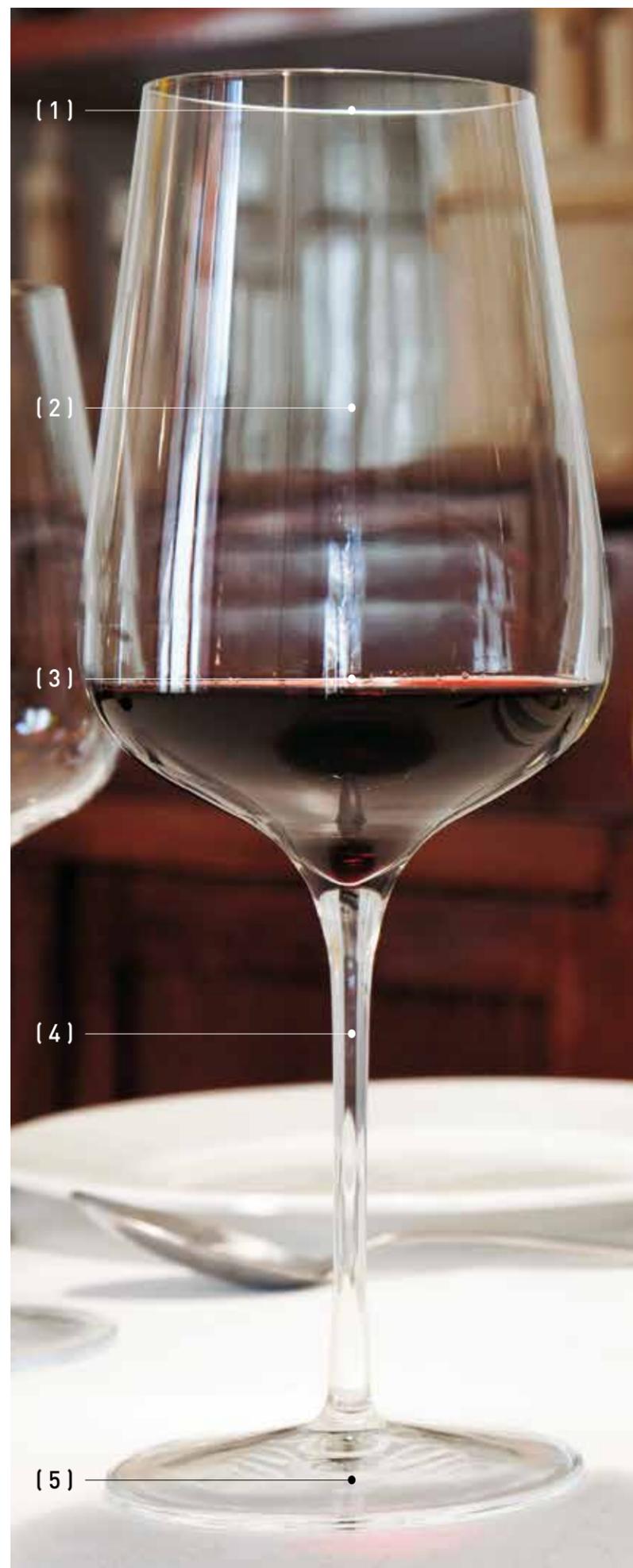
Bordo sottile
(piacevolezza gustativa)

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

Superficie ossigenazione idonee alla quantità di vino sottostante

Stelo sottile rinforzato al Titanio

Piede piano



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





LINEA MICHELANGELO

UNA LINEA TRADIZIONALE ED ELEGANTE PER TUTTI I GIORNI



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



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



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



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



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



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



PM 729
Decanter 1L - 34 oz
105 cl - 35 ½ oz raso bocca
h 36,3 cm - 14 ¼"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"
08740/01 • GP 1/6
08740/02 • CT 5



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





MAGNIFICO

MAXIMUM WINE COLOUR REFLECTION

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

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

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

MAGNIFICO

MAXIMUM WINE COLOUR REFLECTION



C 339
XXL

85 cl - 28 ¾ oz
h 27,5 cm - 10 ¾"
Max Ø 10,9 cm - 4 ¾"

08988/06 • BAF 6/12



C 338
XL

70 cl - 23 ¾ oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 10,3 cm - 4"

08987/04 • GP 4/8
08987/06 • BAF 6/12



C 334
Large

59 cl - 20 oz
25,3 cm - 10"
Max Ø 9,6 cm - 3 ¾"

08960/04 • GP 4/8
08960/06 • BAF 6/12
08960/12 • GP 2/12



C 386
MAGNIFICO 650

65 cl - 22 oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 10,9 cm - 4 ½"

10035/06 • BAF 6/12



C 387
MAGNIFICO 450

45 cl - 15 ¼ oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 8,6 cm - 3 ¾"

10034/06 • BAF 6/24

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

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



C 335
Medium

46 cl - 15 ½ oz
h 24 cm - 9 ¼"
Max Ø 8,9 cm - 3 ¼"

08961/04 • GP 4/24
08961/06 • BAF 6/24
08961/12 • GP 2/12



C 336
Small

35 cl - 11 ¾ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 8,2 cm - 3 ¼"

08962/04 • GP 4/24
08962/06 • BAF 6/24
08962/12 • GP 2/12



C 337
Flute

32 cl - 10 ¾ oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"

08959/04 • GP 4/24
08959/06 • BAF 6/24
08959/12 • GP 2/12



C 359
XS Liqueur

7 cl - 2 ¼ oz
h 17 cm - 6 ¾"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"

09680/06 • BAF 6/24



PM 925
Bibita

59 cl - 20 oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 8,6 cm - 3 ¾"

11282/01 • BAF 6/24



PM 801
Acqua

50 cl - 17 oz
h 10,4 cm - 4"
Max Ø 9,4 cm - 3 ¾"

09264/06 • BAF 6/24



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL

THE ICONIC DESIGN - GAMBO PIÙ SOTTILE E STIRATO

NEW



C 484
Pinot Noir
58 cl - 19 ½ oz
h 21.8 cm - 8 5/8"
Max Ø 10.5 cm - 4 1/8"
12113/01 • GP 4/16



C 481
Chianti
52 cl - 17 ½ oz
h 23.5 cm - 9 1/4"
Max Ø 9.4 cm - 3 3/4"
12110/01 • GP 4/24



C 482
Riesling
38 cl - 12 ¾ oz
h 21.5 cm - 8 ½"
Max Ø 8.5 cm - 3 3/8"
12111/01 • GP 4/24



C 483
Prosecco
22 cl - 7 ½ oz
h 23.6 cm - 9 1/4"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
12112/01 • GP 4/24



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





MICHELANGELO MASTERPIECE

L'UNICO E L'ORIGINALE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



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



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



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



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



C 145
Flute
20 cl - 6 3/4 oz
h 23,1 cm - 9"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
06105/20 • GP 4/24



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



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



C 285
Martini
26 cl - 8 3/4 oz
h 18,3 cm - 7 13/64"
Max Ø 10,2 cm - 4 1/64"
10368/01 • GP 4/24



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



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

IMBALLO



MICHELANGELO MASTERPIECE

L'UNICO E L'ORIGINALE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



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



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



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



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



RM 101
Caraffa 2L - 67 1/2 oz
220 cl - 74 1/2 oz raso bocca
h 27,3 cm - 10 3/4"
Max Ø 13 cm - 5 1/8"
07518/06 • GP 1/6



RM 112
Caraffa 1,5L - 50 13/4 oz
170 cl - 57 1/2 oz raso bocca
h 26,2 cm - 10 1/2"
Max Ø 12,5 cm - 5"
07517/06 • GP 1/6



RM 119
Caraffa 1L - 34 oz
130 cl - 44 oz raso bocca
h 26 cm - 10 1/4"
Max Ø 10,7 cm - 4 1/4"
07980/06 • GP 1/6



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



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



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



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



RM 108
Caraffa 2,5L - 84 oz
280 cl - 96 3/4 oz raso bocca
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 17,2 cm - 6 3/4"
07857/06 • GP 1/6



HP 10297
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2,5L - 84 oz
241,3 cl - 81 1/2 oz raso bocca
h 25,6 cm - 10 1/8"
Max Ø 18 cm - 7 1/8"
11660/01 • GP 1/3

IMBALLO



MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

WINE SPECIFIC GOLD LABEL



C 484
Pinot Noir
58 cl - 19 ½ oz
h 21.8 cm - 8 ⅝"
Max Ø 10.5 cm - 4 ⅛"
12113//02 B 6/24



C 481
Chianti
52 cl - 17 ½ oz
h 23.5 cm - 9 ¼"
Max Ø 9.4 cm - 3 ¾"
12110//02 B 6/24

NEW

NEW



C 482
Riesling
38 cl - 12 ¾ oz
h 21.5 cm - 8 ½"
Max Ø 8.5 cm - 3 ⅜"
12111//01 • B 6/24



C 483
Prosecco
22 cl - 7 ½ oz
h 23.6 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
12112//01 • B 6/24

NEW

NEW

TABLE SETTING



C 78
Grandi vini
34 cl - 11 ½ oz
h 18.8 cm - 7 ⅜"
Max Ø 8.2 cm - 3 ½"
10286//03 • B 6/24



C 28
Acqua
22.5 cl - 7 ½ oz
h 17.5 cm - 6 ⅞"
Max Ø 7.3 cm - 2 ⅞"
10284//03 • B 6/24



C 32
Vino
19 cl - 6 ½ oz
h 16.6 cm - 6 ½"
Max Ø 6.7 cm - 2 ⅝"
10285//03 • B 6/24



C 34
Flute
16 cl - 5 ½ oz
h 18.5 cm - 7 ¼"
Max Ø 6.4 cm - 2 ½"
10282//02 • B 6/24
10282//31 • I - I 0,1 L C€

WINE SPECIFIC



C 179
Chardonnay
34 cl - 11 ½ oz
h 20.3 cm - 8"
Max Ø 8.2 cm - 3 ¼"
10367//03 • B 6/24



C 142
Champagne
19 cl - 6 ½ oz
h 20.5 cm - 8 ⅛"
Max Ø 6.4 cm - 2 ½"
10283//02 • B 6/24



C 176
Prosecco
11.5 cl - 3 ¾ oz
h 18.2 cm - 7 ⅜"
Max Ø 6 cm - 2 ⅜"
10281//01 • B 6/48

IMBALLO



MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

SINGLE SERVING / AMUSE-BOUCHE, CARAFFE



BAR & DESSERT



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



PM 970
Single Serving
Amuse-Bouche
Cilindro
15 cl - 5 oz
h 6 cm - 2 3/8"
Max Ø 6,2 cm - 2 1/2"
11624/01 BAF 6/24



PM 969
Single Serving
Amuse-Bouche
Cubo
14 cl - 4 3/4 oz
h 6 cm - 2 3/8"
Max Ø 5,6 cm - 2 1/4"
11623/01 BAF 6/24



PM 968
Single Serving
Amuse-Bouche
Triangolo
15 cl - 5 oz
h 6 cm - 2 3/8"
11622/01 BAF 6/24



PM 966
Single Serving
Amuse-Bouche
Ovale
15 cl - 5 oz
h 6 cm - 2 3/8"
Ø 5,2x7,2 cm - 2x2 7/8"
11620/01 • BAF 6/24



HP 10297
Caraffa 2,5 L - 84 oz
241,3 cl - 81 1/2 oz raso bocca
h 24,2 cm - 9 1/2"
Max Ø 18 cm Ø 7 1/8"
11552/01 • CT 6



HP 10297
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2,5 L - 84 oz
241,3 cl - 81 1/2 oz raso bocca
h 25,6 cm - 10 1/8"
Max Ø 18 cm - 7 1/8"
11660/02 • CT 6

COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





PALACE

ELEGANT AND RESISTANT

CALICI ROBUSTI ED ELEGANTI
CLASSICI E MANEGGEVOLI ALL'USO.

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



PALACE

ELEGANT AND RESISTANT



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



C 357
Goblet
48 cl - 16 1/4 oz
h 21,2 cm - 8 3/8"
Max Ø 8,63 cm - 3 1/2"
09461/06 • BAF 6/24
09461/38 • I - I 0,1 L CE



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



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



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



C 354
Flute - Champagne
23,5 cl - 8 1/4 oz
h 23,8 cm - 9 1/4"
Max Ø 7,5 cm - 3"
09233/06 • BAF 6/24

PALACE HYDROSOMMELIER



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



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



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

IMPARIAMO A CONOSCERE L'ACQUA

utilizzando il bicchiere giusto:
HYDROSOMMELIER della Linea PALACE

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

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

- Acqua minerale gassata
- Acqua minerale naturale
- Acqua tonica



CIASCUNA ACQUA HA IL SUO SAPORE

ACQUE MINERALI

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

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

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

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

PARAMETRI ORGANOLETTICI DELLE ACQUE MINERALI

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

ACQUA TONICA

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

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

CURIOSITA'

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

I BICCHIERI GIUSTI: PALACE HYDROSOMMELIER



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

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

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

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

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

c) **Bicchiere per Acqua Tonica.**

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

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

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



PARMA

UN DESIGN PURO E SEMPLICE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



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



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



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



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



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



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

IMBALLO



PRECIOUS GLASS

VETRO CON EFFETTO SPECCHIO ECCEZIONALE

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



PM 959
D.O.F.

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

11586/02 • B 6/24



H10271

Bottiglia con tappo inox
ermetico
1 L - 34 oz

104,5 cl - 35 1/4 oz raso bocca
h 35 cm - 13 3/4"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"

11594/03 • CT 6

PRECIOUS GLASS

VETRO CON EFFETTO SPECCHIO ECCEZIONALE

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



H 4992
Aceto 0,25 L
con versatore
silicone/acciaio inox
(18/8)

28 cl - 9 1/2 oz raso bocca
h 19,8 cm - 7 3/4"
□ 7,5x5 cm - 3"x2"

I 1603/02 • CT 12



H 4992
Premium Olive Oil
0,25 L con versatore
silicone/acciaio inox
(18/8)

28 cl - 9 1/2 oz raso bocca
h 19,8 cm - 7 3/4"
□ 7,5x5 cm - 3"x2"

I 1089/03 • CT 12



PRESTIGE

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



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



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



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



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



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



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



C 319
Prosecco - Champagne
27 cl - 9 1/2 oz
h 25,4 cm - 10"
Max Ø 7,5 cm - 3"
08748/09 • GP 4/16



C 402
Spumante
20 cl - 6 3/4 oz
h 22,2 cm - 8 3/4"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
10412/01 • GP 4/24



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



C 389
Pilsner 0,4
50 cl - 17 oz
h 27 cm - 10 3/4"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
10413/02 • GP 4/24



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



COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE ANNI DI GARANZIA ANS DE GARANTIE

IMBALLO



PRESTIGE

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



PM 863
Bibita

51 cl - 17 1/4 oz
h 15,5 cm - 6"
Max Ø 8,5 cm - 3 1/4"

10407/01 • GP 4/24



PM 865
Succo

41 cl - 13 3/4 oz
h 14,2 cm - 5 1/2"
Max Ø 7,9 cm - 3"

10405/01 • GP 4/24



PM 862
Whisky

44 cl - 15 oz
h 11,4 cm - 4 1/2"
Max Ø 9,3 cm - 3 3/4"

10406/01 • GP 4/24



PM 864
Acqua

34 cl - 11 1/2 oz
h 10,6 cm - 4 1/4"
Max Ø 8,6 cm - 3 1/2"

10404/01 • GP 4/24



PM 866
Liquore

7,5 cl - 2 1/2 oz
h 6,6 cm - 2 1/4"
Max Ø 5,3 cm - 2"

10403/01 • GP 4/24



PM 904
Caraffa con tappo ermetico in silicone BPA free
1 L - 34 oz
120 cl - 40 1/2 oz raso bocca
h 29 cm - 11 3/8"
Max Ø 10,8 cm - 4 1/4"

11234/01 • GP 1/6



RM 380
Caraffa 1 L - 34 oz
110 cl - 34 1/4 raso bocca
h 17 cm - 6 3/4"
Max Ø 11,8 cm - 4 3/4"

10434/01 • CT 6

ANTI-DRIP coating



COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

IMBALLO





PREZIOSO

COOL SENSATION



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



PM 960
Bibita
62 cl - 21 oz
h 15,6 cm - 6 1/8"
Max Ø 8,7 cm - 3 3/8"
11589/01 • GP 4/24



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



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



HP 10296
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2,5 L - 84 oz
257,8 cl - 87 1/4 oz raso bocca
h 25,6 cm - 10 1/8"
Max Ø 18,2 cm - 7 1/8"
11657/01 • GP 1/3
11657/02 • CT 6



H 10271
Bottiglia con tappo
inox ermetico
1 L - 34 oz
104,5 cl - 35 1/4 oz raso bocca
h 35 cm - 13 3/4"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"
11594/01 • GP 1/12
11594/02 • CT 6

IMBALLO





PREZIOSO

COOL SENSATION GREEN



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



PREZIOSO

COOL SENSATION BLUE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



PM 960
Bibita
62 cl - 21 oz
h 15,6 cm - 6 1/8"
Max Ø 8,7 cm - 3 3/8"
11591/01 • GP 4/24



PM 959
D.O.F.
50 cl - 17 oz
h 10,5 cm - 4 1/8"
Max Ø 9,6 cm - 3 3/4"
11588/01 • GP 4/24



PM 950
Acqua
40 cl - 13 1/2 oz
h 9,15 cm - 3 5/8"
Max Ø 9,2 cm - 3 5/8"
11585/01 • GP 4/24



HP 10296
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2,5 L - 84 oz
257,8 cl - 87 1/4 oz raso bocca
h 25,6 cm - 10 1/8"
Max Ø 18,2 cm - 7 1/8"
11659/01 • GP 1/3
11659/02 • CT 6



H 10271
Bottiglia con tappo
inox ermetico
1 L - 34 oz
104,5 cl - 35 1/4 oz raso bocca
h 35 cm - 13 3/4"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"
11596/01 • GP 1/12
11596/02 • CT 6



PM 960
Bibita
62 cl - 21 oz
h 15,6 cm - 6 1/8"
Max Ø 8,7 cm - 3 3/8"
11590/01 • GP 4/24



PM 959
D.O.F.
50 cl - 17 oz
h 10,5 cm - 4 1/8"
Max Ø 9,6 cm - 3 3/4"
11587/01 • GP 4/24



PM 950
Acqua
40 cl - 13 1/2 oz
h 9,15 cm - 3 5/8"
Max Ø 9,2 cm - 3 5/8"
11584/01 • GP 4/24



HP 10296
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2,5 L - 84 oz
257,8 cl - 87 1/4 oz raso bocca
h 25,6 cm - 10 1/8"
Max Ø 18,2 cm - 7 1/8"
11658/01 • GP 1/3
11658/02 • CT 6



H 10271
Bottiglia con tappo
inox ermetico
1 L - 34 oz
104,5 cl - 35 1/4 oz raso bocca
h 35 cm - 13 3/4"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"
11595/01 • GP 1/12
11595/02 • CT 6



ROMANTICA

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



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



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



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



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



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

IMBALLO





ROYALE

UNA COLLEZIONE IDEALE PER LA TAVOLA E LA DEGUSTAZIONE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 419
Grandi vini
52 cl - 17 ½ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 8,9 cm - 3 ½"
10668/02 • BAF 6/24



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



C 421
Vino bianco
38 cl - 12 ¾ oz
h 20,8 cm - 8 ¼"
Max Ø 8,03 cm - 3 ¼"
10670/02 • BAF 6/24



C 422
Flute
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
10671/02 • BAF 6/24

IMBALLO





RUBINO

DESIGN STUDIATO PER LA RISTORAZIONE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 243
Bordeaux
48 cl - 16 ¼ oz
h 20 cm - 7 ⅞"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
10148/01 • BAF 6/24
10148/31 • I-10,1 L CE



C 242
Grandi vini
37 cl - 12 ½ oz
h 18,1 cm - 7 ⅞"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
07698/16 • BAF 6/24
10147/30 • I-10,1 L CE



C 241
Acqua
27,6 cl - 9 ½ oz
h 17,1 cm - 6 ¾"
Max Ø 7,3 cm - 2 ⅞"
07697/04 • BAF 6/24



C 240
Vino
21 cl - 7 oz
h 15,5 cm - 6 ⅞"
Max Ø 6,7 cm - 2 ¾"
10149/01 • BAF 6/24



C 244
Flute
21 cl - 7 oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
10150/01 • BAF 6/24



PM 610
D.O.F.
37,5 cl - 12 ¾ oz
h 9,7 cm - 3 ¾"
Max Ø 8,8 cm - 2 ⅞"
10151/01 • BAF 6/24



PM 649
Succo di frutta
35 cl - 11 ¾ oz
h 10,2 cm - 4"
Max Ø 8,2 cm - 3 ¼"
10153/01 • BAF 6/24

IMBALLO



SUBLIME

A FUSION OF STYLE AND ELEGANCE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...





TITANIUM Reinforced

SUBLIME

A FUSION OF STYLE AND ELEGANCE

COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 454
Vino rosso
40 cl - 13 1/2 oz
h 22 cm - 8 5/8"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
11557/01 • GP 4/24



C 456
Vino bianco
28 cl - 9 1/2 oz
h 20,6 cm - 8 1/8"
Max Ø 7,5 cm - 3"
11558/01 • GP 4/24



C 457
Flute
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
11559/01 • GP 4/24



C 479
Cocktail - Champagne
30 cl - 10 1/4 oz
h 14,2 cm - 5 5/8"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
11898/01 • GP 4/16



PM 961
Bibita
59 cl - 20 oz
h 14,6 cm - 5 3/4"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"
11560/01 • GP 4/24



PM 995
Bibita
45 cl - 15 1/4 oz
h 13,3 cm - 5 1/4"
Max Ø 7,2 cm - 2 7/8"
11897/01 • GP 4/24



PM 962
D.O.F.
45 cl - 15 1/4 oz
h 10 cm - 3 7/8"
Max Ø 8,4 cm - 3 1/4"
11561/01 • GP 4/24



PM 961
Acqua
35 cl - 11 3/4 oz
h 9,2 cm - 3 5/8"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"
11896/01 • GP 4/24



RM 478
Coppa
h 11 cm - 4 3/8"
Max Ø 25 cm - 9 7/8"
11927/01 • GP 1/6



RM 477
Coppa
h 9 cm - 3 1/2"
Max Ø 21,5 cm - 8 1/2"
11926/01 • GP 1/6



RM 476
Coppetta
h 7,7 cm - 3"
Max Ø 18 cm - 7 1/8"
11925/01 • GP 1/6



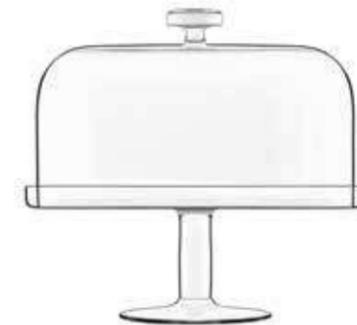
RM 475
Coppetta
h 6,5 cm - 2 1/2"
Max Ø 14 cm - 5 1/2"
11924/01 • GP 1/6



RM 474
Coppetta
h 4 cm - 1 5/8"
Max Ø 8,4 cm - 3 1/4"
11923/01 • GP 2/12



RM 479
Alzata
h 11 cm - 4 3/8"
Max Ø 29 cm - 11 3/8"
11928/01 • GP 1/4



RM 479
Alzata con cupola
h 27 cm - 10 5/8"
Max Ø 29 cm - 11 3/8"
11930/01 • GP 1/2



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



SUBLIME

A FUSION OF STYLE AND ELEGANCE



PM 955
Caraffa
con tappo di sughero
1 L - 34 oz
112 cl - 37 3/4 oz raso bocca
h 28,6 cm - h 11 1/4"
Ø 8,9 cm - Ø 3 1/2"
11627/01 • GP 1/12



PM 955
Caraffa
1 L - 34 oz
112 cl - 37 3/4 oz raso bocca
h 26,3 cm - h 10 3/8"
Ø 8,9 cm - Ø 3 1/2"
11626/01 • CT 6



RM 483
Caraffa
1,5 L - 50 3/4 oz
180 cl - 60 3/4 oz raso bocca
h 24,5 cm - 9 5/8"
Max Ø 11,2 cm - 4 3/8"
11933/01 • GP 1/4



RM 482
Caraffa
1 L - 34 oz
120 cl - 40 1/4 oz raso bocca
h 21,5 cm - 8 1/2"
Max Ø 9,8 cm - 3 7/8"
11932/01 • GP 1/4



RM 481
Decanter
0,75 L - 25 1/4 oz
186 cl - 63 oz raso bocca
h 33 cm - 12"
Max Ø 14,9 cm - 5 7/8"
11931/01 • GP 1/2



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

SUPER

ADVANCED WINE STEMWARE

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

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

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

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

Abbiamo realizzato calici universali per tutti i vini rossi, per tutti i vini bianchi, per tutti i vini 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.



C 374
SUPER 800
Vini rossi
invecchiati e tannici
80 cl - 27 oz
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 12 cm - 4 3/4"
09650/06 • BAF 6/12



C 383
SUPER 600
Filtro aromatico
per vini rossi
60 cl - 20 1/4 oz
h 22,7 cm - 9"
Max Ø 10,8 cm - 4 1/4"
10038/06 • BAF 6/12



C 385
SUPER 350
Filtro aromatico
per vini bianchi e rosé
35 cl - 11 3/4 oz
h 19,2 cm - 7 1/2"
Max Ø 9,2 cm - 3 1/2"
10040/06 • BAF 6/24



C 130
SUPER FLUTE
Filtro aromatico
per vini frizzanti
20 cl - 6 3/4 oz
h 24,3 cm - 9 1/2"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
10041/06 • BAF 6/24

Bordo sottile
(piacevolezza gustativa)

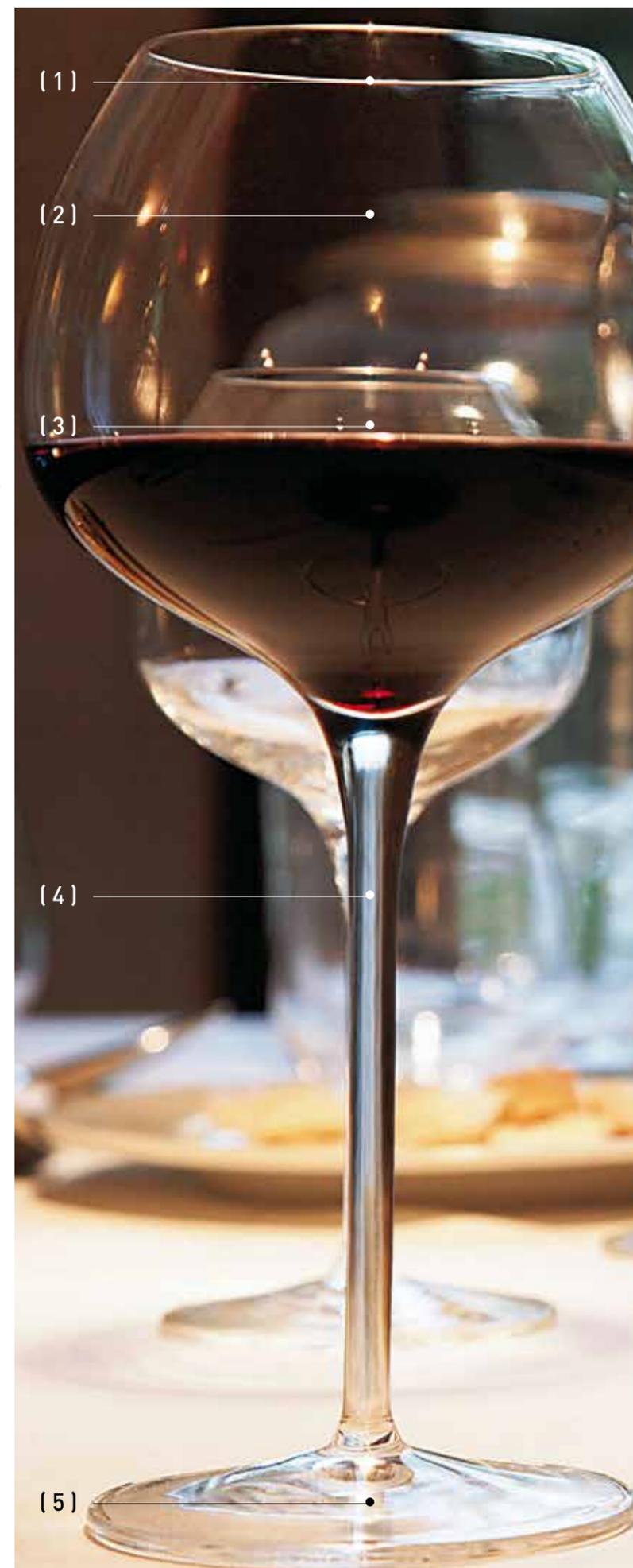
Il volume e la dimensione
dello spazio di testa
consentono di filtrare
solo le molecole caratteristiche
del vino contenuto.

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

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

Stelo sottile
rinforzato al Titanio

Piede piano



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



IMBALLO





SUPREMO

WINE AMBASSADOR

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

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

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

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

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



®
MODELLI
DEPOSITATI

SUPREMO

WINE AMBASSADOR

(1)

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

(2)

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

(3)

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

(4)

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

(5)

Incavo: mostra il colore reale del vino.

(6)

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



®
MODELLI
DEPOSITATI

SUPREMO

WINE AMBASSADOR



C 446
Burgundy
65 cl - 22 oz
h 24,5 cm - 9 5/8"
Max Ø 11 cm - 4 1/4"
11277/01 • BAF 6/12
11277/02 • GP 2/12

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

VINI CONSIGLIATI:

Burgundy
Barolo
Bourgogne
Nebbiolo
Pinot Nero



C 449
Bordeaux
55 cl - 18 1/2 oz
h 24,3 cm - 9 5/8"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"
11278/01 • BAF 6/12
11278/02 • GP 2/12

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

VINI CONSIGLIATI:

Bordeaux
Merlot
Cabernet
Nero d'Avola
Rioja
Primitivo
Shiraz



C 448
Chianti / Pinot Grigio
45 cl - 15 1/4 oz
h 23,3 cm - 9 1/8"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"
11279/01 • BAF 6/24
11279/02 • GP 2/12

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

VINI CONSIGLIATI:

Chianti Classico
Brunello di Montalcino
Nobile di Montepulciano

Pinot Grigio
Chenin Blanc
Soave
Verdicchio



C 453
Chardonnay
35 cl - 11 3/4 oz
h 22,1 cm - 8 3/4"
Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"
11280/01 • BAF 6/24
11280/02 • GP 2/12

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

VINI CONSIGLIATI:

Chardonnay
Sauvignon Blanc
Mueller Thurgau
Gewuerztraminer
Pinot Bianco



C 447
Champagne
24 cl - 8 oz
h 25 cm - 9 5/8"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
11276/01 • BAF 6/24
11276/02 • GP 2/12

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

VINI CONSIGLIATI:

Champagne
Franciacorta
Prosecco
Cava
Asti
Brachetto



PM 947
Pinot Noir
45 cl - 15 1/4 oz
h 9,8 cm - 3 7/8"
Max Ø 10 cm - 4"
11281/01 • BAF 6/24
11281/02 • GP 2/12

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

VINI CONSIGLIATI:

Pinot Noir
Nebbiolo
Cabernet
Merlot

Acqua



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



MODELLI
DEPOSITATI

IMBALLO





SUPREMO

WINE AMBASSADOR



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



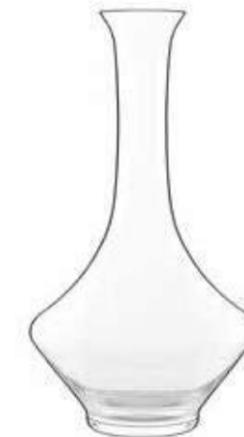
SUPREMO
RM 457
Decanter Vino rosso
2 Bottiglie 1.50 L - 50 ¾ oz
334 cl - 113 oz raso bocca
h 30,5 cm - 12"
Max Ø 26 cm - 10 ¼"
11564/01 • GP 1/2

ANTI-DRIP coating



SUPREMO
RM 458
Decanter Vino rosso
1 Bottiglia 0,75 L - 25 ¼ oz
224 cl - 75 ¾ oz raso bocca
h 29 cm - 11 ¾"
Max Ø 22 cm - 8 ⅝"
11565/01 • GP 1/2

ANTI-DRIP coating



SUPREMO
RM 459
Decanter Vino bianco
0,75 L - 25 ¼ oz
160 cl - 54 oz raso bocca
h 31,5 cm - 12 ⅜"
Max Ø 17 cm - 6 ¾"
11566/01 • GP 1/4

ANTI-DRIP coating

IMBALLO





T-GLASS™

TRUE WINE STEMLESS

UNA LEZIONE DI DESIGN DALL'ACCADEMIA LUIGI BORMIOLI

T-Glass, una proposta innovativa di bicchieri dal design funzionale senza alterare le forme delle coppe studiate per la degustazione del vino.

Questi bicchieri realizzati senza stelo, sono dotati di una base su cui è saldata una coppa adatta ad ogni stile di vino e hanno il vantaggio di essere di facile e sicuro utilizzo.

- FACILE da usare. Adatto per occasioni informali.
- FACILE da lavare: più sicuro.
- FACILE da riporre.
- FACILE presa: impugnando la base (o il piattello/piede) si evita di trasferire calore al vino.
- FACILE da maneggiare, più durevole.
- FACILE e multiuso, adatto anche per bevande non alcoliche.



C 474
Cabernet - Merlot
70 cl - 23 ¾ oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max Ø 10,1 cm - 4"
11916/01 • GP 4/16



C 473
Pinot noir
61 cl - 20 ¾ oz
h 14 cm - 5 1/2"
Max Ø 10,6 cm - 4 1/8"
11900/01 • GP 4/16



C 475
Riesling - Tocai
44 cl - 15 oz
h 14 cm - 5 1/2"
Max Ø 8,4 cm - 3 1/4"
11917/01 • GP 4/16



C 477
Sauvignon
35 cl - 11 ¾ oz
h 13,1 cm - 5 1/8"
Max Ø 7,9 cm - 3 1/8"
11919/01 • GP 4/16



C 476
Prosecco
27 cl - 9 1/4 oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max Ø 6,9 cm - 2 3/4"
11918/01 • GP 4/16



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

PACKAGING



VINEA™

TASTE THE DIFFERENCE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



®
MODELLI
REGISTRATI

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

VINEA™

TASTE THE DIFFERENCE

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’alcol 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.

Taste the Difference

Solo aromi propri del vino

BORDO SOTTILE
Tagliato al laser e rinforzato per garantire lunga durata di servizio

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

COPPA MODELLATA ACCURATAMENTE
Resiliente per una migliore resistenza meccanica

I vapori dell’alcol ricondensano sulla parete senza interferire con gli aromi del vino ➔ “effetto Anello”

EPICURE per apprezzare il colore reale del vino

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

GIUNZIONE
Perfetta, elegante e rinforzata

BASE PIATTA
geometria anti-rottura



C 464
Nebbiolo - Barolo
80 cl - 27 oz
h 24,8 cm - 9 3/4"
Max Ø 11,3 cm - 4 1/2"
11830/01 • BAF 6/12

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.

VINI CONSIGLIATI:

Barolo Docg
Valtellina Superiore Docg
Sassella
Bourgogne



C 467 Sangiovese -
Brunello di Montalcino
70 cl - 23 3/4 oz
h 25,5 cm - 10"
Max Ø 10,1 cm - 4"
11833/01 • BAF 6/12

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 originate dal lungo affinamento.

VINI CONSIGLIATI:

Brunello di Montalcino Docg
Chianti Classico Docg
Bordeaux



C 470
Corvina - Amarone
60 cl - 20 1/4 oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 10,3 cm - 4"
11835/02 • GPR 2/12
11835/01 • BAF 6/12

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.

VINI CONSIGLIATI:

Amarone della Valpolicella Docg
Merlot Corvina Veneto Igt
Syrah



C 471
Cannonau
55 cl - 18 1/2 oz
h 24,2 cm - 9 1/2"
Max Ø 9,3 cm - 3 5/8"
11836/02 • GPR 2/12
11836/01 • BAF 6/24

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.

VINI CONSIGLIATI:

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



C 468
Montepulciano - Merlot
45 cl - 15 1/4 oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 8,7 cm - 3 3/8"
11834/01 • BAF 6/24

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'erba fresco e il tostato.

VINI CONSIGLIATI:

Montepulciano d'Abruzzo Doc
Rosso Piceno Doc
Merlot



C 466
Malvasia - Orvieto
35 cl - 11 3/4 oz
h 21,5 cm - 8 1/2"
Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"
11832/02 • GPR 2/12
11832/01 • BAF 6/24

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.

VINI CONSIGLIATI:

Castelli Romani Doc bianco
Orvieto Doc
Gewürztraminer



C 472
Franciacorta - Pinot Nero
27 cl - 9 1/4 oz
h 25,2 cm - 9 7/8"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
11837/01 • BAF 6/24

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.

VINI CONSIGLIATI:

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



C 465
Prosecco
20 cl - 6 3/4 oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
11831/02 • GPR 2/12
11831/01 • BAF 6/24

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.

VINI CONSIGLIATI:

Prosecco Doc Extra Dry
Prosecco Superiore
Valdobbiadene Docg Extra Dry
Cava



VINEA™

TASTE THE DIFFERENCE



C 478
Moscato - Spumante
30 cl - 10 1/4 oz
h 15,3 cm - 6"
Max Ø 11,5 cm - 4 1/2"
11899/02 • GPR 2/12
11899/01 • BAF 6/24

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.

VINI CONSIGLIATI:

Asti Spumante Docg
Brachetto d'Acqui Docg
Champagne



PM 983
Nero d'Avola
67 cl - 22 3/4 oz
h 12,2 cm - 4 3/4"
Max Ø 10,2 cm - 4"
11839/01 • BAF 6/12

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.

VINI CONSIGLIATI:

Nero d'Avola Terre Siciliane Igp
Salento Igp
Zinfandel



PM 981
Trebiano
43 cl - 14 1/2 oz
h 10,5 cm - 4 1/8"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"
11838/02 • GPR 2/12
11838/01 • BAF 6/24

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.

VINI CONSIGLIATI:

Trebiano d'Abruzzo Doc
Trebiano Rubicone Igt
Chardonnay



RM 484
Decanter Vino rosso
0,75 L - 25 1/4 oz
217 cl - 73 1/2 oz raso bocca
h 30,5 cm - 12"
Max Ø 22 cm - 8 5/8"
11935/01 • GP 1/2

ANTI-DRIP coating



RM 485
Decanter Vino bianco
0,75 L - 25 1/4 oz
156 cl - 52 3/4 oz raso bocca
h 30,6 cm - 12"
Max Ø 17,1 cm - 6 3/4"
11936/01 • GP 1/2

ANTI-DRIP coating



RM 486
Mini Decanter
0,125 L - 4 1/4 oz
33,5 cl - 11 1/4 oz raso bocca
h 15,3 cm - 6"
Max Ø 12 cm - 4 3/4"
11937/01 • GP 1/2

ANTI-DRIP coating



NUOVO GPR=SCATOLA REGALO RINFORZATA PARTICOLARMENTE ADATTA PER L'E-COMMERCE, NON E' NECESSARIO ULTERIORE IMBALLO.



COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO...

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 SONHYX® e rinforzati al titanio **TITANIUM Reinforced**® per incrementare ulteriormente la resistenza alle rotture.

PRESTAZIONI TECNICHE CALICI:

La forme dei calici sono tali da:

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

PRESTAZIONI SENSORIALI CALICI:

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

PRESTAZIONI CARAFFE E DECANTER

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



VINOTEQUE

ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



C 374
SUPER 800

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

09650/06 • BAF 6/12

Per vini rossi invecchiati e tannici.

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

VINI CONSIGLIATI:

Barbera d'Asti Doc
Chianti Docg
Valcalepio Rosso Doc
Riserva



C 362
RISERVA

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

09641/06 • BAF 6/12

Per vini rossi corposi e molto maturi.

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

VINI CONSIGLIATI:

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



C 342
ROBUSTO

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

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

Per vini rossi di grande struttura e morbidezza.

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

VINI CONSIGLIATI:

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



C 363
RICCO

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

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

Per vini rossi corposi o maturi.

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

VINI CONSIGLIATI:

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



C 368
ARMONICO

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

09556/06 • BAF 6/12

Per vini rossi morbidi e di equilibrio gustativo.

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

VINI CONSIGLIATI:

Chianti
Barbera d'Asti
Langhe Doc Nebbiolo
Rossi Sicilia



C 365
MATURO

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

09643/06 • BAF 6/24

Per vini bianchi corposi e maturi.

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

VINI CONSIGLIATI:

Chardonnay
Riesling Venezia Giulia
Sauvignon
Chenin Blanc



C 371
SMART TESTER

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

09647/06 • BAF 6/24

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

Dotato di incavo (epicure) per:

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

PERCEZIONI MEDIE DI TUTTI I VINI.

PERCEZIONI MEDIE DI TUTTI I VINI.

PERCEZIONI MEDIE DI TUTTI I VINI.



C 364
FRAGRANTE

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

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

Per vini rossi e bianchi di medio corpo.

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

VINI CONSIGLIATI:

Chianti Classico
Pauliac
Margaux
Sassicaia
Pinot Grigio e Bianco



C 366
FRESCO

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

09644/06 • BAF 6/24

Per vini rossi fruttati e freschi e vini bianchi.

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

VINI CONSIGLIATI:

Beaujolais
Pinot Noir
Chardonnay delle Venezie
Pinot Grigio



COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO...



PACKAGING



VINOTEQUE

ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



C 373
GRADEVOLE

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

09642/06 • BAF 6/24

Per vini rosé e bianchi.

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

VINI CONSIGLIATI:

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



C 370
PERLAGE

17,5 cl - 6 oz
h 25 cm - 9 3/4"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"

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

Per vini spumanti.

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

VINI CONSIGLIATI:

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



C 372
SPIRITS SNIFFER

17 cl - 5 3/4 oz
h 16,5 cm - 6 1/2"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"

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

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

CONSIGLIATO PER BEVANDE ALCOLICHE SIA BIANCHE CHE BRUNE:

Cognac
Armagnac
Calvados
Grappe Affinate
Grappe Giovani



C 416
COGNAC

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

10564/01 • BAF 6/24

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

VINI CONSIGLIATI:

Cognac
Armagnac
Brandy
Cask Aged Grappa
Rhum



C 415
LIQUEUR

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

10565/01 • BAF 6/24

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



C 359
GRAPPA

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

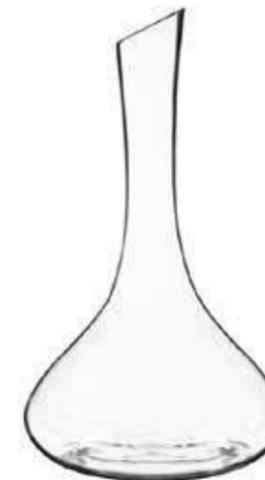
09651/06 • BAF 6/24
09651/32 • I-12+4 CL CE

Per grappe giovani, aromatiche e acquavite di frutta.

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

VINI CONSIGLIATI:

Distillati Aromatici
Grappe Giovani



RM 319
DECANTER

0,75 L - 25 1/4 oz
253 cl - 85 1/2 oz raso bocca
h 35 cm - 13 3/4"
Max Ø 20 cm - 7 3/4"

09630/05 • GP 1/6

Estremamente adatto alla decantazione dei vini rossi.

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



ANTI-DRIP coating



COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO...



IMBALLO





VINTAGE

IL CALICE PER LA RISTORAZIONE MODERNA



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 210

Vino

41,5 cl - 14 oz
h 22,4 cm - 8 13/16"
Max Ø 7,6 cm - 3"

09964/01 • BAF 6/24
09964/32 • I - 10,1 L CE



C 148

Vino

37 cl - 12 1/2 oz
h 20,5 cm - 8 1/16"
Max Ø 7,5 cm - 3"

09961/01 • BAF 6/24
09961/32 • I - 10,1 L CE

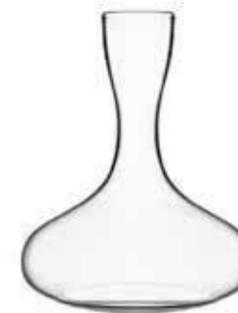


C 192

Vino

25 cl - 8 1/2 oz
h 18,1 cm - 7 1/8"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"

09962/01 • BAF 6/24
09962/32 • I - 10,1 L CE



SV 3

Decanter

0,75 L - 25 1/4 oz

145 cl - 49 oz raso bocca
h 22,4 cm - 8 7/8"
Max Ø 18 cm - 7"

07693/01 • B 1/6
07693/05 • BAF 1/6

IMBALLO



WINE STYLE SPECIFIC

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



WINE STYLE SPECIFIC

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



C 362
Bold Reds
76 cl - 25 3/4 oz
h 24,8 cm - 9 3/4"
Max Ø 9,9 cm - 4"
09641/02 • GP 2/12



C 342
Smooth Reds
66 cl - 22 1/4 oz
h 22,6 cm - 9"
Max Ø 10,6 cm - 4 1/4"
09077/15 • GP 2/12



C 363
Juicy Reds
59 cl - 20 oz
h 23,8 cm - 9 1/4"
Max Ø 9,1 cm - 3 1/2"
09627/19 • GP 2/12



C 365
Rich Whites
49 cl - 16 1/2 oz
h 24,2 cm - 9 1/2"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"
09643/03 • GP 2/12



C 366
Crisp Whites
38 cl - 12 3/4 oz
h 22,8 cm - 9"
Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"
09644/05 • GP 2/12



C 364
Soft Whites
38 cl - 12 3/4 oz
h 22,3 cm - 8 3/4"
Max Ø 8 cm - 3 1/4"
09626/08 • GP 2/12



C 373
Pink Wines
34 cl - 11 1/2 oz
h 22,3 cm - 8 3/4"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
09642/01 • GP 2/12



C 370
Sparkling Wines
17,5 cl - 6 oz
h 25 cm - 9 3/4"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
09648/07 • GP 2/12



ECCEZIONALE IMPATTO A SCAFFALE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



IMBALLO



137



COLLEZIONE BIRRA

BIRRATEQUE | 140
I CLASSICI | 148

BIRRATEQUE™

DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES

Scopri come la qualità del vetro, le forme e design dei prodotti Luigi Bormioli fanno la differenza. La collezione BIRRATEQUE™ è stata realizzata in collaborazione con Centro Studi Assaggiatori (Specialisti internazionali dell'analisi sensoriale).

Ogni stile di birra ha caratteristiche organolettiche proprie, per questa ragione ogni stile di birra deve essere servito in un bicchiere adeguato e capace di valorizzare le sue caratteristiche.

Le forme e dimensioni di questi bicchieri sono frutto di studi, ricerche e sperimentazioni:

- Forme, dimensioni e la qualità del vetro influenzano il colore, l'aroma e il gusto della Birra.

La forma/design del bicchiere deve essere adeguato allo stile di Birra che si versa in esso.

- Il bicchiere adeguato/corretto enfatizza e sviluppa i sapori autentici della Birra.

- Il volume interno del bicchiere deve essere maggiore della birra in esso contenuta in modo da creare una camera aromatica adeguata (spazio di testa). Solo così si possono percepire i veri profumi della birra. Al contrario, se il bicchiere viene riempito fino all'orlo, gli aromi svaniscono nell'ambiente circostante ed il sapore viene distorto.

QUALITÀ DEL VETRO

Il materiale utilizzato per la realizzazione della collezione Birrateque è il vetro Sonoro Superiore senza Piombo SON.hyx®.

La trasparenza e brillantezza di questo vetro innovativo permettono di apprezzare il reale colore e limpidezza della birra e relativa schiuma. Il connubio tra la qualità del vetro e l'immagine di purezza che conferisce alla birra, la rende attrattiva e si percepiranno sensazioni uniche durante la degustazione. I bicchieri sono soffiati a macchina con caratteristiche tipiche del soffiato a bocca, ma più robusti e precisi.

FORME & DIMENSIONI

La forma e le dimensioni dei bicchieri sono state progettate per ogni stile di birra massimizzando la percezione degli aromi propri e le sensazioni gustative.

Le caratteristiche di questi bicchieri sono:

- a) Veicolare la birra quando si beve distribuendola lungo tutta la cavità orale e non solo al centro della lingua.
- b) Far entrare la birra in bocca a velocità limitata e senza turbolenza per dare tempo alla lingua ed al naso di percepire tutte le componenti gustative ed aromatiche (piacevole sensazione tattile al palato).
- c) Evitare di far riscaldare eccessivamente la birra nel bicchiere.
- d) Mantenere la schiuma in modo adeguato man mano che il bicchiere si svuota. In tal modo si evita che la Birra si ossidi deprimendone il sapore e garantendo la diffusione degli aromi.

La schiuma rappresenta:

- Il "protettore" della Birra per garantire il corretto grado di amarezza, ogni Birra ha un suo grado di amarezza ed è misurabile secondo la scala IBU (International Bitterness Unit).
- Il "veicolo" aromatico della Birra.

Quanto sopra viene assicurato dal Foam Control System (FCS) applicato ai bicchieri BIRRATEQUE™. L'incisione laser sul fondo mantiene attivo il flusso di bollicine fini e persistenti che migliorano la schiuma e il rilascio degli aromi.

BIRRATEQUE™

DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES

(1)

Diametro di apertura adeguato per ridurre la velocità di ingresso birra in bocca: dà tempo alle papille gustative di reagire in modo appropriato al sapore.

(2)

Bordo sottile tagliato al laser: spessore 1.2 mm evita turbolenze e garantisce una piacevole sensazione tattile al palato.

(3)

Camino per riequilibrare gli aromi.

(4)

Spazio di testa (Camera Aromatica).

(5)

Forma coppa propriamente incurvata per ogni Stile di Birra in modo da catturare gli aromi specifici.

(6)

Schiuma: veicolo aromatico, protegge la birra dalla ossidazione senza modificarne il grado di amarezza.

(7)

Impugnatura semplice e piacevole, riduce il trasferimento di calore dalla mano alla birra.

(8)

Base: Stabile.

(9)

Foam Control System: Cerchio inciso al laser crea flusso di bollicine fini e persistenti per mantenere la schiuma, necessaria a proteggere la birra dall'ossidazione e allo stesso tempo veicola il rilascio degli aromi.





(1)
Bordo sottile tagliato al laser
(piacevolezza gustativa:
no turbolenza).

(2)
Orlo estroflesso veicola la birra
a velocità limitata a tutte le parti
della cavità orale.

(3)
Curva appropriata
per controllare l'aroma.

(4)
Superficie arrotondata
per evitare la dispersione degli aromi
durante il riempimento.

(5)
Gambo rinforzato al Titanio.

(6)
Base piatta e stabile.



PM 987
Wheat - Weiss

78 cl - 26 1/2 oz
h 18,8 cm - 7 3/8"
Max Ø 10,2 cm - 4"

I 1827/02 • GPR 2/12
I 1827/01 • BAF 6/24

La forma ampia e rigonfia della coppa, la dimensione importante unita alla presa comoda sono perfette per la degustazione in ambienti contemporanei di eleganza informale. La bocca, restringendosi verso l'alto, porta amplificati al naso i profumi specifici di ogni Wheat, dagli agrumati e fruttati freschi fino al sentore dei cereali.

CONSIGLIATO PER:
Dunkel
Weizen Doppelbock
Berliner Weisse
Gose
Lambic
Belgian Witbier



PM 988
Seasonal - Saison

75 cl - 23 1/4 oz
h 18,4 cm - 7 1/4"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"

I 1828/02 • GPR 2/12
I 1828/01 • BAF 6/24

La foggia avveniristica e originale è studiata per stupire e la presa solida dona importanza e senso di robustezza, mentre la dimensione della coppa angolata concentra e amplifica gli aromi. Esalta il floreale e il fruttato delle stagionali leggere facendone emergere la dolcezza; sottolinea l'effervescenza.

CONSIGLIATO PER:
Kriek
Framboise
Bière De Garde
Holiday Spiced Beers



PM 986
Stout - Porter

60 cl - 20 1/4 oz
h 17,8 cm - 7"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"

I 1826/02 • GPR 2/12
I 1826/01 • BAF 6/24

Il perfetto strumento da degustazione per le birre strutturate, dimensionato ma sinuoso, elegante ed equilibrato nelle parti, mette d'accordo amatori ed esperti. Particolarmente selettivo nel dare rilievo alle note specifiche delle birre scure speciali: cereali tostati, caffè, spezie, caramello e frutta secca.

CONSIGLIATO PER:
Baltic Porter
Irish Dry Stout
Milk Stout
Oatmeal Stout
Oyster Stout
Bock



COLLEZIONE
BIRRATEQUE



MODELLI
REGISTRATI



IMBALLO



BIRRATEQUE™

DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES



PM 985
Ipa - White Ipa

54 cl - 18 1/4 oz
h 18,4 cm - 7 1/4"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"

11825/02 • GPR 2/12
11825/01 • BAF 6/24

La forma affusolata e leggera unisce armonia artistica e rigore tecnico; l'equilibrio delle parti lo rende un passe-partout, l'impugnatura a misura di mano lo rende maneggevole in tutte le occasioni. Dona alle Ipa una schiuma fine e compatta concentrandone gli aromi luppolati e agrumati.

CONSIGLIATO PER:

Double / Imperial Ipa
American Ipa
English Ipa



PM 989
Cider

50 cl - 17 oz
h 14,6 cm - 5 3/4"
Max Ø 9,5 cm - 3 1/4"

11829/02 • GPR 2/12
11829/01 • BAF 6/24

Compatto, di forme accentuate, è un oggetto tecnico da degustazione maneggevole e di aspetto giovane e simpatico. Leggero e resistente, è perfetto sia in casa sia per le degustazioni: esalta le note del sidro legate al dolce come il fruttato fresco e la pasticceria, mettendo in rilievo la compattezza della schiuma e l'effervescenza.

CONSIGLIATO PER:

Cidre/Sidro
Hard Cider
Fruit Cider
Scrumpy
Pear / Perry



C 469
Beer tester

42 cl - 14 1/4 oz
h 20 cm - 7 7/8"
Max Ø 8,9 cm - 3 1/2"

11808/01 • GPR 2/12
11808/02 • BAF 6/24

Calice universale per l'analisi sensoriale delle birre, studiato per un'impugnatura tecnica e allo stesso tempo leggero ed elegante: lo strumento dei birrai. Raccoglie la schiuma in uno strato fine e compatto ed esalta le note specifiche di qualsiasi birra caratterizzandone lo spettro aromatico, con una resa nettamente superiore ai classici bicchieri da birra.



NUOVO GPR=SCATOLA REGALO RINFORZATA PARTICOLARMENTE ADATTA PER L'E-COMMERCE, NON E' NECESSARIO ULTERIORE IMBALLO.



COLLEZIONE BIRRATEQUE



®
MODELLI REGISTRATI

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE



I CLASSICI

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

COLLEZIONE
BIRRA



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



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



ELEGANTE
C 389 Pilsner 0.4
50 cl - 17 oz
h 27 cm - 10 ¼"
Max Ø 8 cm - 3 ⅛"
10413/01 • BAF 6/24



ELEGANTE
C 389 Pilsner 0.3
38.5 cl - 13 oz
h 24 cm - 9 ½"
Max Ø 8 cm - 3 ⅛"
10559/01 • BAF 6/24



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



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



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



BICCHIERI



AERO	152
ALFIERI	152
AMETISTA	153
ATELIER	154
BACH	155
CANALETTO	156
CLASSICO	156
EDEN	157
ELEGANTE	158
GRANGUSTO	159
INCANTO	159
MAGNIFICO	159
MICHELANGELO MASTERPIECE	160
ON THE ROCKS	161
PALACE	162
PARMA	162
PRECIOUS GLASS	163
PRESTIGE	163
PREZIOSO	164
PREZIOSO COOL SENSATION	165
PURO	166
ROMANTICA	167
ROSSINI	167
RUBINO	168
STRAUSS	169
STRAUSS ROCKS	170
SUBLIME	171
SUPREMO	171
TOP CLASS	171
VERONESE	172
VERONESE ROCKS	172
VINEA	173



AERO

FAST WINE AERATION



PM833
Stemless
40 cl - 13 1/2 oz
h 9,9 cm - 4"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"
10940/01 • BAF 6/24

BICCHIERI

IMBALLO



ALFIERI



PM 658
Bibita
42 cl - 14 oz
h 17,1 cm - 6 3/4"
Max Ø 6,9 cm - 2 3/4"
11429/01 • GP 4/24



PM 657
Whisky
34,5 cl - 12 oz
h 10,1 cm - 4"
Max Ø 8,3 cm - 3 1/4"
11430/01 • GP 4/24

BICCHIERI

IMBALLO



AMETISTA



BICCHIERI

IMBALLO



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



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



ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION



PM 863
Bibita
51 cl - 17 ¼ oz
h 15,5 cm - 6"
Max Ø 8,5 cm - 3 ¼"
10407/02 • BAF 6/24



PM 865
Succo
41 cl - 13 ¾ oz
h 14,2 cm - 5 ½"
Max Ø 7,9 cm - 3"
10405/02 • BAF 6/24



PM 862
Whisky
44 cl - 15 oz
h 11,4 cm - 4 ½"
Max Ø 9,3 cm - 3 ¾"
10406/02 • BAF 6/24



PM 864
Acqua
34 cl - 11 ½ oz
h 10,6 cm - 4 ¼"
Max Ø 8,6 cm - 3 ½"
10404/02 • BAF 6/24



PM 866
Liquore
7,5 cl - 2 ½ oz
h 6,6 cm - 2 ¼"
Max Ø 5,3 cm - 2"
10403/02 • BAF 6/24



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



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



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

BICCHIERI

IMBALLO



BACH

ELEGANT FACETED DESIGN



PM 489
Bibita
48 cl - 16 ¼ oz
h 16 cm - 6 ¼"
Max Ø 7,2 cm - 2 ¾"
10824/01 • BAF 6/24
10824/02 • GP 4/24



PM 511
Bibita
36 cl - 12 ¼ oz
h 15,5 cm - 6"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
10826/01 • BAF 6/24



PM 485
D.O.F.
33,5 cl - 11 ¼ oz
h 9,7 cm - 3 ¾"
Max Ø 8,25 cm - 3 ¼"
10823/01 • BAF 6/24
10823/02 • GP 4/24



PM 496
Acqua
25,5 cl - 8 ½ oz
h 9 cm - 3 ½"
Max Ø 7,5 cm - 3"
10825/01 • BAF 6/24



BICCHIERI

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

IMBALLO



CANALETTO

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

BICCHIERI

IMBALLO



PM 514

Bibita

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

10203/02 • GP 4/24



PM 515

Whisky

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

10202/02 • GP 4/24

CLASSICO



PM 880

Bibita

48 cl - 16 1/4 oz
h 16,1 cm - 6 3/4"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"

10420/01 • BAF 6/24
10420/02 • GP 4/24



PM 881

Succo

34 cl - 11 1/2 oz
h 14,6 cm - 5 3/4"
Max Ø 6,3 cm - 2 1/2"

10421/01 • BAF 6/24



PM 879

Whisky

40 cl - 13 1/2 oz
h 9,8 cm - 3 3/4"
Max Ø 8,6 cm - 3 1/2"

10419/01 • BAF 6/24
10419/02 • GP 4/24



PM 883

Acqua

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

10422/01 • BAF 6/24



PM 884

Liquore

7 cl - 2 1/4 oz
h 9,4 cm - 3 3/4"
Max Ø 4 cm - 1 1/2"

10423/01 • BAF 6/24

EDEN

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

BICCHIERI



PM 839

Bibita

50 cl - 17 oz
h 15,2 cm - 6"
Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"

10121/01 • BAF 6/24



PM 838

Whisky

40 cl - 13 1/2 oz
h 10,7 cm - 4 1/4"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"

10120/01 • BAF 6/24

IMBALLO



IMBALLO





ELEGANTE

PURE ELEGANCE.

BICCHIERI



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



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



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



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



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



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



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

IMBALLO



GRANGUSTO

WINE BY THE GLASS



PM 952
Stemless universale
46 cl - 15 1/2 oz
h 10,5 cm - 4 1/8"
Max Ø 9,8 cm - 3 7/8"
I-10, I+0, I25+0, I15 L
11630/30 • BAF 6/24

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



BICCHIERI

IMBALLO



INCANTO

CLASSIC HAND CUT EFFECT FOR TIMELESS ELEGANCE



PM 921
Bibita
43,5 cl - 14 3/4 oz
h 16,6 cm - 6 1/2"
Max Ø 7,1 cm - 2 3/4"
11024/01 • GP 4/24
11024/02 • GP 6/24



PM 920
D.O.F.
34,5 cl - 11 3/4 oz
h 10,9 cm - 4 1/4"
Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"
11023/01 • GP 4/24
11023/02 • GP 6/24

IMBALLO



MAGNIFICO

LIGHTWEIGHT ELEGANCE



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



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

IMBALLO



MICHELANGELO MASTERPIECE

L'UNICO E L'ORIGINALE

BICCHIERI



PM 784

Bibita

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

10238/01 • GP 4/24



PM 514

Bibita

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

10233/01 • GP 4/24



PM 523

Aperitivo

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

10236/01 • GP 4/24



PM 426

Birra

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

06085/19 • GP 4/24



PM 785

Whisky

46,5 cl - 15 3/4 oz
h 11,7 cm - 4 2/4"
Max Ø 8,8 cm - 3 2/4"

10240/01 • GP 4/24



PM 515

Whisky

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

10234/01 • GP 4/24



PM 521

Acqua

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

10235/01 • GP 4/24



PM 524

Liquore

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

10237/01 • GP 4/24

IMBALLO



ON THE ROCKS

SEZIONE QUADRATA

BICCHIERI



PM 923

Bibita

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

10953/01 • GP 4/24



PM 922

D.O.F.

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

10952/01 • GP 4/24

IMBALLO





PALACE

ELEGANT AND RESISTANT



PM 834
Acqua tonica

44,5 cl - 15 oz
h 12,5 cm - 5"
Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"

10499/01 • BAF 6/24



PM 833
Acqua naturale

40 cl - 13 1/2 oz
h 9,9 - 4"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/4"

09655/06 • BAF 6/24

BICCHIERI

IMBALLO



PARMA

UN DESIGN PURO E SEMPLICE



PM 611
Bibita

47 cl - 16 oz
h 16,4 cm - 6 1/2"
Max Ø 7,2 cm - 2 1/8"

10152/02 • GP 4/24



PM 610
Whisky

37,5 cl - 12 7/8 oz
h 9,7 cm - 3 3/4"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"

10151/02 • GP 4/24
10151/01 • BAF 6/24

BICCHIERI

IMBALLO



PRECIOUS GLASS

VETRO CON EFFETTO SPECCHIO ECCEZIONALE



PM 959
D.O.F.

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

11586/02 • B 6/24

PRESTIGE

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



PM 863
Bibita

51 cl - 17 1/4 oz
h 15,5 cm - 6"
Max Ø 8,5 cm - 3 1/4"

10407/01 • GP 4/24



PM 865
Succo

41 cl - 13 3/4 oz
h 14,2 cm - 5 1/2"
Max Ø 7,9 cm - 3"

10405/01 • GP 4/24



PM 862
Whisky

44 cl - 15 oz
h 11,4 cm - 4 1/2"
Max Ø 9,3 cm - 3 3/4"

10406/01 • GP 4/24



PM 864
Acqua

34 cl - 11 1/2 oz
h 10,6 cm - 4 1/4"
Max Ø 8,6 cm - 3 1/2"

10404/01 • GP 4/24



PM 866
Liquore

7,5 cl - 2 1/2 oz
h 6,6 cm - 2 1/4"
Max Ø 5,3 cm - 2"

10403/01 • GP 4/24

BICCHIERI



IMBALLO



PREZIOSO

BICCHIERI



IMBALLO



PM 960
Bibita
62 cl - 20 oz
h 15,6 cm - 21"
Max Ø 8,7 cm - 3 3/8"
11589/01 • GP 4/24



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



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

PREZIOSO

COOL SENSATION BLUE

BICCHIERI



PM 960
Bibita
62 cl - 21 oz
h 15,6 cm - 6 1/8"
Max Ø 8,7 cm - 3 3/8"
11590/01 • GP 4/24



PM 959
D.O.F.
50 cl - 17 oz
h 10,5 cm - 4 1/8"
Max Ø 9,6 cm - 3 3/4"
11587/01 • GP 4/24



PM 950
Acqua
40 cl - 13 1/2 oz
h 9,15 cm - 3 5/8"
Max Ø 9,2 cm - 3 5/8"
11584/01 • GP 4/24

PREZIOSO

COOL SENSATION GREEN

IMBALLO



PM 960
Bibita
62 cl - 21 oz
h 15,6 cm - 6 1/8"
Max Ø 8,7 cm - 3 3/8"
11591/01 • GP 4/24



PM 959
D.O.F.
50 cl - 17 oz
h 10,5 cm - 4 1/8"
Max Ø 9,6 cm - 3 3/4"
11588/01 • GP 4/24



PM 950
Acqua
40 cl - 13 1/2 oz
h 9,15 cm - 3 5/8"
Max Ø 9,2 cm - 3 5/8"
11585/01 • GP 4/24



PURO

BICCHIERI



IMBALLO



PM 805
Bibita

59 cl - 20 oz
h 15 cm - 6"
Max Ø 8,6 cm - 3 1/2"

09434/06 • BAF 6/24



PM 823
Succo

35 cl - 11 3/4 oz
h 12,8 cm - 5"
Max Ø 7,3 cm - 2 3/4"

09669/06 • BAF 6/24



PM 804
Whisky

46 cl - 15 1/2 oz
h 10,5 cm - 4 1/4"
Max Ø 9,35 cm - 3 3/4"

09433/06 • BAF 6/24



PM 822
Acqua

32 cl - 10 3/4 oz
h 9,4 cm - 3 3/4"
Max Ø 8,4 cm - 3 1/4"

09668/06 • BAF 6/24

ROMANTICA

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



BICCHIERI

IMBALLO



PM 861
Bibita

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

10374/01 • GP 4/24



PM 610
Whisky

37,5 cl - 12 3/4 oz
h 9,7 cm - 3 3/4"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"

10375/01 • GP 4/24

ROSSINI

IMBALLO



PM 529
Bibita

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

07180/10 • GP 4/24



PM 528
Acqua / Whisky

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

07179/10 • GP 4/24



PM 527
Acqua / Vino

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

07178/10 • GP 4/24



PM 530
Liquore

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

07181/10 • GP 4/24

RUBINO

DESIGN STUDIATO PER LA RISTORAZIONE

BICCHIERI



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



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

IMBALLO



STRAUSS

SEZIONE QUADRATA

BICCHIERI



PM 233
Bibita
39 cl - 13 1/2 oz
h 16 cm - 6 1/4"
Max □ 6,3 cm - 2 1/2"
09832/06 • BAF 6/24



PM 229
Aperitivo
26,5 cl - 9 oz
h 15 cm - 5 7/8"
Max □ 5,5 cm - 2 1/8"
09831/06 • BAF 6/48



PM 300
Whisky
35 cl - 11 3/4 oz
h 9,8 cm - 4"
Max □ 7,9 cm - 3 1/8"
09833/06 • BAF 6/24



PM 227
Acqua
29 cl - 9 3/4 oz
h 9 cm - 3 1/2"
Max □ 7,5 cm - 3"
09830/06 • BAF 6/48



PM 228
Vino
24 cl - 8 oz
h 8,4 cm - 3 1/4"
Max □ 7 cm - 2 3/4"
09829/06 • BAF 6/24



PM 232
Liquore
6 cl - 2 oz
h 6,2 cm - 2 1/2"
Max □ 4,5 cm - 1 3/4"
09828/06 • BAF 6/48

IMBALLO





STRAUSS ROCKS

SEZIONE QUADRATA



BICCHIERI

IMBALLO



PM 923
Bibita

44 cl - 15 oz
h 16,9 cm - 6 3/4"
Max Ø 7,2 cm - 2 3/4"
10953/02 • BAF 6/24



PM 922
D.O.F.

40 cl - 13 1/2 oz
h 10,2 cm - 4"
Max Ø 9,1 cm - 3 1/2"
10952/02 • BAF 6/24

SUBLIME

A FUSION OF STYLE AND ELEGANCE



PM 961
Bibita

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



PM 962
D.O.F.

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



PM 961
D.O.F.

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



PM 995
Bibita

45 cl - 15 1/4 oz
h 13,3 cm - 5 1/4"
Max Ø 7,2 cm - 2 7/8"
11897/01 • GP 4/24



BICCHIERI

IMBALLO



SUPREMO



PM 947
Pinot Noir

45 cl - 15 1/4 oz
h 9,8 cm - 3 7/8"
Max Ø 10 cm - 4"
11281/01 • BAF 6/24
11281/02 • GP 2/12

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



MODELLI REGISTRATI

IMBALLO



TOP CLASS



RM 230
Bibita

35 cl - 12 1/4 oz
h 13 cm - 5"
Max Ø 6,7 cm - 2 3/4"
10822/01 • BAF 6/24



RM 231
Multiufo

44 cl - 15 1/2 oz
h 10,7 cm - 4 1/2"
Max Ø 7,9 cm - 3"
10820/01 • BAF 6/24



RM 229
Acqua

35 cl - 12 1/4 oz
h 8,8 cm - 3 1/2"
Max Ø 7,9 cm - 3"
10821/01 • BAF 6/24

IMBALLO





VERONESE

SEZIONE OVALE



PM 565
Bibita

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



PM 612
Aperitivo

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



PM 566
D.O.F.

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



PM 569
Whisky

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



PM 568
Liquore

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

VERONESE ROCKS

SEZIONE OVALE



PM 565
Bibita

43 cl - 14 1/2 oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max Ø 7,95 cm - 3 1/8"
11266/01 • BAF 6/24



PM 946
D.O.F.

40 cl - 13 1/2 oz
h 10,3 cm - 4"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"
11267/01 • BAF 6/24

VINEA

TASTE THE DIFFERENCE



PM 983
Nero d'Avola

67 cl - 22 3/4 oz
h 12,2 cm - 4 3/4"
Max Ø 10,2 cm - 4"
11839/01 • BAF 6/12



PM 981
Trebiano

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

BICCHIERI

MODELLI REGISTRATI

PACKAGING



IMBALLO



BICCHIERI



MODELLI REGISTRATI

IMBALLO





SPECIALI

UN'AMPIA COLLEZIONE DI DESIGN CLASSICI IN VETRO ULTRA CLEAR PER SODDISFARE LE ESIGENZE SIA DEL SERVIZIO CHE DEL BERE IN CASA. TUTTI I CALICI DI QUESTA COLLEZIONE HANNO STELI SENZA SEGNI DI CONGIUNZIONE STAMPO E TRATTATI AL TITANIO PER UNA MAGGIORE RESISTENZA.

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

COLLEZIONE COGNAC	176
COLLEZIONE DESSERT	177
COLLEZIONE FLUTE	178

COGNAC

IDEALE PER LA DEGUSTAZIONE DI BRANDY E COGNAC



NAPOLEON C 77 Cognac
72 cl - 24 1/4 oz
h 16,6 cm - 6 1/2"
Max Ø 11,6 cm - 4 1/4"
10196/01 • BAF 6/12



VINOTEQUE C 416 Cognac
46,5 cl - 15 3/4 oz
h 12,7 cm - 5"
Max Ø 9,67 cm - 3 3/4"
10564/01 • BAF 6/24



NAPOLEON C 49 Cognac
39,5 cl - 13 1/4 oz
h 13,6 cm - 5 3/8"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"
10195/01 • BAF 6/24



NAPOLEON C 72 Cognac
23 cl - 7 3/4 oz
h 11,6 cm - 4 1/4"
Max Ø 8 cm - 3 1/4"
10194/01 • BAF 6/24

DESSERT

TANTE PROPOSTE PER VALORIZZARE IL SERVIZIO DEL DESSERT



RM 502 ARABESK
Coppetta
h 5 cm - 2"
Max Ø 16 cm - 6 1/4"
12236/01 • B 4/16

NEW



RM 497 GRAPHICS
Coppetta
h 5 cm - 2"
Max Ø 16 cm - 6 1/4"
12231/01 • B 4/16

NEW



RM 272 GOCCE
Coppetta
h 5 cm - 2"
Max Ø 16 cm - 6 1/4"
09215/01 • GP 4/24



C 263 VAN GOGH
Coppa
42 cl - 14 1/4 oz
h 9,9 cm - 3 7/16"
Max Ø 11,2 cm - 4 13/32"
10188/01 • GP 4/24



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



C 40 MICHELANGELO
Coppa
22,5 cl - 7 1/2 oz
h 14 cm - 5 1/2"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"
10287/01 • GP 4/16



C 479 SUBLIME
Champagne - Cocktail
30 cl - 10 1/4 oz
h 14,2 cm - 5 3/8"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
11898/01 • GP 4/16

SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA

COLLEZIONE FLUTE

DIMENSIONI, CAPACITA' E STILI PER TUTTE LE OCCASIONI



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



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



AERO
C 354 Flute
23,5 cl - 8 oz
h 23,8 cm - 9 1/4"
Max Ø 7,5 cm - 3"
10939/01 • BAF 6/24



ATELIER - PRESTIGE
C 319 Prosecco
27 cl - 9 1/2 oz
h 25,4 cm - 10"
Max Ø 7,5 cm - 3"
08748/01 • GP 2/12
08748/05 • GP 4/16
08748/07 • BAF 6/12



ATELIER - PRESTIGE
C 402 Spumante
20 cl - 6 3/4 oz
h 22,2 cm - 8 3/4"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
10412/01 • GP 4/24
10412/02 • BAF 6/24



CANALETTO
C 145 Flute
19,5 cl - 6 3/4 oz
h 23,1 cm - 9 3/16"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
10164/02 • GP 4/24



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



DREAM
C 98 Flute
14,2 cl - 4 3/4 oz
h 19 cm - 7 1/2"
Max Ø 6 cm - 2 3/8"
10317/02 • B 6/24
10317/32 • I - I 0,1 L CE



EDEN
C 393 Flute
18,5 cl - 6 1/4 oz
h 21,3 cm - 8 1/2"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
10132/01 • BAF 6/24



ELEGANTE
C 417 Flute
16 cl - 5 1/2 oz
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
10567/01 • BAF 6/24



INCANTO
C 436 Flute
20 cl - 6 3/4 oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
11022/01 • GP 4/24
11022/02 • GP 6/24



INTENSO
C 378 Flute
24 cl - 8 1/4 oz
h 24 cm - 9 1/2"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
10044/04 • GP 4/24
10044/06 • BAF 6/24



LIN. MICHELANGELO
C 34 FLUTE
16 cl - 5 1/2 oz
h 18,5 cm - 7 1/4"
Max Ø 6,4 cm - 2 1/2"
10282/01 • GP 6/24
10282/02 • B 6/24
10282/31 • I - I 0,1 L CE



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



MAGNIFICO
C 337 Flute
32 cl - 10 3/4 oz
h 26 cm - 10 1/4"
Max Ø 7,5 cm - 3"
08959/12 • GP 2/12
08959/04 • GP 4/24
08959/06 • BAF 6/24



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



MICHELANGELO M.
C 145 Flute
20 cl - 6 3/4 oz
h 23,1 cm - 9"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
06105/20 • GP 4/24



MICHELANGELO M.
GOLD LABEL
C 483 Prosecco
22 cl - 7 1/2 oz
h 23,6 cm - 9 1/4"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
12112/01 • GP 4/24



PALACE
C 354 Flute
23,5 cl - 8 1/4 oz
h 23,8 cm - 9 1/4"
Max Ø 7,5 cm - 3"
09233/06 • BAF 6/24

NEW



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



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



ROYALE
C 422 Flute
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 6,4 cm - 2 1/2"
10671/02 • BAF6/24



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



SUBLIME
C 457 Flute
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
11559/01 • GP 4/24



SUPER
C 130 Flute
20 cl - 6 3/4 oz
h 24,3 cm - 9 5/8"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
10041/06 • BAF 6/24



SUPREMO
C 447 Champagne
24 cl - 8 oz
h 25,2 cm - 9 5/8"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
11276/02 • GP 2/12
11276/01 • BAF 6/24



VINEA
C 472 Franciacorta
27 cl - 9 1/4 oz
h 25,2 cm - 9 7/8"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
11837/01 • BAF 6/24



VINEA
C 465 Prosecco
20 cl - 6 3/4 oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
11831/02 • GPR 2/12
11831/01 • BAF 6/24



VINOTEQUE
C 370 Flute
17,5 cl - 6 oz
h 25 cm - 9 3/4"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
09648/02 • GP 2/12
09648/06 • BAF 6/24



THERMIC GLASS

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

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

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

COLLEZIONE FOOD&DESIGN | 182

COLLEZIONE DRINK&DESIGN | 188

TAZZINE DEGUSTAZIONE CAFFÈ MONORIGINE | 191

THERMIC GLASS *food&design*

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

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

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



THERMIC
GLASS

®
MODELLI
REGISTRATI

IMBALLO





THERMIC GLASS
food&design



Tajine
18,5 cl - 6 1/4 oz
h 8,9 cm - 3 1/2"
Max Ø 10,9 cm - 4 1/4"
11873/01 • GP 2/12



RM 467
Wok
17,5 cl - 6 oz
h 4,2 cm - 1 5/8"
Max Ø 10,8 cm - 4 1/4"
11863/01 • GP 2/12



RM 461
Contenitore Rotondo con manici
27 cl - 9 1/4 oz
h 5,4 cm - 2 1/8"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"
11638/01 • GP 2/8



RM 464
Pentolino con manici e coperchio
25 cl - 8 1/2 oz
h 9,3 cm - 3 5/8"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"
11643/01 • GP 2/8



RM 460
Contenitore Rotondo con manici
12 cl - 4 oz
h 5,4 cm - 2 1/8"
Max Ø 7,1 cm - 2 3/4"
11637/01 • GP 2/12



RM 463
Tegamino con manico
25 cl - 8 1/2 oz
h 4,5 cm - 1 3/4"
Max Ø 11,3 cm - 4 1/2"
11640/01 • GP 2/12



RM 462
Tegamino con manico
16 cl - 5 1/2 oz
h 4,5 cm - 1 3/4"
Max Ø 9,2 cm - 3 5/8"
11639/01 • GP 2/12



THERMIC GLASS

®
MODELLI REGISTRATI

IMBALLO





THERMIC GLASS
food&design

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



RM 469
 Cupcake Trasparente
 24 cl - 8 oz
 h 7,7 cm - 3 ''
 Max Ø 8,9 cm - 3 1/2 ''
 11865/01 • GP 2/12



RM 469
 Cupcake Ambra
 24 cl - 8 oz
 h 7,7 cm - 3 ''
 Max Ø 8,9 cm - 3 1/2 ''
 11870/01 • GP 2/12



RM 469
 Cupcake Verde
 24 cl - 8 oz
 h 7,7 cm - 3 ''
 Max Ø 8,9 cm - 3 1/2 ''
 11868/01 • GP 2/12



RM 469
 Cupcake Grigio
 24 cl - 8 oz
 h 7,7 cm - 3 ''
 Max Ø 8,9 cm - 3 1/2 ''
 11867/01 • GP 2/12



THERMIC
GLASS

®
**MODELLI
 REGISTRATI**

IMBALLO





THERMIC
GLASS



®
MODELLI
REGISTRATI



Tazza multiuso
con piattino acciaio inox

30 cl - 10 ¼ oz
h 8,8 cm - 3 ½"
Max Ø 9,8 cm - 3 ¾"
10089/01 • GP 2/12

MULTIUSO

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



Cappuccino
con piattino acciaio inox

16,5 cl - 5 ¼ oz
h 7,3 cm - 2 ¾"
Max Ø 8,2 cm - 3 ¼"
10086/01 • GP 2/12

CAPPUCCINO

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



Tazza Espresso
con piattino acciaio inox

6,5 cl - 2 ¼ oz
h 5,4 cm - 2 ¼"
Max Ø 6,1 cm - 2 ½"
10083/01 • GP 2/12

ESPRESSO

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



RM 374
Espresso

10,5 cl - 3 ½ oz
h 8,2 cm - 3 ¼"
Max Ø 6,5 cm - 2 ½"
10353/01 • GP 2/12

ESPRESSINO

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



RM 373
Caffè

8,5 cl - 2 ¾ oz
h 7,4 cm - 3"
Max Ø 6,2 cm - 2 ½"
10352/01 • GP 2/12

CAFFEINO

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

IMBALLO





THERMIC GLASS

drink&design

THERMIC GLASS

MODELLI REGISTRATI



RM 219
Tazza termica multiuoso

38,5 cl - 13 oz
h 8 cm - 3 1/4"
Max Ø 11,8 cm - 4 3/4"

08879/04 • GP 2/12



RM 376
Latte Macchiato

34 cl - 11 1/2 oz
h 15 cm - 6"
Max Ø 8,96 cm - 3 1/2"

10355/01 • GP 2/12



RM 377
Tazza

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

10356/01 • GP 2/12



RM 401
Caffè Aroma

30 cl - 10 1/4 oz
h 11,5 cm - 4 1/2"
Max Ø 8,7 cm - 3 1/2"

10972/01 • GP 2/12



RM 402
Caffè Supremo

30 cl - 10 1/4 oz
h 10,9 cm - 4 1/4"
Max Ø 10,6 cm - 4 1/4"

10973/01 • GP 2/12



RM 220
Tazza termica caffè/the

29,5 cl - 10 oz
h 11,3 cm - 4 1/2"
Max Ø 8,6 cm - 3 1/2"

08880/05 • GP 2/12



RM 435
Tazza caffè/the

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

11212/01 • GP 2/12



RM 221
Tazza termica espresso

12 cl - 4 oz
h 8 cm - 3 1/4"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"

08881/04 • GP 2/12



RM 466
Lattiera

14,5 cl - 5 oz
h 9,2 cm - 3 5/8"
Max Ø 6,8 cm - 2 5/8"

11862/01 • GP 2/12

IMBALLO



TAZZINA DEGUSTAZIONE CAFFÈ' MONORIGINE

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



RM 386 COLOMBIA
Tazzine caffè monorigine

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

10664/01 • GP 2/12

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



RM 385 JAMAICA
Tazzine caffè monorigine

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

10663/01 • GP 2/12

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



RM 388 COSTARICA
Tazzine caffè monorigine

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

10666/01 • GP 2/12

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



RM 384 INDIA
Tazzine caffè monorigine

8,5 cl - 2 3/4 oz
h 6,7 cm - 2 3/4"
Max Ø 6,4 cm - 2 1/2"

10662/01 • GP 2/12

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



RM 383 ETIOPIA
Tazzine caffè monorigine

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

10661/01 • GP 2/12

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



RM 387 BRASILE
Tazzine caffè monorigine

7,5 cl - 2 1/4 oz
h 7,1 cm - 2 3/4"
Max Ø 7,1 cm - 2 3/4"

10665/01 • GP 2/12

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



THERMIC GLASS



MODELLI REGISTRATI

IMBALLO





THERMIC GLASS

drink&design

THERMIC GLASS

®
MODELLI REGISTRATI



RM 491
Irish Coffee
25 cl - 8 1/2 oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max ø 7,8 cm - 3 1/8"
12188/01 • GP 2/12



RM 471
Bibita
37 cl - 12 1/2 oz
h 13,2 cm - 5 1/4"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"
11909 /01 • GP 2/12



RM 472
Acqua
32 cl - 10 3/4 oz
h 10 cm - 3 7/8"
Max Ø 9,6 cm - 3 3/4"
11910/01 • GP 2/12



RM 473
Liquore
8 cl - 2 3/4 oz
h 7,5 cm - 3"
Max Ø 5,7 cm - 2 1/4"
11911/01 • GP 2/12

NEW



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



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



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



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

IMBALLO





THERMIC GLASS

drink&design

NEW

THERMIC GLASS

®
MODELLI REGISTRATI



RM493
Happy Days Frappé
39 cl - 13 1/4 oz
h 17.2 cm - 6 7/8"
Max ø 8.8 cm - 3 1/2"
12190/01 • GP 2/12



RM 489
Happy Days Bibita
36 cl - 12 1/4 oz
h 14.7 cm - 5 3/4"
Max ø 8.6 cm - 3 3/8"
12186/01 • GP 2/12



RM 490
Happy Days Ice cream
36 cl - 12 1/4 oz
h 11 cm - 4 3/8"
Max ø 11.3 cm - 4 1/2"
12187/01 • GP 2/12



RM 488
Happy Days D.O.F.
30 cl - 10 1/4 oz
h 11.3 cm - 4 1/2"
Max ø 8.8 cm - 3 1/2"
12185/01 • GP 2/12



RM 492
Happy Days Tazza
30 cl - 10 1/4 oz
h 12.1 cm - 4 3/4"
Max ø 8.7 cm - 3 3/8"
12189/01 • GP 2/12

IMBALLO





THERMIC GLASS

drink&design

NEW

THERMIC GLASS

®
MODELLI REGISTRATI



Christmas Breakfast
Tazza multiuso con
piattino in acciaio inox

30 cl - 10 ¼ oz
h 8.8 cm - 3 ½"
Max ø 9.8 cm - 3 ¾"

10089/02 • GP 2/12



Christmas Breakfast
Tazza cappuccino con
piattino in acciaio inox

16.5 cl - 5 ¼ oz
h 7.3 cm - 2 ¾"
Max ø 8.2 cm - 3 ¼"

10086/02 • GP 2/12



Christmas Breakfast
Tazza espresso con
piattino in acciaio inox

6.5 cl - 2 ¼ oz
h 5.4 cm - 2 ¼"
Max ø 6.1 cm - 2 ½"

10083/02 • GP 2/12



RM 376
Christmas Breakfast
Latte macchiato

34 cl - 11 ½ oz
h 15 cm - 6"
Max ø 8.9 cm - 3 ½"

10355/03 • GP 2/12



RM 377
Christmas Breakfast
Tazza

32 cl - 10 ¾ oz
h 11.3 cm - 4 ½"
Max ø 8.5 cm - 3 ¼"

10356/04 • GP 2/12



RM 375
Christmas Breakfast
Acqua

27 cl - 9 oz
h 11.3 cm - 4 ½"
Max ø 8.2 cm - 3 ¼"

10354/03 • GP 2/12



RM 373
Christmas Breakfast
Caffeino

8.5 cl - 2 ¾ oz
h 7.4 cm - 3"
Max ø 6.2 cm - 2 ½"

10352/04 • GP 2/12

IMBALLO



SERVIZIO E ARREDO TAVOLA

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

SUDDETTI ARTICOLI SONO TUTTI PRODOTTI
IN ESCLUSIVA PER LUIGI BORMIOLI.

ARABESK	200
CHARGERS	202
GLITTER	204
GOCCE	205
GRAPHICS	206
INSIEME	208
MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE	210
SUBLIME	211

ARABESK

LINEE E MOTIVI SI INTERSECANO IN UN DESIGN ELABORATO PER UNO STILE DI CASA SOFISTICATO.

NEW



RM 500
 Piatto torta
 Max ø 32 cm - 12 1/4"

 12234//01 • B 6/12



RM 499
 Sottopiatto
 Max ø 32 cm - 12 1/4"

 12233/01 • B 6/12



RM 503
 Centro tavola
 Max ø 33 cm - 13"

 12237/01 • B 1/4



RM 501
 Coppa
 h 8.5 cm - 3 1/4"
 Max ø 25 cm - 9 3/4"

 12235/01 • B 1/4



RM 502
 Coppetta
 h 5 cm - 2"
 Max ø 16 cm - 6 1/4"

 12236/01 • B 4/16



ACCADEMIA DELLA TAVOLA: SOTTOPIATTI

SOTTOPIATTI DAGLI STILI VERSATILI IN VETRO
PERFETTAMENTE TRASPARENTE
PER UNA TAVOLA ELEGANTE E SOFISTICATA



RM 313
Classico

Charger
Max Ø 32 cm - 12 1/2"
09612/01 • GP 1/6



RM 238
Emozioni

Charger
Max Ø 32 cm - 12 1/4"
09010/01 • B 6/12



RM 316
Barocco

Charger
Max Ø 32 cm - 12 1/2"
09615/01 • GP 1/6

SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA



GLITTER

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

SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA



RM 327
Piatto torta oro

Max Ø 33 cm - 13"

09928/01 • B 6/12



RM 327
Piatto torta bianco

Max Ø 33 cm - 13"

10383/01 • B 6/12



RM 327
Piatto torta bronzo

Max Ø 33 cm - 13"

09930/01 • B 6/12



RM 327
Piatto torta rosso

Max Ø 33 cm - 13"

10384/01 • B 6/12



RM 327
Piatto torta rame

Max Ø 33 cm - 13"

09929/01 • B 6/12



RM 327
Piatto torta argento

Max Ø 33 cm - 13"

09931/01 • B 6/12



RM 345
Piatto torta
con piede oro

Max Ø 33 cm - 13"

11610/01 • GP 1/4



RM 345
Piatto torta
con piede argento

Max Ø 33 cm - 13"

11611/01 • GP 1/4



RM 345
Piatto torta
con piede rame

Max Ø 33 cm - 13"

11612/01 • GP 1/4

GOCCE

COLLEZIONE COMPLETA FATTA A MANO
ARRICCHITA DA UN PREZIOSO EFFETTO MATERIA



SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA



RM 271
Piatto dessert

Max Ø 21 cm - 8 1/4"

09214/01 • B 6/12



RM 270
Piatto fondo

Max Ø 24 cm - 9 1/2"

09213/01 • B 6/12



RM 239
Piatto torta

Max Ø 32 cm - 12 1/4"

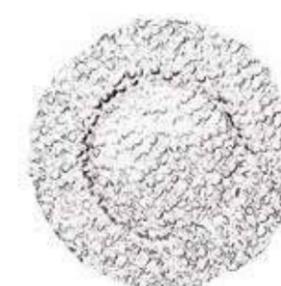
09013/01 • B 6/12



RM 268
Sottopiatto

Max Ø 32 cm - 12 1/4"

09211/02 • B 6/12



RM 269
Piatto piano

Max Ø 28 cm - 11"

09212/01 • B 6/12



RM 272
Coppetta

h 5 cm - h 2"
Max Ø 16 cm - 6 1/4"

09215/01 • GP 4/16



RM 273
Coppa

h 8,5 cm - h 3 1/4"
Max Ø 25 cm - 9 3/4"

09216/01 • GP 1/4

IMBALLO



GRAPHICS

UNA SERIE DI CURVE E LINEE COMPONGONO UNA TRAMA BRILLANTE NEL VETRO. LA COLLEZIONE PER UNA TAVOLA SCINTILLANTE.

NEW



RM 495
 Piatto torta
 Max ø 32 cm - 12 ¼"
 12229//01 • B 6/12



RM 494
 Sottopiatto
 Max ø 32 cm - 12 ¼"
 12228/01 • B 6/12



RM 498
 Centro tavola
 Max ø 33 cm - 13"
 12232/01 • B 1/4



RM 496
 Coppa
 h 8.5 cm - 3 ¼"
 Max ø 25 cm - 9 ¾"
 12230/01 • B 1/4



RM 497
 Coppetta
 h 5 cm - 2"
 Max ø 16 cm - 6 ¼"
 12231/01 • B 4/16

INSIEME

LIVING ITALIAN STYLE



INSIEME

LIVING ITALIAN STYLE



SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA



I 1060/02

Alzata con cupola
Large

h 43,9 cm - 17 1/4 "
Max Ø 33,1 cm - 13 "

I 1060/02 • GP1/2



I 1063/02

Alzata con cupola
Medium

h 37,1 cm - 14 1/2 "
Max Ø 27,9 cm - 11 "

I 1063/02 • GP1/3



I 1066/02

Alzata con cupola
Small

h 28,2 cm - 11 "
Max Ø 19,4 cm - 7 3/4 "

I 1066/02 • GP1/3



I 1288/01

Candy Dish

h 24,5 cm - 9 5/8 "
Max Ø 13 cm - 5 "

I 1288/01 • GP 1/6





MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

AMUSE-BOUCHE, SINGLE SERVING

SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA



PM 969
Single Serving
Amuse-Bouche
Cubo
14 cl - 4 3/4 oz
h 6 cm - 2 3/8"
Max \square 5,6 cm - 2 1/4"
11623/01 BAF 6/24



PM 970
Single Serving
Amuse-Bouche
Cilindro
15 cl - 5 oz
h 6 cm - 2 3/8"
Max \varnothing 6,2 cm - 2 1/2"
11624/01 BAF 6/24



PM 968
Single Serving
Amuse-Bouche
Triangolo
15 cl - 5 oz
h 6 cm - 2 3/8"
11622/01 BAF 6/24



PM 966
Single Serving
Amuse-Bouche
Ovale
15 cl - 5 oz
h 6 cm - 2 3/8"
 \varnothing 5,2x7,2 cm - 2x2 7/8"
11620/01 • BAF 6/24

IMBALLO



SUBLIME

A FUSION OF STYLE AND ELEGANCE



PM 955
Caraffa
con tappo di sughero
1 L - 34 oz
112 cl - 37 3/4 oz raso bocca
h 28,6 cm - h 11 1/4"
 \varnothing 8,9 cm - \varnothing 3 1/2"
11627/01 • GP 1/12



PM 955
Caraffa
1 L - 34 oz
112 cl - 37 3/4 oz raso bocca
h 26,3 cm - h 10 3/8"
 \varnothing 8,9 cm - \varnothing 3 1/2"
11626/01 • CT 6



RM 483
Caraffa
1,5 L - 50 3/4 oz
180 cl - 60 3/4 oz raso bocca
h 24,5 cm - 9 5/8"
Max \varnothing 11,2 cm - 4 3/8"
11933/01 • GP 1/4



RM 482
Caraffa
1 L - 34 oz
120 cl - 40 1/4 oz raso bocca
h 21,5 cm - 8 1/2"
Max \varnothing 9,8 cm - 3 7/8"
11932/01 • GP 1/4





SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA

IMBALLO



RM 478
Coppa
h 11 cm - 4 3/8"
Max Ø 25 cm - 9 7/8"
11927/01 • GP 1/6



RM 477
Coppa
h 9 cm - 3 1/2"
Max Ø 21,5 cm - 8 1/2"
11926/01 • GP 1/6



RM 476
Coppetta
h 7,7 cm - 3"
Max Ø 18 cm - 7 1/8"
11925/01 • GP 1/6



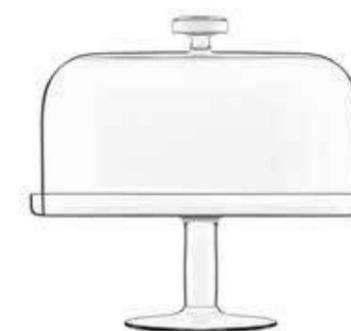
RM 475
Coppetta
h 6,5 cm - 2 1/2"
Max Ø 14 cm - 5 1/2"
11924/01 • GP 1/6



RM 474
Coppetta
h 4 cm - 1 5/8"
Max Ø 8,4 cm - 3 1/4"
11923/01 • GP 2/12



RM 479
Alzata
h 11 cm - 4 3/8"
Max Ø 29 cm - 11 3/8"
11928/01 • GP 1/44



RM 479
Alzata con cupola
h 27 cm - 10 5/8"
Max Ø 29 cm - 11 3/8"
11930/01 • GP 1/2





BOTTIGLIE

OPTIMA	216
PRECIOUS GLASS	224
BOTTIGLIE PER ACQUA	226

OPTIMA

SPECIFIC SERVING BOTTLES

BOTTIGLIE





MODELLO
DEPOSITATO

OPTIMA

SPECIFIC SERVING BOTTLES

BOTTIGLIE



H 10101
Fine Wine - 1 L - 34 oz

104 cl - 35 1/4 oz raso bocca
h 31,8 cm - 12 1/2"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"

11202/30 • CT6
I-I 1 L €€



H 4974
Acqua - 0,75 L - 25 1/4 oz

104 cl - 35 1/4 oz raso bocca
h 26 cm - 10 1/4"
Max Ø 8 cm - 3 1/4"

10954/01 • CT6



H 4934
Fine Wine
0,75 L - 25 1/4 oz

79 cl - 26 3/4 oz raso bocca
h 29,5 cm - 11 1/2"
Max Ø 8 cm - 3 1/4"

10876/30 • CT6
I-I 0,75 L €€



H 4961
Fine Wine
0,50 L - 17 oz

53,5 cl - 19 oz raso bocca
h 26,2 cm - 10 1/4"
Max Ø 7,1 cm - 2 3/4"

10931/30 • CT6
I-I 0,50 L €€



H 4960
Fine Wine
0,25 L - 8 1/2 oz

28 cl - 9 1/2 oz raso bocca
h 19,6 cm - 7 3/4"
Max Ø 6 cm - 2 1/4"

10955/30 • CT12
I-I 0,25 L €€



H 10088
Hydrosommelier
Bottiglia con tappo inox
ermetico
® Modello Depositato
1 L - 34 oz

104,5 cl - 35 1/4 oz raso bocca
h 35 cm - 13 3/4"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"

11321/01 • CT 6



P 118
Tappo in vetro con
o-ring in silicone senza
BPA. Adatto a tutte le
bottiglie Luigi Bormioli.

h 4,3 cm - 1 3/4"
Max Ø 5,9 cm - 2 3/8"

11970/02 • BAF 12/48



- BORDO RINFORZATO
- BOTTIGLIE DI DESIGN
Danno valore
alla bevanda contenuta,
incrementando
la qualità percepita.
® Modello Depositato.
- FACILE DA RIEMPIRE
E FACILE DA VERSARE
- SEGNALIMITE
CERTIFICATO €€
Le bottiglie per il vino
hanno il segnalimite
certificato
1 L, 0,75L, 0,50 L e 0,25 L
- ECO-FRIENDLY
Riutilizzabile infinite volte
- MADE IN ITALY



NEW



H10585
Bottiglia Authentica
con tappo inox ermetico
0.5 L - 17 oz

52.5 cl - 17 3/4 oz raso bocca
h 27.2 cm - 10 3/4"
Max Ø 6.9 cm - 2 3/4"

12207/01 • CT 12



H10585
Bottiglia Authentica
con versatore
silicone/acciaio inox
0.5 L - 17 oz

52.5 cl - 17 3/4 oz raso bocca
h 31.3 cm - 12 3/8"
Max Ø 6.9 cm - 2 3/4"

12207/02 • CT 12



H10584
Bottiglia Authentica
con tappo inox ermetico
0.25 L - 8 1/2 oz

27.3 cl - 9 1/4 oz raso bocca
h 22 cm - 8 5/8"
Max Ø 5.8 cm - 2 1/4"

12208/01 • CT 12



H10585
Bottiglia Authentica
con versatore
silicone/acciaio inox
0.25 L - 8 1/2 oz

27.3 cl - 9 1/4 oz raso bocca
h 26.1 cm - 10 1/4"
Ø 5.8 cm - 2 1/4"

12208/02 • CT 12



H10585
Bottiglia Authentica
con tappo inox ermetico
0.125 L - 4 1/2 oz

14.1 cl - 4 3/4 oz raso bocca
h 17.6 cm - 6 7/8"
Ø 4.9 cm - 1 7/8"

12209/01 • CT 12



H10585
Bottiglia Authentica
con versatore
silicone/acciaio inox
0.125 L - 4 1/2 oz

14.1 cl - 4 3/4 oz raso bocca
h 21.7 cm - 8 1/2"
Ø 4.9 cm - 1 7/8"

12209/02 • CT 12



MODELLO
DEPOSITATO

OPTIMA

SPECIFIC SERVING BOTTLES

BOTTIGLIE



H 10441

Lattina in vetro con
tappo a vite ermetico
1 L - 8 1/2 oz

105 cl - 35 1/2 oz raso bocca
h 21,5 cm - 8 1/2"
□ 11x7,6 cm - 4 3/8"x3"

11957/01 • CT6

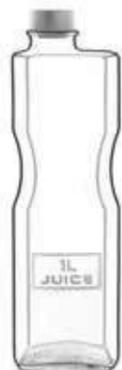


H 10399

Lattina in vetro con
tappo a vite ermetico
0,50 L - 17 oz

54 cl - 18 1/4 oz raso bocca
h 18 cm - 7 1/8"
□ 9x6,2 cm - 3 1/2"x2 1/2"

11956/01 • CT12



H 10076

Juice con tappo a vite
ermetico
1 L - 34 oz

104 cl - 35 1/4 oz raso bocca
h 27 cm - 10 5/8"
Max Ø 8,2 cm - 3 1/4"

11319/01 • CT6



H4972 50

Latte - 0,50 L - 17 oz

54 cl - 18 1/4 oz raso bocca
h 17,9 cm - 7"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"

10957/01 • CT12



H 4992

Premium Olive oil
0,25 L - 8 1/2 oz
con versatore
silicone/acciaio inox (18/8)

28 cl - 9 1/2 oz raso bocca
h 19,8 cm - 7 3/4"
□ 7,5x5 cm - 3"x2"

11089/01 • CT12



H 4992

Aceto 0,25 L - 8 1/2 oz
con versatore
silicone/acciaio inox (18/8)

28 cl - 9 1/2 oz raso bocca
h 19,8 cm - 7 3/4"
□ 7,5x5 cm - 3"x2"

11603/01 • CT12





PRECIOUS GLASS

VETRO CON EFFETTO SPECCHIO ECCEZIONALE



MODELLO
DEPOSITATO

BOTTIGLIE

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



H 4992
Aceto 0,25 L - 8 ½ oz
con versatore
silicone/acciaio inox
(18/8)
28 cl - 9 ½ oz raso bocca
h 19,8 cm - 7 ¾"
□ 7,5x5 cm - 3"x2"
I 1603/02 • CT 12



H 4992
Premium Olive Oil
0,25 L - 8 ½ oz
con versatore
silicone/acciaio inox (18/8)
28 cl - 9 ½ oz raso bocca
h 19,8 cm - 7 ¾"
□ 7,5x5 cm - 3"x2"
I 1089/03 • CT 12



H 10271
Bottiglia con tappo
inox ermetico
1 L - 34 oz
104.5 cl - 35 ¼ oz raso bocca
h 35 cm - 13 ¾"
Max Ø 8.5 cm - 3 ¾"
I 1594/03 • CT 6



MODELLO
DEPOSITATO

BOTTIGLIE PER ACQUA

BOTTIGLIE



H 10271
Bottiglia con tappo
inox ermetico
1 L - 34 oz

104,5 cl - 35 1/4 oz raso bocca
h 35 cm - 13 3/4"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"

11594/01 • GP 1/12
11594/02 • CT 6



H 10271
Bottiglia con tappo
inox ermetico
1 L - 34 oz

104,5 cl - 35 1/4 oz raso bocca
h 35 cm - 13 3/4"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"

11596/01 • GP 1/12
11596/02 • CT 6



H 10271
Bottiglia con tappo
inox ermetico
1 L - 34 oz

104,5 cl - 35 1/4 oz raso bocca
h 35 cm - 13 3/4"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"

11595/01 • GP 1/12
11595/02 • CT 6

IMBALLO





DECANTER

DECANTER E CARAFFE PER IL SERVIZIO DEL VINO

Forme diverse che garantiscono sia l'ottimale ossigenazione di vini giovani rossi o bianchi che la separazione dei depositi che si formano durante la maturazione di vini più vecchi. Ogni design offre comunque uno spazio ottimale per l'ossigenazione perché studiati per una capienza di 75 cl.

La lunghezza del collo ed il relativo diametro sono stati realizzati per ridurre al minimo l'evaporazione del vino e quindi la fuoriuscita degli aromi importanti per la degustazione nei calici.

Alcuni fra loro sono stati dotati del rivoluzionario sistema salvagocce: **ANTI-DRIP coating**, mentre gli altri sono smussati al bordo per favorire il flusso costante del vino durante il versamento.



DECANTER PER VINO



VINEA
RM 484
Decanter Vino rosso
0,75 L - 25 1/4 oz
217 cl - 73 1/2 oz raso bocca
h 30,5 cm - 12"
Max Ø 22 cm - 8 5/8"
11935/01 • GP 1/2

ANTI-DRIP coating



VINEA
RM 485
Decanter Vino bianco
0,75 L - 25 1/4 oz
156 cl - 52 3/4 oz raso bocca
h 30,6 cm - 12"
Max Ø 17,1 cm - 6 3/4"
11936/01 • GP 1/2

ANTI-DRIP coating



VINEA
RM 486
Mini Decanter
0,125 L - 4 1/4 oz
33,5 cl - 11 1/4 oz raso bocca
h 15,3 cm - 6"
Max Ø 12 cm - 4 3/4"
11937/01 • GP 1/2



SUPREMO
RM 457
Decanter Vino rosso
2 Bottiglie 1.50 L - 50 3/4 oz
334 cl - 113 oz raso bocca
h 30,5 cm - 12"
Max Ø 26 cm - 10 1/4"
11564/01 GP 1/2

ANTI-DRIP coating



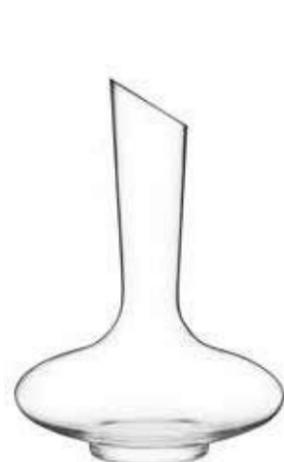
SUPREMO
RM 458
Decanter Vino rosso
1 Bottiglia 0,75 L - 25 1/4 oz
224 cl - 75 3/4 oz raso bocca
h 29 cm - 11 3/8"
Max Ø 22 cm - 8 5/8"
11565/01 GP 1/2

ANTI-DRIP coating



SUPREMO
RM 459
Decanter Vino bianco
0,75 L - 25 1/4 oz
160 cl - 54 oz raso bocca
h 31,5 cm - 12 3/8"
Max Ø 17 cm - 6 3/4"
11566/01 GP 1/4

ANTI-DRIP coating

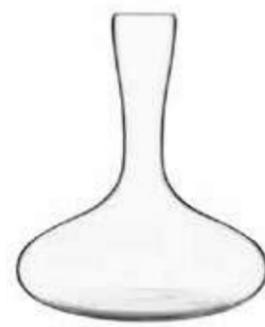


ATELIER
RM 487
Decanter Vino
0,75 L - 25 1/4 oz
183 cl - 62 oz raso bocca
h 28,7 cm - 11 1/4"
Max Ø 20,3 cm - 8"
11938/01 • GP 1/2

ANTI-DRIP coating



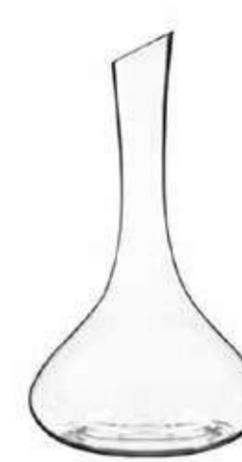
SUBLIME
RM 481
Decanter
0,75 L - 25 1/4 oz
186 cl - 63 oz raso bocca
h 33 cm - 12"
Max Ø 14,9 cm - 5 7/8"
11931/01 • GP 1/2



VINO CLASSICO
SV 2 Decanter
0,75 L - 25 1/4 oz
170 cl - 57 1/2 oz raso bocca
h 25 cm - 9 7/8"
Max Ø 22 cm - 8 5/8"
07650/07 • BAF 1/4



VINTAGE
SV 3 Decanter
0,75 L - 25 1/4 oz
145 cl - 49 oz raso bocca
h 22,4 cm - 8 7/8"
Max Ø 18 cm - 7"
07693/01 • B 1/6
07693/05 • BAF 1/6



VINOTEQUE
RM 319 Decanter
0,75 L - 25 1/4 oz
253 cl - 85 1/2 oz raso bocca
h 35 cm - 13 3/4"
Max Ø 20 cm - 7 3/4"
09630/05 • GP 1/6

ANTI-DRIP coating



INCANTO
H 10082
Bottiglia Vino con tappo in
vetro ermetico 1 L - 34 oz
104,5 cl - 35 1/4 oz raso bocca
h 27,5 cm - 10 7/8"
Max Ø 10,8 cm - 4 1/4"
11312/01 • GP 1/6
11187/01 • CT 6
(solo bottiglie)



MICHELANGELO
PM 729
1 L - 34 oz
105 cl - 35 1/2 oz raso bocca
h 36,3 cm - 14 1/4"
Max Ø 10,7 cm - 4 1/4"
08740/01 • GP 1/6
08740/02 • CT 5



CARAFFE

CARAFFE



SUBLIME
RM 483
Caraffa 1,5 L - 50 3/4 oz
180 cl - 60 3/4 oz raso bocca
h 24,5 cm - 9 5/8"
Max Ø 11,2 cm - 4 3/8"
11933/01 • GP 1/4



SUBLIME
RM 482
Caraffa 1 L - 34 oz
120 cl - 40 1/2 oz raso bocca
h 21,5 cm - 8 1/2"
Max Ø 9,8 cm - 3 7/8"
11932/01 • GP 1/4



SUBLIME
PM 955
Caraffa
1 L - 34 oz
112 cl - 37 3/4 oz raso bocca
h 26,3 cm - h 10 3/8"
Ø 8,9 cm - Ø 3 1/2"
11626/01 • CT 6
solo bottiglia



SUBLIME
PM 955
Caraffa
con tappo in sughero
1 L - 34 oz
112 cl - 37 3/4 oz raso bocca
h 28,6 cm - h 11 1/4"
Ø 8,9 cm - Ø 3 1/2"
11627/01 • GP 1/12



MICHELANGELO
MASTERPIECE
HP 10297
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2,5 L - 84 oz
241,3 cl - 81 1/2 oz raso bocca
h 25,6 cm - 10 1/8"
Max Ø 18 cm - 7 1/8"
11660/01 • GP 1/3



PREZIOSO
HP 10296
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2,5 L - 84 oz
257,8 cl - 87 1/4 oz raso bocca
h 25,6 cm - 10 1/8"
Max Ø 18,2 cm - 7 1/8"
11657/01 • GP 1/3
11657/02 • CT 6



PREZIOSO
COOL SENSATION BLUE
HP 10296
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2,5 L - 84 oz
257,8 cl - 87 1/4 oz raso bocca
h 25,6 cm - 10 1/8"
Max Ø 18,2 cm - 7 1/8"
11658/01 • GP 1/3
11658/02 • CT 6



PREZIOSO
COOL SENSATION GREEN
HP 10296
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2,5 L - 84 oz
257,8 cl - 87 1/4 oz raso bocca
h 25,6 cm - 10 1/8"
Max Ø 18,2 cm - 7 1/8"
11659/01 • GP 1/3
11659/02 • CT 6



ATELIER
PM 904
Caraffa 1 L - 34 oz
120 cl - 40 1/2 oz raso bocca
h 28 cm - 11"
Max Ø 10,8 cm - 4 1/4"
10700/01 • CT 6
10700/31 • I - 11 L CE



ATELIER
PM 906
Caraffa 0,50 L - 17 oz
64 cl - 21 3/4 oz raso bocca
h 22,5 cm - 8 3/4"
Max Ø 9 cm - 3 1/2"
10698/01 • CT 6
10698/31 • I - 10,5 L CE



ATELIER
PM 907
Caraffa 0,25 L - 8 1/2 oz
32 cl - 10 3/4 oz raso bocca
h 17,4 cm - 6 3/4"
Max Ø 7,3 cm - 2 3/4"
10697/01 • CT 12
10697/37 • I - 10,2-0,3 L CE
10697/34 • I - 1 1/4 L CE



ATELIER
PM 908
Caraffa 0,10 L - 3 1/2 oz
15 cl - 5 oz raso bocca
h 13,3 cm - 5 1/4"
Max Ø 5,6 cm - 2 1/4"
10696/01 • CT 12
10696/32 • I - 10,1 L CE
10696/33 • I - 11/8 L CE

CARAFFE



MICHELANGELO
PROFESSIONAL LINE
HP 10297
Caraffa 2,5 L - 84 oz

241,3 cl - 81 1/2 oz raso bocca
h 24,2 cm - 9 1/2"
Max Ø 18 cm Ø 7 1/8"

11552/01 • CT 6



MICHELANGELO
PROFESSIONAL LINE
HP 10297
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2,5 L - 84 oz

241,3 cl - 81 1/2 oz raso bocca
h 25,6 cm - 10 1/8"
Max Ø 18 cm - 7 1/8"

11660/02 • CT 6



PRESTIGE
PM 904
Caraffa con tappo in
silicone BPA free
1 L - 34 oz

120 cl - 40 1/2 oz raso bocca
h 29 cm - 11 3/8"
Max Ø 10,8 cm - 4 1/4"

11234/01 • GP 1/6



MICHELANGELO
MASTERPIECE
RM 108
Caraffa 2,5 L - 84 oz

280 cl - 96 3/4 oz raso bocca
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 17,2 cm - 6 3/4"

07857/06 • GP 1/6



MICHELANGELO
MASTERPIECE
RM 101
Caraffa 2 L - 67 1/2 oz

220 cl - 74 1/2 oz raso bocca
h 27,3 cm - 10 3/4"
Max Ø 13 cm - 5 1/8"

07518/06 • GP 1/6



MICHELANGELO
MASTERPIECE
RM 112
Caraffa 1,5 L - 50 1/4 oz

170 cl - 57 1/2 oz raso bocca
h 26,2 cm - 10 1/2"
Max Ø 12,5 cm - 5"

07517/06 • GP 1/6



MICHELANGELO
MASTERPIECE
RM 119
Caraffa 1 L - 34 oz

130 cl - 44 oz raso bocca
h 26 cm - 10 1/4"
Max Ø 10,7 cm - 4 1/4"

07980/06 • GP 1/6



CONICA
PM 706
Caraffa 1 L - 34 oz

130 cl - 44 oz raso bocca
h 24,5 cm - 9 3/4"
Max Ø 13 cm - 5 1/8"

08550/02 • CT 6



CONICA
PM 713
Caraffa 0,50 L - 17 oz

64 cl - 21 3/4 oz raso bocca
h 19,5 cm - 7 3/4"
Max Ø 10,3 cm - 4"

08548/02 • CT 12



CONICA
PM 714
Caraffa 0,25 L - 8 1/2 oz

30 cl - 10 1/4 oz raso bocca
h 15,6 cm - 6 1/8"
Max Ø 8,2 cm - 3 1/4"

08549/02 • CT 12



PERFECTA
PM 697
Caraffa 1 L - 34 oz

130 cl - 44 oz raso bocca
h 28,2 cm - 11 1/8"
Max Ø 9,9 cm - 3 7/8"

08542/02 • CT 6



PERFECTA
PM 687
Caraffa 0,50 L - 17 oz

62 cl - 21 oz raso bocca
h 22,4 cm - 8 3/4"
Max Ø 7,9 cm - 3 1/8"

08541/02 • CT 12



PERFECTA
PM 696
Caraffa 0,25 L - 8 1/2 oz

30 cl - 10 1/4 oz raso bocca
h 17,8 cm - 7"
Max Ø 6,3 cm - 3 1/2"

08540/02 • CT 12



PRESTIGE
PM 380
Caraffa 1 L - 34 oz

110 cl - 34 1/4 oz raso bocca
h 17 cm - 6 3/4"
Max Ø 11,8 cm - 4 3/4"

10434/01 • CT 6

ANTI-DRIP coating

CARAFFE



BOTTIGLIE E DECANTER PER DISTILLATI

ACCESSORI PER LA TAVOLA,
PER IL SERVIZIO DEI DISTILLATI.

Luigi Bormioli reinventa il piacere del bere attraverso design originali proponendo nuove forme per il packaging in vetro, in puro stile italiano.

La nuova collezione di Spirits decanter, realizzata grazie alla più alta tecnologia del vetro, offre:

- Totale trasparenza del vetro garantendo l'apprezzamento del colore reale del distillato contenuto.
- Dimensioni studiate per soddisfare anche le esigenze dei professionisti del settore.
- Design per valorizzare il prodotto contenuto.
- Elevati standard qualitativi.
- Tecnologia d'avanguardia con processi produttivi ecocompatibili.

BOTTIGLIE E DECANTER PER DISTILLATI

FORME E DESIGN,
PER UN SERVIZIO ELEGANTE E PROFESSIONALE

BOTTIGLIE E
DECANTER
PER DISTILLATI



PUCCINI
I1334/01

Decanter con tappo
in vetro ermetico
0,70 L - 23 3/4 oz

73 cl - 24 3/4 oz raso bocca
h 16,6 cm - h 6 1/2"
□ 15,6 cm x 7,3 cm
□ 6 1/8" x 2 7/8"

I1334/01 • CT 6 + B6



LISZT
I1335/01

Decanter con tappo
in vetro ermetico
0,70 L - 23 3/4 oz

73 cl - 24 3/4 oz raso bocca
h 20 cm - h 7 7/8"
□ 15 cm x 9,1 cm
□ 5 7/8" x 3 5/8"

I1335/01 • CT 6 + B6



ROSSINI
I1336/01

Decanter con tappo
in vetro ermetico
0,70 L - 23 3/4 oz

73 cl - 24 3/4 oz raso bocca
h 21,3 cm - h 8 3/8"
Ø 10,2 cm - Ø 4"

I1336/01 • CT 6 + B6



CLASSICO
H 10083

Bottiglia Liquore con
tappo in vetro ermetico
0,70 L - 23 3/4 oz

73,1 cl - 24 3/4 oz raso bocca
h 28,2 cm - h 11 1/8"
Ø 8,2 cm - Ø 3 1/4"

I1320/02 • CT 6 + B6



BACH
H 10085

Bottiglia Liquore con
tappo in vetro ermetico
0,70 L - 23 3/4 oz

73,1 cl - 24 3/4 oz raso bocca
h 28,2 cm - h 11 1/8"
Ø 8,2 cm - Ø 3 1/4"

I1313/04 • GP 1/6
I1313/05 • CT 6 + B6



ON THE ROCKS
H 10080

Bottiglia Liquore con
tappo in vetro ermetico
0,70 L - 23 3/4 oz

73,1 cl - 24 3/4 oz raso bocca
h 27,5 cm - h 10 7/8"
Ø 8,1 cm - Ø 3 1/4"

I1314/03 • GP 1/6
I1314/02 • CT 6 + B6

Disponibili su richiesta anche la capacità 75 cl.
Le sole bottiglie anche disponibili in vassoio su paletta 100x120

IMBALLI



GPR = SCATOLA REGALO RINFORZATA
PARTICOLARMENTE ADATTA PER L'E-COMMERCE,
NON E' NECESSARIO ULTERIORE IMBALLO.



GP = SCATOLA REGALO



BAF = BAULETTO ALTA DEFINIZIONE