

*Luigi Bormioli*

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

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



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

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

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

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

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

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

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

# INDICE

<b>8</b>	<b>INNOVAZIONI</b>	<b>147</b>	ELEGANTE
<b>10</b>	MATERIALE INNOVATIVO SON.HYX	<b>147</b>	ELIXIR
<b>12</b>	MATERIALE INNOVATIVO SPARKX	<b>148</b>	I MERAVIGLIOSI
<hr/>			
<b>17</b>	<b>COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO</b>	<b>148</b>	INCANTO
<b>20</b>	AERO	<b>New 149</b>	JAZZ
<b>22</b>	ATELIER	<b>149</b>	MAGNIFICO
<b>New 28</b>	BACH	<b>150</b>	MICHELANGELO MASTERPIECE
<b>32</b>	CANALETTO	<b>151</b>	ON THE ROCKS
<b>34</b>	DIAMANTE	<b>151</b>	PALACE
<b>36</b>	D.O.C	<b>152</b>	PURO
<b>38</b>	ELEGANTE	<b>152</b>	REGENCY
<b>40</b>	I MERAVIGLIOSI	<b>New 153</b>	ROMA 1960
<b>46</b>	INCANTO	<b>154</b>	RUBINO
<b>48</b>	INTENSO	<b>154</b>	STRAUSS
<b>New 50</b>	JAZZ	<b>155</b>	SUBLIME
<b>52</b>	MAGNIFICO	<b>155</b>	SUPREMO
<b>56</b>	MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL	<b>156</b>	TALISMANO
<b>58</b>	MICHELANGELO MASTERPIECE	<b>156</b>	TEXTURES
<b>62</b>	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE	<b>157</b>	TOP CLASS
<b>66</b>	PALACE	<b>157</b>	VERONESE
<b>69</b>	PALACE HYDROSOMMELIER	<b>158</b>	VINEA
<b>72</b>	REGENCY	<hr/>	
<b>New 74</b>	ROMA 1960	<b>161</b>	<b>SPECIALI</b>
<b>78</b>	ROYALE	<b>162</b>	COGNAC COLLECTION
<b>80</b>	RUBINO	<b>163</b>	DESSERT COLLECTION
<b>82</b>	SUBLIME	<b>New 164</b>	FLUTE COLLECTION
<b>86</b>	SUPER	<hr/>	
<b>88</b>	SUPREMO	<b>169</b>	<b>THERMIC GLASS</b>
<b>96</b>	TALISMANO	<b>170</b>	COLLEZIONE FOOD&DESIGN
<b>98</b>	TENTAZIONI	<b>New 174</b>	COLLEZIONE DRINK&DESIGN
<b>104</b>	VINEA	<b>185</b>	TAZZINE DEGUSTAZIONE CAFFE' MONORIGINE
<b>112</b>	VINOTEQUE	<hr/>	
<b>118</b>	VINTAGE	<b>189</b>	<b>SERVIZIO E ARREDO TAVOLA</b>
<hr/>			
<b>121</b>	<b>COLLEZIONE BIRRA</b>	<b>190</b>	ACCADEMIA DELLA TAVOLA: SOTTOPIATTI
<b>122</b>	BIRRATEQUE	<b>192</b>	ARABESK
<b>130</b>	I CLASSICI	<b>194</b>	GLITTER
<hr/>			
<b>New 133</b>	<b>MIXOLOGY</b>	<b>195</b>	GOCCE
<hr/>			
<b>141</b>	<b>BICCHIERI</b>	<b>196</b>	GRAPHICS
<b>142</b>	AERO	<b>197</b>	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE SINGLE SERVING
<b>142</b>	AMETISTA	<hr/>	
<b>143</b>	ATELIER	<b>199</b>	<b>BOTTIGLIE</b>
<b>New 144</b>	BACH	<b>200</b>	OPTIMA
<b>144</b>	CANALETTO	<hr/>	
<b>145</b>	CHARME	<b>209</b>	<b>DECANTER PER VINO</b>
<b>145</b>	CLASSICO	<hr/>	
<b>146</b>	DIAMANTE	<b>213</b>	<b>CARAFFE</b>
<b>146</b>	EDEN	<hr/>	
<hr/>			
<b>219</b>	<b>BOTTIGLIE E DECANTER PER DISTILLATI</b>	<hr/>	
<hr/>			
<b>222</b>	<b>SET</b>	<hr/>	

# INDICE ALFABETICO

<b>190</b>	ACCADEMIA DELLA TAVOLA: SOTTOPIATTI	<b>56</b>	MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL
<b>20</b>	AERO - COLLEZIONE	<b>62</b>	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE
<b>142</b>	AERO - BICCHIERI	<b>197</b>	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE SINGLE SERVING
<b>142</b>	AMETISTA	<b>New 133</b>	MIXOLOGY
<b>192</b>	ARABESK	<b>151</b>	ON THE ROCKS
<b>22</b>	ATELIER - COLLEZIONE	<b>200</b>	OPTIMA
<b>143</b>	ATELIER - BICCHIERI	<b>66</b>	PALACE - COLLEZIONE
<b>New 28</b>	BACH - COLLEZIONE	<b>151</b>	PALACE - BICCHIERI
<b>New 144</b>	BACH - BICCHIERI	<b>69</b>	PALACE HYDROSOMMELIER
<b>122</b>	BIRRATEQUE	<b>152</b>	PURO
<b>219</b>	BOTTIGLIE E DECANTER PER DISTILLATI	<b>72</b>	REGENCY - COLLEZIONE
<b>32</b>	CANALETTO - COLLEZIONE	<b>152</b>	REGENCY - BICCHIERI
<b>144</b>	CANALETTO - BICCHIERI	<b>New 74</b>	ROMA 1960 - COLLEZIONE
<b>213</b>	CARAFFE	<b>New 153</b>	ROMA 1960 - BICCHIERI
<b>145</b>	CHARME	<b>78</b>	ROYALE
<b>145</b>	CLASSICO	<b>80</b>	RUBINO - COLLEZIONE
<b>162</b>	COGNAC COLLEZIONE	<b>154</b>	RUBINO - BICCHIERI
<b>209</b>	DECANTER PER VINO	<b>222</b>	SET
<b>163</b>	DESSERT COLLEZIONE	<b>154</b>	STRAUSS
<b>34</b>	DIAMANTE - COLLEZIONE	<b>82</b>	SUBLIME - COLLEZIONE
<b>146</b>	DIAMANTE - BICCHIERI	<b>155</b>	SUBLIME - BICCHIERI
<b>36</b>	D.O.C	<b>86</b>	SUPER
<b>New 174</b>	DRINK&DESIGN COLLEZIONE	<b>88</b>	SUPREMO - COLLEZIONE
<b>146</b>	EDEN	<b>155</b>	SUPREMO - BICCHIERI
<b>38</b>	ELEGANTE - COLLEZIONE	<b>96</b>	TALISMANO - COLLEZIONE
<b>147</b>	ELEGANTE - BICCHIERI	<b>156</b>	TALISMANO - BICCHIERI
<b>147</b>	ELIXIR	<b>185</b>	TAZZINE DEGUSTAZIONE CAFFE' MONORIGINE
<b>New 164</b>	FLUTE COLLEZIONE	<b>98</b>	TENTAZIONI
<b>170</b>	FOOD&DESIGN COLLEZIONE	<b>156</b>	TEXTURES
<b>194</b>	GLITTER	<b>157</b>	TOP CLASS
<b>195</b>	GOCCE	<b>157</b>	VERONESE
<b>196</b>	GRAPHICS	<b>104</b>	VINEA - COLLEZIONE
<b>130</b>	I CLASSICI	<b>158</b>	VINEA - BICCHIERI
<b>40</b>	I MERAVIGLIOSI - COLLEZIONE	<b>112</b>	VINOTEQUE
<b>148</b>	I MERAVIGLIOSI - BICCHIERI	<b>118</b>	VINTAGE
<b>46</b>	INCANTO - COLLEZIONE	<hr/>	
<b>148</b>	INCANTO - BICCHIERI	<hr/>	
<b>48</b>	INTENSO	<hr/>	
<b>New 50</b>	JAZZ - COLLEZIONE	<hr/>	
<b>New 149</b>	JAZZ - BICCHIERI	<hr/>	
<b>52</b>	MAGNIFICO - COLLEZIONE	<hr/>	
<b>149</b>	MAGNIFICO - BICCHIERI	<hr/>	
<b>58</b>	MICHELANGELO MASTERPIECE - COLLEZIONE	<hr/>	
<b>150</b>	MICHELANGELO MASTERPIECE - BICCHIERI	<hr/>	



## 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:

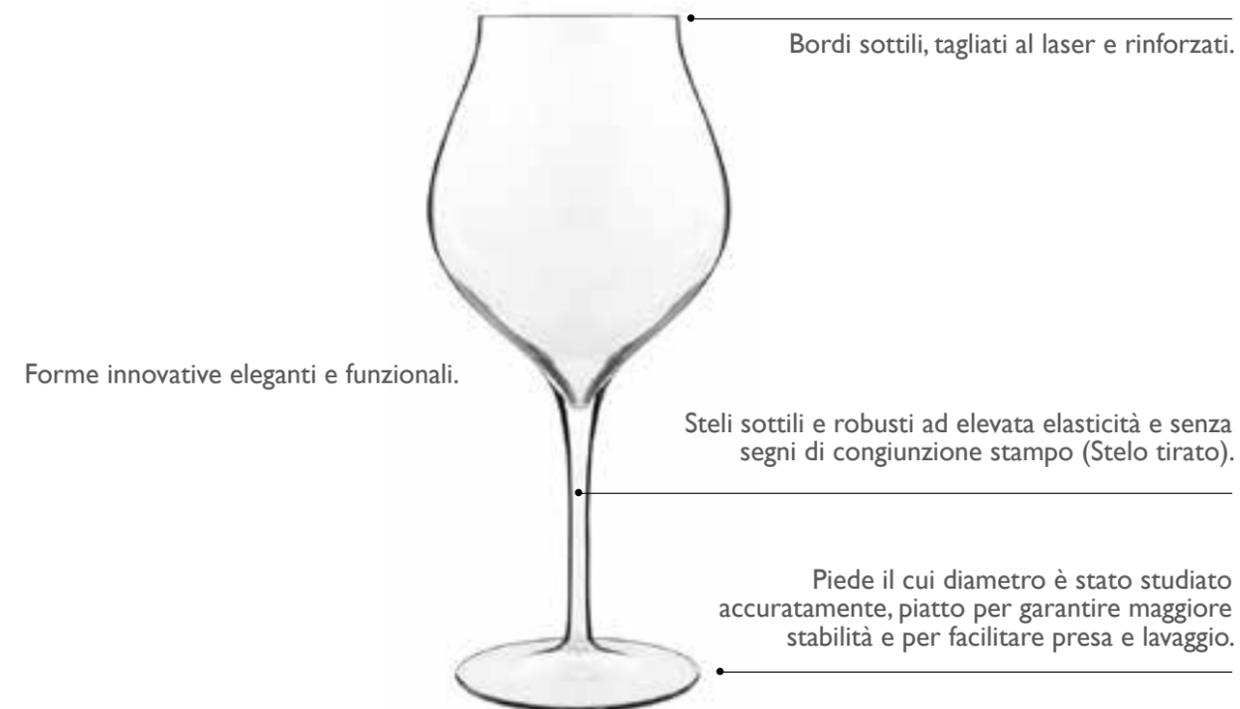
- materie prime purissime,
- sistemi di fusione avanzati e non inquinanti,
- processi produttivi innovativi, consentono di ottenere un vetro:
  - purissimo e trasparente,
  - brillante,
  - duraturo nel tempo,
  - resistente.

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.

## CARATTERISTICHE DEI CALICI E BICCHIERI SOFFIATI



# INNOVAZIONI

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

## TITANIUM Reinforced®

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

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

Questo processo di rivestimento stelo (coating) è:

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

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.

# SON.hyx®

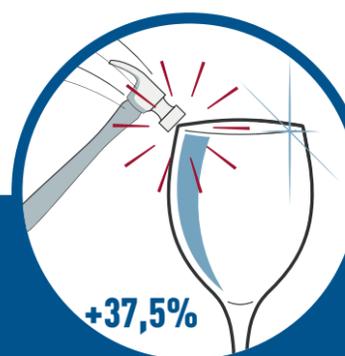
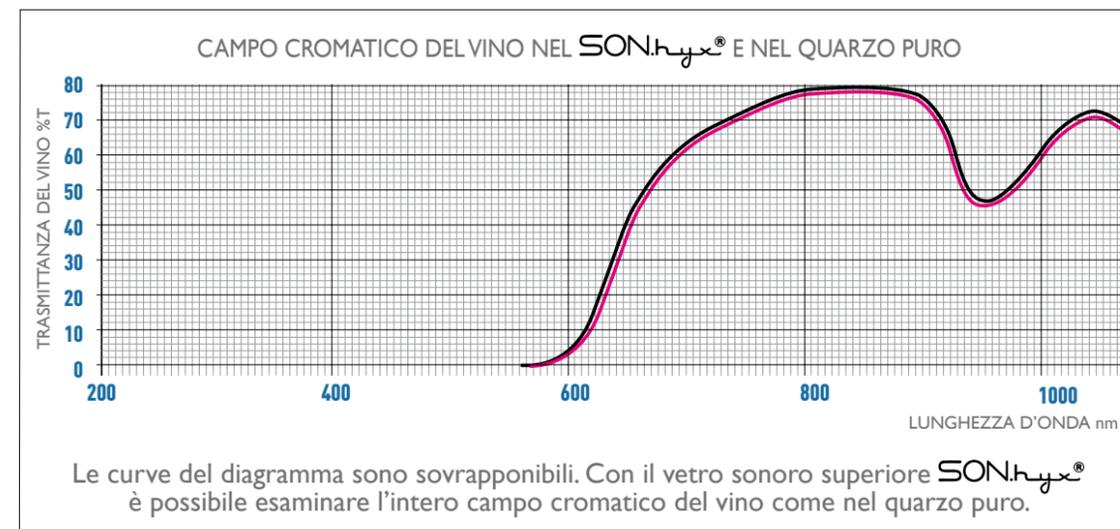
Crystal glass par excellence



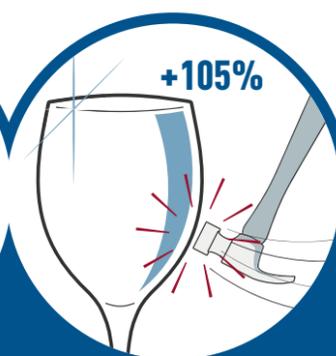
Sviluppato e registrato da Bormioli Luigi.  
 È un vetro sonoro superiore high-tech senza piombo nè altri metalli pesanti che presenta elevate prestazioni chimiche, meccaniche ed ottiche.

**Perfettamente trasparente:** vetro sonoro superiore Ultra Clear conforme a ISO/PAS iwa 8:2009

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

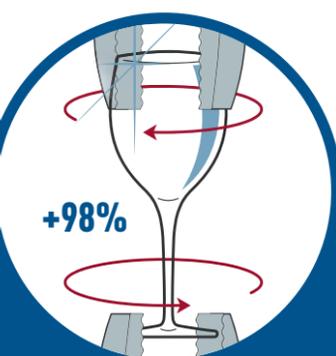


**Robusto**  
Alta resistenza alle rotture

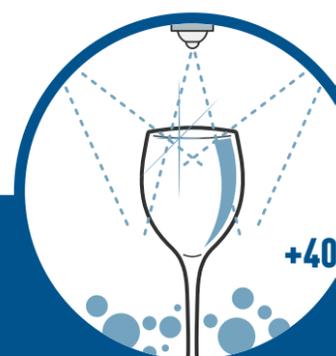


Resistenza al bordo

Resistenza impatto al pendolo



Resistenza alla torsione



**Resistenza ai lavaggi**  
Trasparenza e brillantezza inalterate oltre **4.000** lavaggi industriali.



Altamente **sonoro**



**Eco-friendly**  
Senza piombo e altri metalli pesanti. È prodotto con bassissimi livelli di emissioni di CO<sub>2</sub>.

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.



Attraverso misure spettrofotometriche il nostro laboratorio ha messo a punto questo nuovo vetro eccezionalmente trasparente e brillante.

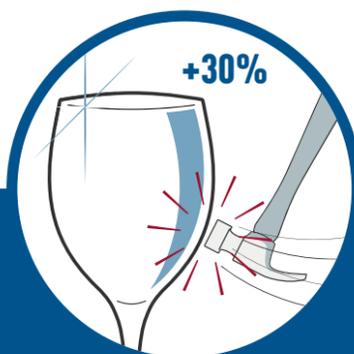
I risultati di queste misure sono estremamente coerenti con la percezione di trasparenza e qualità dei consumatori.

Il nuovo materiale ottenuto è a bassissimo contenuto di ferro per non alterare nè la trasparenza nè 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.

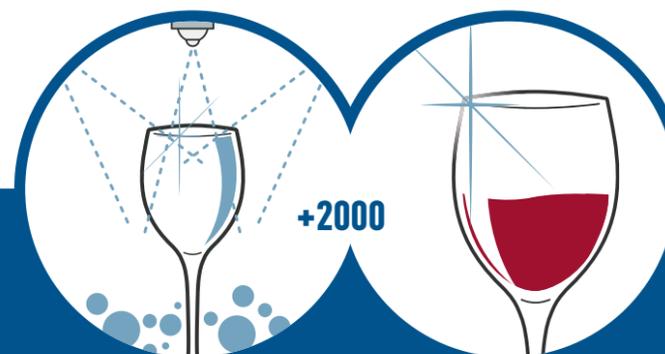


**Puro e trasparente**  
Conforme a ISO/PAS IWA 8:2009.

Luminosità 'L' superior to **98.8**  
Intensità di colore C inferiore a **0.5**  
Ossido di ferro inferiore a **140 ppm**



**Robusto**  
Incremento della resistenza meccanica all'urto di circa il **30 %**.



**Resistenza ai lavaggi**  
Resistenza ad oltre **2000** lavaggi industriali  
**Brillantezza** inalterata



**Eco-friendly**  
Senza piombo e altri metalli pesanti.

## La luminosità

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

## L'intensità di colore

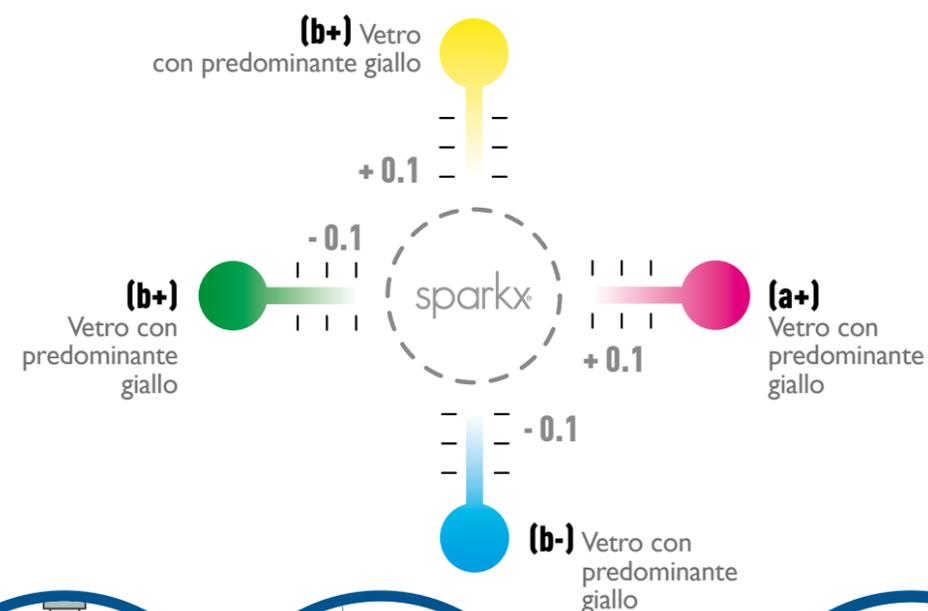
rappresenta la purezza del vetro, in pratica misura il grado di incolore. Valori di Intensità di colore minori di 0.5 non provocano interferenze sul colore del liquido contenuto.

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



## CERTIFICAZIONI PER SEGNALIMITI

Bormioli Luigi S.p.A. ha ottenuto la nuova certificazione  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 .



## 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.



## 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.

## 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.



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



Rivoluzionario sistema salva-goccia.



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



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](http://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	20
ATELIER	22
BACH	28
CANALETTO	32
DIAMANTE	34
D.O.C	36
ELEGANTE	38
I MERAVIGLIOSI	40
INCANTO	46
INTENSO	48
JAZZ	50
MAGNIFICO	52
MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL	56
MICHELANGELO MASTERPIECE	58
MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE	62
PALACE	66
PALACE HYDROSOMMELIER	69
REGENCY	72
ROMA 1960	74
ROYALE	78
RUBINO	80
SUBLIME	82
SUPER	86
SUPREMO	88
TALISMANO	96
TENTAZIONI	98
VINEA	104
VINOTEQUE	112
VINTAGE	118

# 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



**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 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



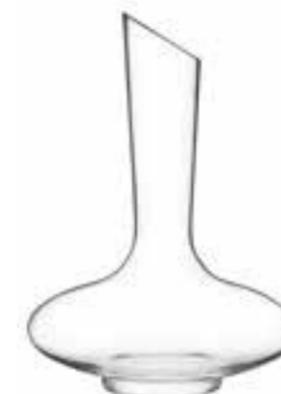
**PM 757**  
Cabernet Merlot  
67 cl - 23 ¼ oz  
h 12 cm - 4 ¾"  
Max Ø 10,1 cm - 4"  
10291/02 • BAF 6/12



**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



**RM 487**  
Decanter vino  
0,75 L - 25 ¼ oz  
183 cl - 62 oz raso bocca  
h 28,7 cm - 11 ¼"  
Max Ø 20,3 cm - 8"  
11938/01 • GP 1/2



**PM 904**  
Caraffa 1L - 34 oz  
120 cl - 40 ½ oz raso bocca  
h 28 cm - 11"  
Max Ø 10,8 cm - 4 ¼"  
10700/01 • CT 6  
10700/31 • I - I L CE

ANTI-DRIP coating



**PM 906**  
Caraffa 0,50L - 17 oz  
64 cl - 21 ¾ oz raso bocca  
h 22,5 cm - 8 ¾"  
Max Ø 9 cm - 3 ½"  
10698/01 • CT 6  
10698/31 • I - 10,5 L CE



**PM 907**  
Caraffa 0,25L - 8 ½ oz  
32 cl - 10 ¾ oz raso bocca  
h 17,4 cm - 6 ¾"  
Max Ø 7,3 cm - 2 ¾"  
10697/01 • CT 12  
10697/37 • I - 10,2-0,3 L CE  
10697/34 • I - 1 ¼ L CE



**PM 908**  
Caraffa 0,10L - 3 ½ oz  
15 cl - 5 oz raso bocca  
h 13,3 cm - 5 ¼"  
Max Ø 5,6 cm - 2 ¼"  
10696/01 • CT 12  
10696/32 • I - 10,1 L CE  
10696/33 • I - 1 1/8 L CE



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...

IMBALLO





# BACH

ELEGANT FACETED DESIGN



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE  
ANNI DI GARANZIA  
ANS DE GARANTIE



**C 516**  
Gin Glass  
60 cl - 20 1/4 oz  
h 20,1 cm - 7 7/8"  
Max Ø 10,7 cm - 4 1/4"  
12943/02 • GP 4/16



**C 450**  
Vino Rosso  
40 cl - 13 1/2 oz  
h 22 cm - 8 3/8"  
Max Ø 8 cm - 3 1/8"  
11284/01 • GP 4/24



**C 452**  
Vino Bianco  
28 cl - 9 1/2 oz  
h 20,6 cm - 8 1/8"  
Max Ø 7,5 cm - 3"  
11285/01 • GP 4/24

**NEW**



**C 437**  
Martini  
26 cl - 8 3/4 oz  
h 18,5 cm - 7 1/4"  
Max Ø 11,3 cm - 4 1/2"  
10951/01 • GP 4/16



**C 514**  
Retro Fizz  
26 cl - 8 3/4 oz  
h 15,7 cm - 6 1/8"  
Max Ø 9,7 cm - 3 7/8"  
12940/01 • BAF 6/24  
12940/02 • GP 4/16

**NEW**



**C 515**  
Vintage Cocktail  
25 cl - 8 3/8 oz  
h 19,5 cm - 7 5/8"  
Max Ø 7,5 cm - 3"  
12992/01 • BAF 6/24  
12992/02 • GP 4/24

**NEW**



**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

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



**PM 500**  
Liquore  
7 cl - 2 ¼ oz  
h 6,6 cm - 2 ⅝"  
Max Ø 4,8 cm - 1 7/8"  
06794/02 • GP 4/48

**NEW**



**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 D.O.F. tumblers  
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





# DIAMANTE

THE BEAUTY OF BOLD



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...



**C 498**  
Gin Glass  
65 cl - 22 oz  
h 22,2 cm - 8 3/4"  
Max Ø 10,8 cm - 4 1/4"  
12760/01 • GP 4/8



**C 481**  
Chianti  
52 cl - 17 1/2 oz  
h 23,5 cm - 9 1/4"  
Max Ø 9,4 cm - 3 3/4"  
12757/01 • GP 4/24



**C 482**  
Riesling  
38 cl - 12 3/4 oz  
h 21,5 cm - 8 1/2"  
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"  
12758/01 • GP 4/24



**C 483**  
Prosecco  
22 cl - 7 1/2 oz  
h 23,6 cm - 9 1/4"  
Max Ø 7 cm - 2 3/4"  
12759/01 • GP 4/24



**PM 1057**  
Bibita  
48 cl - 16 1/4 oz  
h 15,7 cm - 6 1/8"  
Max Ø 7,2 cm - 2 3/4"  
12770/01 • GP 4/24



**PM 1056**  
D.O.F.  
38 cl - 12 3/4 oz  
h 9,6 cm - 3 3/4"  
Max Ø 8,3 cm - 3 1/4"  
12769/01 • GP 4/24

IMBALLO



# D.O.C.

UN CALICE STUDIATO  
CON I PROFESSIONISTI DELLA DEGUSTAZIONE



### C485

Degustazione

51 cl - 17 1/4 oz  
h 20,2 cm - 8"  
Ø 8,6 cm - 3 3/8"

12436/01 BAF6/24



### 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 0,1L C€



### C 66

ISO Wine Glass

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 2+4 CL C€  
10228/36 • I-I 0,1 L C€



### C 103

Wine Tasting

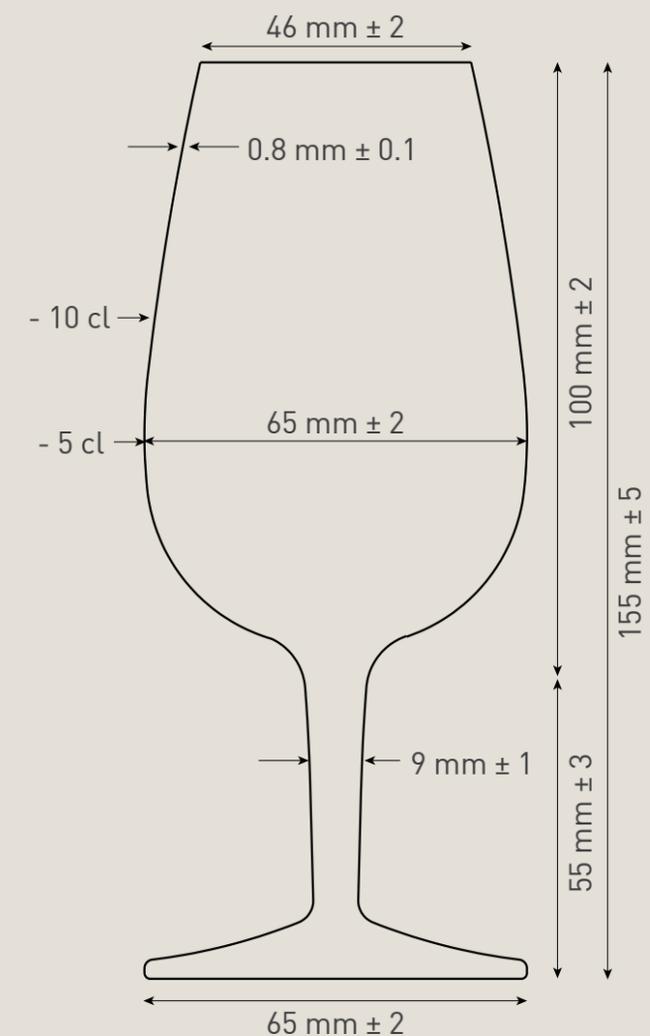
12 cl - 4 oz  
h 13,6 cm - 5 3/8"  
Max Ø 6 cm - 2 3/8"

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





# ELEGANTE

PURE ELEGANCE,  
A COMPLETE RANGE OF STEMWARE AND BARWARE



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...



**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**  
Champagne  
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 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 811**  
Hi-ball  
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

IMBALLO



# I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT  
WINE GLASS PAR EXCELLENCE



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...



# I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT  
WINE GLASS PAR EXCELLENCE

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

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

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

(1) — Bordo ultra-sottile, 0.95 mm.

(2) — Distribuzione del vetro perfetta.

(3) — Curva della coppa assicura sia un flusso aromatico che un flusso del vino non turbolento.

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

(5) — Gambo sottile (5 mm) e rinforzato al Titanio.

(6) — Base piatta e stabile.



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...

# I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT  
WINE GLASS PAR EXCELLENCE



**C 503**  
Barolo - Shiraz  
75 cl - 25 1/4 oz  
h 23,2 cm - 9 1/8"  
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"  
12736/01 • BAF 6/24



**C 496**  
Cabernet - Merlot  
70 cl - 23 3/4 oz  
h 24,3 cm - 9 5/8"  
Max Ø 10,1 cm - 4"  
12731/01 • BAF 6/24



**C 504**  
Oaked Chardonnay  
65 cl - 22 oz  
h 21,8 cm - 8 5/8"  
Max Ø 10,1 cm - 4"  
12737/01 • BAF 6/24



**C 499**  
Sangiovese - Chianti  
55 cl - 18 1/2 oz  
h 22,7 cm - 8 7/8"  
Max Ø 9,3 cm - 3 5/8"  
12732/01 • BAF 6/24



**C 500**  
Chardonnay - Tocai  
45 cl - 15 1/4 oz  
h 21,6 cm - 8 1/2"  
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"  
12733/01 • BAF 6/24



**C 502**  
Champagne - Prosecco  
40 cl - 13 1/2 oz  
h 24,5 cm - 9 5/8"  
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"  
12735/01 • BAF 6/24



**C 501**  
Sauternes - Riesling  
35 cl - 11 3/4 oz  
h 20,3 cm - 8"  
Max Ø 8 cm - 3 1/8"  
12734/01 • BAF 6/24



**C 505**  
Moscato - Spumante  
30 cl - 10 1/4 oz  
h 14,8 cm - 5 7/8"  
Max Ø 10,7 cm - 4 1/4"  
12738/01 • BAF 6/24



**PM 1054**  
Stemless  
45 cl - 15 1/4 oz  
h 9,9 cm - 3 7/8"  
Max Ø 9,1 cm - 3 5/8"  
12766/01 • BAF 6/24



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...

IMBALLO





# INCANTO

CLASSIC HAND CUT EFFECT FOR TIMELESS ELEGANCE



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...



**C 432**  
Grandi Vini  
50 cl - 17 oz  
h 23 cm - 9"  
Max Ø 9 cm - 3 1/2"  
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"  
11020/02 • 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"  
11021/02 • GP 6/24



**C 436**  
Flute  
20 cl - 6 3/4 oz  
h 23 cm - 9"  
Max Ø 7 cm - 2 3/4"  
11022/02 • 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"  
11024/02 • 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"  
11023/02 • GP 6/24



**H 10082**  
Bottiglia Vino con tappo  
in vetro ermetico  
1L - 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)

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



**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

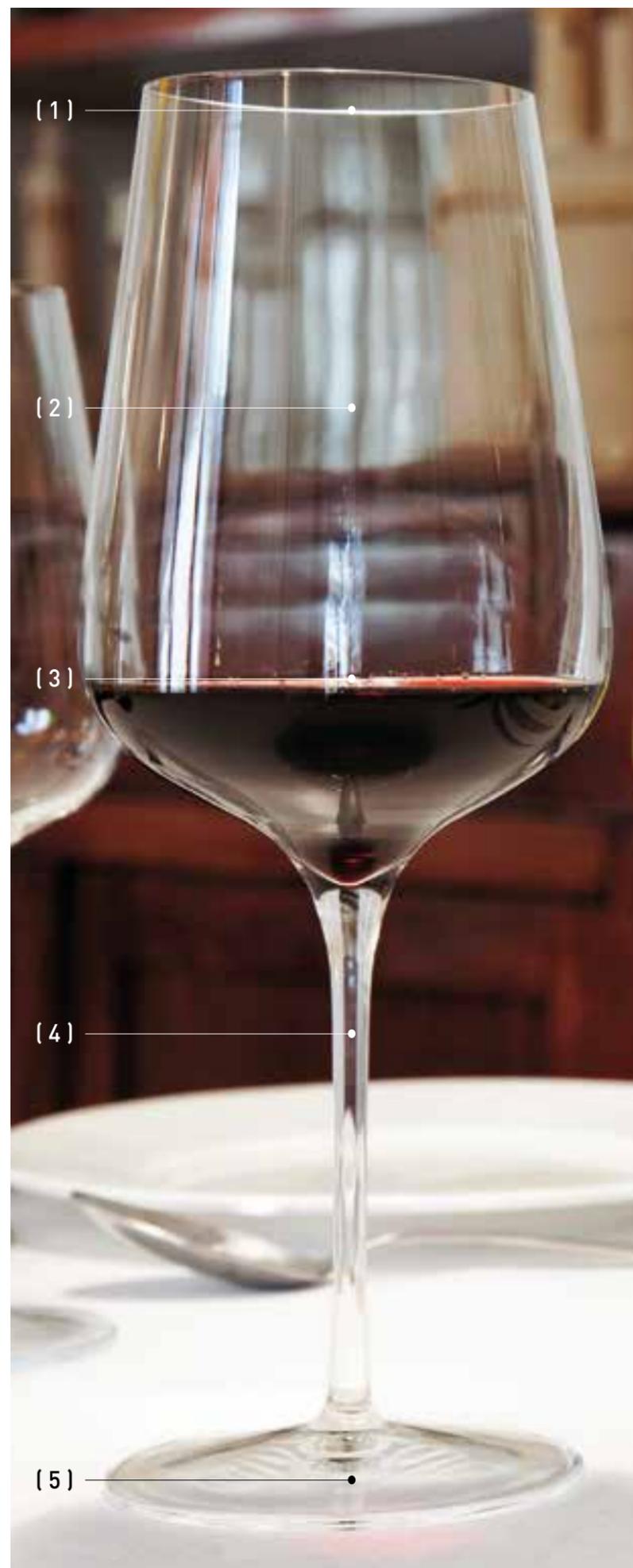
Bordo sottile  
(piacevolezza gustativa)

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





# JAZZ

THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING

**NEW**



**C 479**  
Cocktail  
30 cl - 10 ¼ oz  
h 14,2 cm - 5 5/8" "  
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8" "  
12981/01 • GP 4/16



**C 457**  
Flute  
21 cl - 7 oz  
h 23,5 cm - 9 ¼" "  
Max Ø 7 cm - 2 ¾" "  
12983/01 • GP 4/24



**PM 995**  
Long Drink  
45 cl - 15 ¼ oz  
h 13,3 cm - 5 ¼" "  
Max Ø 7,2 cm - 2 7/8" "  
12980/01 • GP 4/24



**PM 961**  
Rocks Whisky  
35 cl - 11 ¾ oz  
h 9,2 cm - 3 5/8" "  
Max Ø 7,8 cm - 3" "  
12976/01 • GP 4/24



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"

08987/06 • 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 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 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 359**  
XS Liquore

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 ⅜"

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

ULTRA CLEAR &  
DURABLE GLASS  
**sparkx**  
Eco-Friendly  
TITANIUM Reinforced

COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...



**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

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 3/5"  
Max Ø 9,1 cm - 3 3/16"  
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

IMBALLO



# MICHELANGELO MASTERPIECE

L'UNICO E L'ORIGINALE



**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



**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 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 5/16"  
Max Ø 4,1 cm - 1 5/8"  
10237/01 • 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



**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



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...

IMBALLO





# MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

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



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...

## TABLE SETTING



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



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



**C 32**  
Vino  
19 cl - 6 1/2 oz  
h 16,6 cm - 6 1/2"  
Max Ø 6,7 cm - 2 3/8"  
10285/03 • B 6/24



**C 34**  
Flute  
16 cl - 5 1/2 oz  
h 18,5 cm - 7 1/4"  
Max Ø 6,4 cm - 2 1/2"  
10282/02 • B 6/24  
10282/31 • I - I 0,1 LCE

## WINE SPECIFIC



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



**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



**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

IMBALLO



# MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE



## BAR & DESSERT



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



**C 33**  
Liquore  
7 cl - 2 1/4 oz  
h 12,9 cm - 5 1/16"  
Max Ø 5,2 cm - 2"  
10280/01 • GP 6/48



**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 9/16"  
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

## WINE SPECIFIC GOLD LABEL



**C 484**  
Pinot Noir  
58 cl - 19 1/2 oz  
h 21,8 cm - 8 5/8"  
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"  
12113/02 • B 6/24



**C 481**  
Chianti  
52 cl - 17 1/2 oz  
h 23,5 cm - 9 1/4"  
Max Ø 9,4 cm - 3 3/4"  
12110/02 • B 6/24



**C 482**  
Riesling  
38 cl - 12 3/4 oz  
h 21,5 cm - 8 1/2"  
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"  
12111/02 • B 6/24



**C 483**  
Prosecco  
22 cl - 7 1/2 oz  
h 23,6 cm - 9 1/4"  
Max Ø 7 cm - 2 3/4"  
12112/02 • B 6/24

## SINGLE SERVING / AMUSE-BOUCHE



**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

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 2/4"  
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**  
Multipurpose  
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



**Hydosommelier**  
set 7 pezzi  
1 Acqua  
0,75 L - 25 1/4 oz  
6 Biccheri  
40 cl - 13 1/2 oz  
11165/01 • Set GP7/4



**Winesommelier**  
set 7 pezzi  
1 Fine Wine Bottle  
0,75 L - 25 1/4 oz  
6 Goblets  
48 cl - 16 1/4 oz  
11166/01 • Set GP7/4

# 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

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

### ACQUA TONICA

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

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

### CURIOSITA'

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

## I BICCHIERI GIUSTI: PALACE HYDROSOMMELIER



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

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

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

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

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

c) **Bicchiere per Acqua Tonica.**

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

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

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



TITANIUM Reinforced

# REGENCY

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

COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE ANNI DI GARANZIA ANS DE GARANTIE



**C 314**  
Bordeaux Grand Cru  
70 cl - 23 3/4 oz  
h 24,4 cm - 9 1/2"  
Max Ø 10,1 cm - 4"  
08743/09 • 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"  
08745/12 • 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"  
08746/13 • 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"  
10411/04 • 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"  
10410/06 • GP 4/24



**C 319**  
Prosecco - Champagne  
27 cl - 9 1/2 oz  
h 25,4 cm - 10"  
Max Ø 7,5 cm - 3"  
08748/10 • 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"  
10412/09 • GP 4/24



**PM 863**  
Bibita  
51 cl - 17 1/4 oz  
h 15,5 cm - 6"  
Max Ø 8,5 cm - 3 1/4"  
10407/04 • 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"  
10406/03 • 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"  
10403/05 • 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"  
10291/11 • 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"  
10413/03 • GP 4/24



**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"  
10434/03 • CT 6



ANTI-DRIP coating



TITANIUM Reinforced

COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE ANNI DI GARANZIA ANS DE GARANTIE

IMBALLO





# ROMA 1960

VIA VENETO BARWARE



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...



**C 512**  
Gin Glass  
80,5 cl - 27 ¼ oz  
h 23,5 cm - 9 ¼"  
Max Ø 11,4 cm - 4 ½"  
12891/01 • BAF 6/12

**NEW**



**C 513**  
Wine Cocktail  
55 cl - 18 ½ oz  
h 22,2 cm - 8 ¾"  
Max Ø 9 cm - 3 ½"  
12931/01 • BAF 6/24

**NEW**



**C 509**  
Margarita  
39 cl - 13 ¼ oz  
h 18,4 cm - 7 ¼"  
Max Ø 11,4 cm - 4 ½"  
12776/01 • BAF 6/12  
12776/02 • GP 4/16

IMBALLO



# ROMA 1960

VIA VENETO BARWARE



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...



**C 512**  
Coppa  
30 cl - 10 ¼ oz  
h 15 cm - 5 7/8"  
Max Ø 11,3 cm - 4 ½"  
12892/01 • BAF 6/12

**NEW**



**C 510**  
Fizz  
26 cl - 8 ¾ oz  
h 15,7 cm - 6 1/8"  
Max Ø 9,6 cm - 3 ¾"  
12882/01 • BAF 6/24

**NEW**



**C 511**  
Flute  
24 cl - 8 oz  
h 24,4 cm - 9 5/8"  
Max Ø 7 cm - 2 ¾"  
12902/01 • BAF 6/24

**NEW**



**C 508**  
Martini  
22 cl - 7 ½ oz  
h 17,2 cm - 6 ¾"  
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"  
12772/01 • BAF 6/12  
12772/02 • GP 4/16



**PM 1050**  
Bibita  
48 cl - 16 ¼ oz  
h 15,1 cm - 6"  
Max Ø 7,4 cm - 2 7/8"  
12765/01 • BAF 6/24  
12765/02 • GP 4/24



**PM 1063**  
Rum  
45 cl - 15 ¼ oz  
h 9,2 cm - 3 5/8"  
Max Ø 9,8 cm - 3 7/8"  
12885/01 • BAF 6/24

**NEW**



**PM 1049**  
Bibita  
40 cl - 13 ½ oz  
h 14,2 cm - 5 5/8"  
Max Ø 7 cm - 2 ¾"  
12764/01 • BAF 6/24



**PM 1045**  
D.O.F.  
38 cl - 12 ¾ oz  
h 9 cm - 3 ½"  
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"  
12708/01 • BAF 6/24  
12708/02 • GP 4/24



**PM 1048**  
Acqua  
30 cl - 10 ¼ oz  
h 8,4 cm - 3 ¼"  
Max Ø 8 cm - 3 1/8"  
12761/01 • BAF 6/24

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 7/8"  
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 1/8"  
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 7/8"  
07697/04 • BAF 6/24



**C 240**  
Vino  
21 cl - 7 oz  
h 15,5 cm - 6 1/8"  
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 1/8"  
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...



**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

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 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

(1)  
Bordo sottile  
(piacevolezza gustativa)

(2)  
Il volume e la dimensione  
dello spazio di testa  
consentono di filtrare  
solo le molecole caratteristiche  
del vino contenuto.

(3)  
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.

(4)  
Stelo sottile  
rinforzato al Titanio

(5)  
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





# TALISMANO

THE LUCKY CHARME  
CRYSTAL GLASS



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...



**C 503**  
Burgundy  
75 cl - 25 ¼ oz  
h 23,2 cm - 9 1/8"  
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"  
12736/02 • GP 4/16



**C 496**  
Bordeaux  
70 cl - 23 ¾ oz  
h 24,3 cm - 9 5/8"  
Max Ø 10,1 cm - 4"  
12731/02 • GP 4/8



**C 500**  
Chardonnay  
45 cl - 15 ¼ oz  
h 21,6 cm - 8 ½"  
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"  
12733/02 • GP 4/24



**C 502**  
Prosecco  
40 cl - 13 ½ oz  
h 24,5 cm - 9 5/8"  
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"  
12735/02 • GP 4/24



**C 505**  
Old Martini  
30 cl - 10 ¼ oz  
h 14,8 cm - 5 7/8"  
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"  
12738/02 • GP 4/16



**PM 1055**  
Bibita  
57 cl - 19 ¼ oz  
h 14 cm - 5 ½"  
Max Ø 8,6 cm - 3 3/8"  
12767/02 • GP 4/24



**PM 1054**  
D.O.F.  
45 cl - 15 ¼ oz  
h 9,9 cm - 3 7/8"  
Max Ø 9,1 cm - 3 5/8"  
12766/02 • GP 4/24

IMBALLO



# TENTAZIONI

WINE GLASS FOR CONNOISSEURS



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...



# TENTAZIONI

WINE GLASS FOR CONNOISSEURS

I calici della linea Tentazioni sono stati realizzati con l'obiettivo di conservare tutta la struttura aromatica del vino, attenuandone la componente alcolica volatile: in questo modo gli aromi del vino sono restituiti integralmente all'uscita della coppa, amplificando il piacere della degustazione.

Come indicato nella foto, la coppa è strutturata in modo che, al suo interno, si crei un particolare effetto aromatico "ad anello": questo effetto evita interferenze fra alcol volatile e aromi del vino.

Non solo. Il doppio camino trattiene particolarmente a lungo le molecole aromatiche all'interno dello spazio di testa, senza quindi disperderle velocemente nell'ambiente: si accentua così il gusto fruttato del vino, mentre ne sono minimizzate le componenti acide ed amare.

La forma e le dimensioni dei calici Tentazioni sono state progettate tramite un processo sperimentale.

Il diametro, "D", della superficie libera del vino nella coppa (vino contenuto pari a 10 cl) è circa 8 volte la profondità, "P", del vino contenuto. Ciò porta a due risultati:

a) Alta areazione del vino.

b) Le molecole dell'alcol si distribuiscono velocemente verso le pareti della coppa, lasciando libere le sole molecole aromatiche del vino nella parte centrale. Si crea di conseguenza una distribuzione aromatica "ad anello", così come illustrato:

- Le linee rosse rappresentano le componenti alcoliche.
- Le linee verdi rappresentano gli aromi propri del vino.

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

Con questo progetto è stato possibile realizzare dei calici Tester pensati per stile di vino, come i vini Orange e il Prosecco, e per i distillati.

## VINI ORANGE

I cosiddetti Vini Orange rappresentano un nuovo stile di vino: con questo termine ci si riferisce infatti a vini prodotti da uve bianche attraverso una macerazione prolungata. Il mosto in fermentazione rimane a lungo in contatto con le bucce dei chicchi, traendo da esse i tannini e un particolare colore arancione dorato, con tendenza ad assumere una sfumatura ambrata.

Il procedimento di vinificazione è lo stesso dei vini rossi, un tempo usato anche per i bianchi e oggi ripreso da alcuni produttori che stanno recuperando vecchie tradizioni. La percezione dei sapori è ampia, complessa: spazia dall'intensità tannica, con gli aromi primari dell'uva, alla frutta matura e secca, con note erbacee e fragranti.

Le linee rosse rappresentano le componenti alcoliche

Le linee verdi rappresentano gli aromi propri del vino



# TENTAZIONI

WINE GLASS FOR CONNOISSEURS



**C487**  
Bordeaux - Red Wines  
67 cl - 22 3/4 oz  
h 24.5 cm - 9 5/8"  
Ø 11.3 cm - 4 1/2"  
12503/01 • BAF 6/12

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

#### VINI CONSIGLIATI:

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



**C486**  
Orange Wine Tester  
65 cl - 22 oz  
h 23.3 cm - 9 1/8"  
Ø 11.4 cm - 4 1/2"  
12505/01 • BAF 6/12

Calice di dimensioni importanti e foggia elegantemente tecnica, pensato per complessi vini Orange ma anche bianchi strutturati o affinati, cui conferisce peso anche grazie alla capacità di rivelare selettivamente note di pregio: frutta sciroppata, pasticceria, spezie.

#### VINI CONSIGLIATI:

Caligo Sauvignon Collio Doc  
Conti Formentini  
Lugana doc Bolla  
Tufaie Soave Classico  
Superiore Docg Bolla



**C488**  
Merlot - Red Wines  
57 cl - 19 1/4 oz  
h 23.3 cm - 9 1/8"  
Ø 10.6 cm - 4 1/8"  
12502/01 • BAF6/12

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

#### VINI CONSIGLIATI:

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



**C489**  
Chardonnay - White Wines  
47 cl - 16 oz  
h 22.1 cm - 8 3/4"  
Ø 10 cm - 3 7/8"  
12501/01 • BAF6/12

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

#### VINI CONSIGLIATI:

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



**C490**  
Prosecco Tester  
Sparkling Wines  
42 cl - 14 1/4 oz  
h 25 cm - 9 7/8"  
Ø 9 cm - 3 1/2"  
12500/01 • BAF6/12

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

#### VINI CONSIGLIATI:

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



**C492**  
Spumante  
Sparkling Wines  
30 cl - 10 1/4 oz  
h 15.7 cm - 6 1/8"  
Ø 10.3 cm - 4"  
12498/01 • BAF6/12

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

#### VINI CONSIGLIATI:

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



**C491**  
The Tester  
23 cl - 7 3/4 oz  
h 11 cm - 4 3/8"  
Ø 7.7 cm - 3"  
12499/01 • BAF6/12

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

#### VINI CONSIGLIATI::

Single Malt Whisky  
Rhum  
Cognac  
Brandy  
Grappa di Moscato



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...



IMBALLO



# 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.**

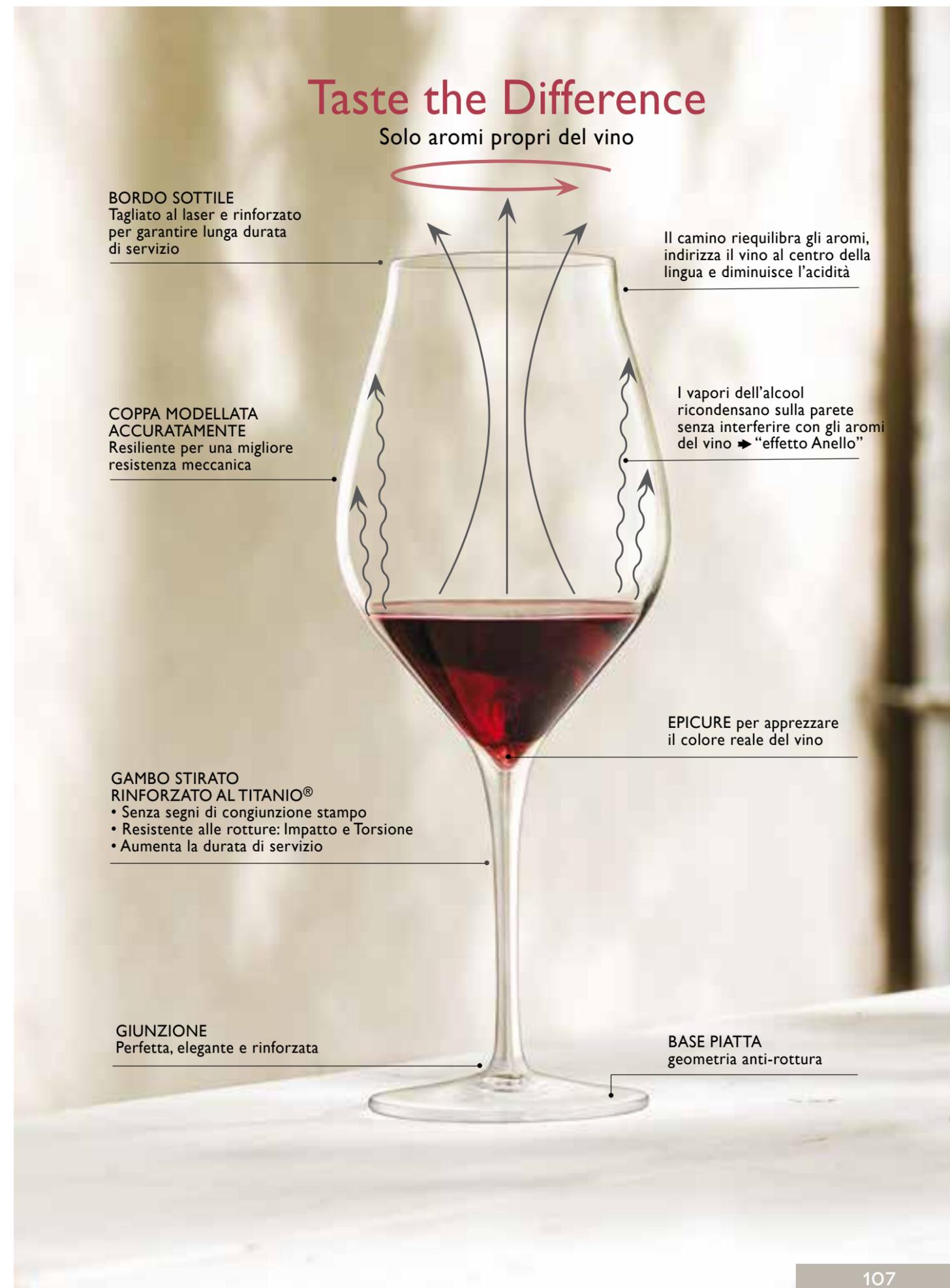
Le forme e dimensioni dei calici sono tali da:

- 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.





**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'erbaceo 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



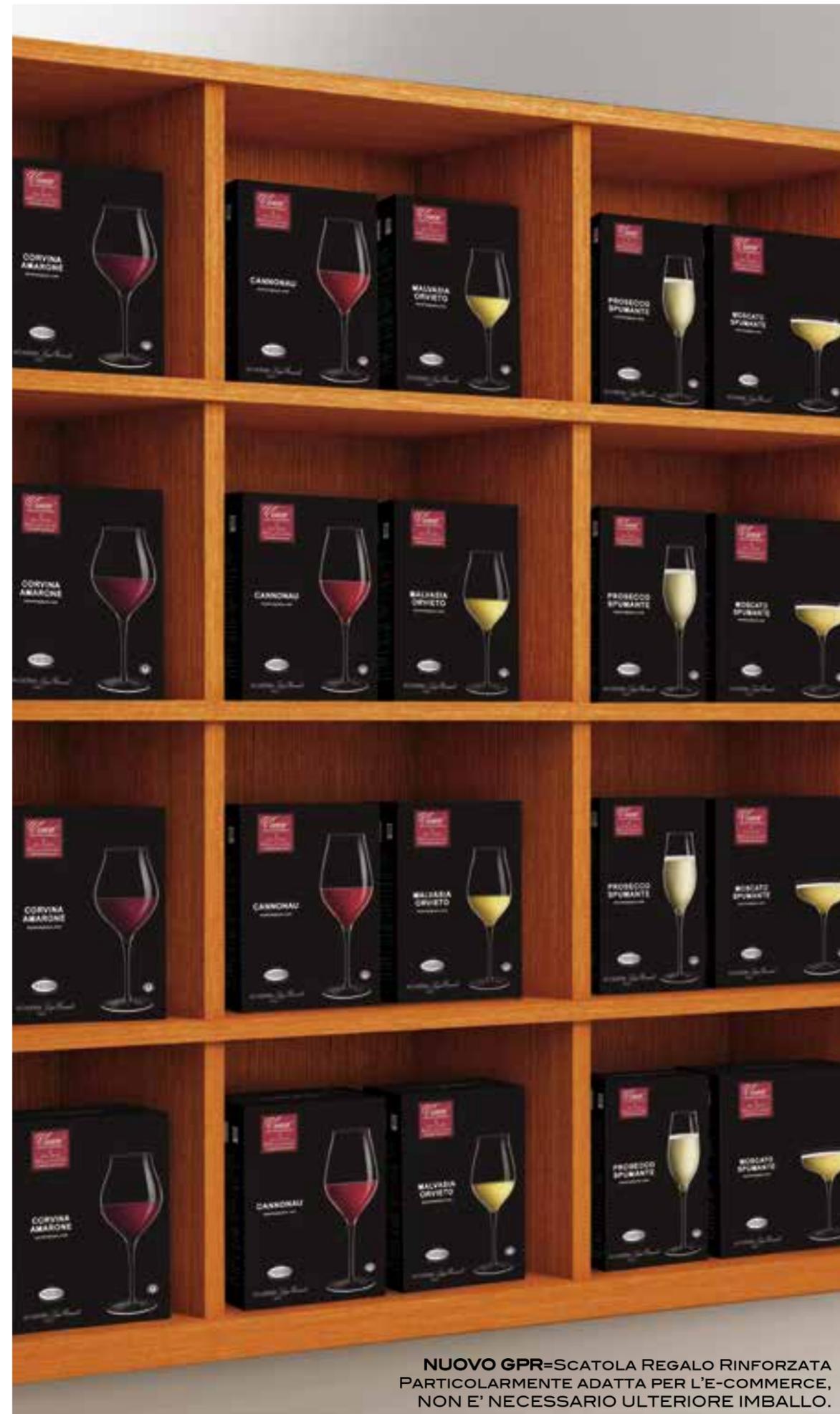
**RM 485**  
Decanter Vino bianco  
0,75 L - 25 1/4 oz  
156 cl - 52 3/4 oz raso bocca  
h 30,6 cm - 12"  
Max Ø 17,1 cm - 6 3/4"  
11936/01 • GP 1/2

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 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.



COLLEZIONI  
CALICI, VINO  
E ALTRO...



IMBALLO



# VINOTEQUE

ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



**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



**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 C€

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 C€

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





# COLLEZIONE BIRRA

BIRRATEQUE | 122  
I CLASSICI | 130

# 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

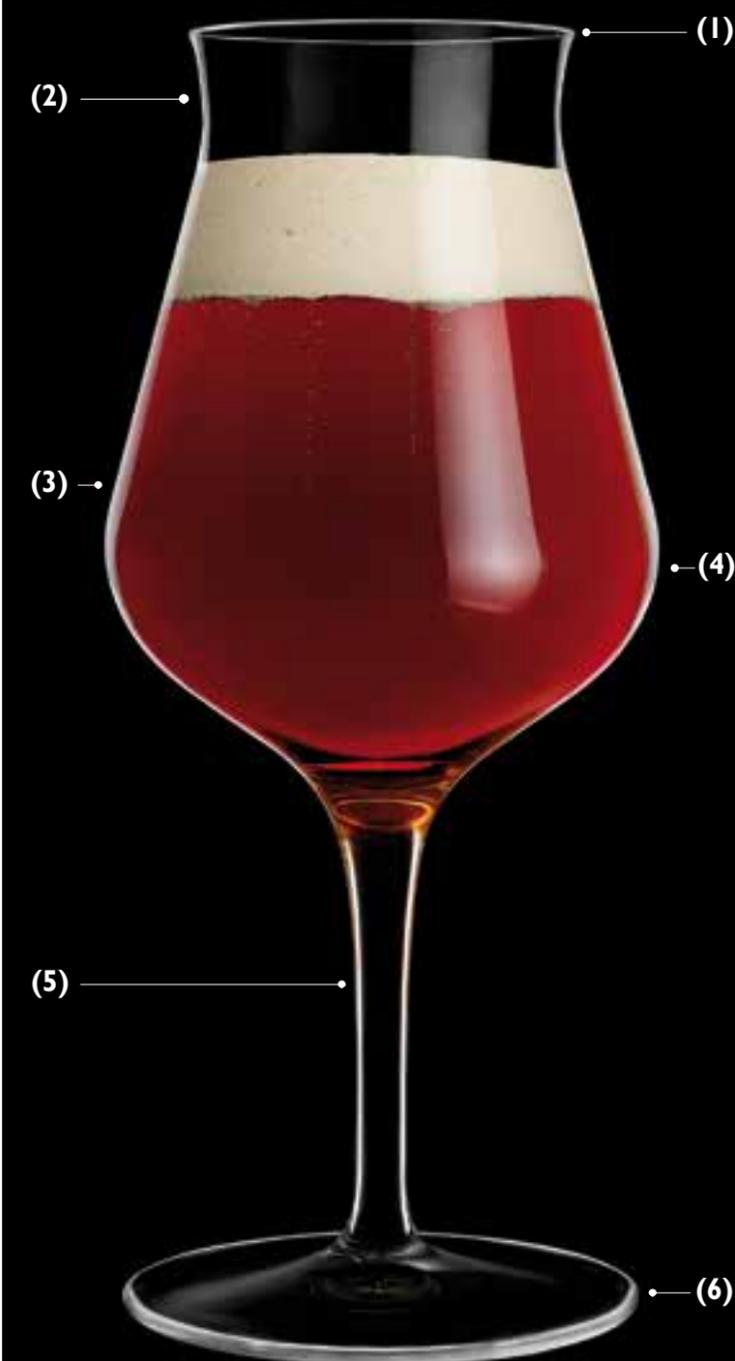
- (1)  
Diametro di apertura adeguato per ridurre la velocità di ingresso birra in bocca: dà tempo alle papille gustative di reagire in modo appropriato al sapore.
- (2)  
Bordo sottile tagliato al laser: spessore 1.2 mm evita turbolenze e garantisce una piacevole sensazione tattile al palato.
- (3)  
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.



# BIRRATEQUE™

DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES

- (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.



# BIRRATEQUE™

DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES



**C495**  
Premium Snifter

56 cl - 19 oz  
h 17,4 cm - 6 7/8"  
Ø 9,7 cm - 3 3/4"

I2462/02 • GPR 2/8  
I2462/01 • BAF 6/24

Calice tecnico per birre speciali, trasla il Tulip amato dagli esperti su uno strumento da degustazione particolarmente importante, solido e di peso, oltre che pratico. Per birre speciali, strutturate e complesse, cui conferisce profondità aromatica portando in primo piano le caratteristiche di maggiore pregio: floreali, agrumate, fruttate.

**IDEAL FOR:**

Belgian Style Beers, Bocks, Dark Lagers, Specialty & Hybrid Beers, Wild/Sour Beers



**PM1020**  
Pilsner

54 cl - 18 1/4 oz  
h 20,4 cm - 8"  
Ø 7,7 cm - 3"

I2461/02 • GPR 2/12  
I2461/01 • BAF 6/24

La foggia lineare, rivisitazione scientifica del classico calice cilindrico, unisce informalità e tecnica: la solidità della presa si unisce alla raffinatezza alle labbra, per uno strumento da esperti per ogni giorno. Evidenza nelle Pilsner la compattezza della schiuma e i profumi distintivi, specie agrumati, altrimenti nascosti.

**IDEAL FOR:**

American Pilsners, Baltic Pilsners, German Pilsners, Czech Pilsners, Light Lagers



**PM 987**  
Wheat - Weiss

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

I1827/02 • GPR 2/12  
I1827/01 • 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"

I1828/02 • GPR 2/12  
I1828/01 • 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"

I1826/02 • GPR 2/12  
I1826/01 • 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



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 3/4"

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.



## Birraterque

set 6 pezzi

2 Wheat-Weiss  
78 cl - 26 1/2 oz  
2 Ipa-White Ipa  
54 cl - 18 1/4 oz  
2 Beer Tester  
42 cl - 14 1/4 oz

12326/01 • Set GP6/4



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 ¾"  
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



## MIXOLOGY

TRA STORIA E CULTURA, DAL PROIBIZIONISMO  
A MISCELE ESOTICHE D'AVANGUARDIA,  
NASCE MIXOLOGY L'ARTE DELLA MISCELAZIONE DOVE  
NULLA È LASCIATO AL CASO.

LUGI BORMIOLI INTRAPRENDE QUESTA NUOVA AVVENTURA  
CON UNA COLLEZIONE DI BARWARE & COCKTAIL MAKING EQUIPMENT  
DI ELEVATA QUALITÀ REALIZZATA IN COLLABORAZIONE  
CON YURI GELMINI, HEAD BARMAN DEL SURFER'S DEN DI MILANO  
E MIXOLOGIST FUTURISTA.

LO STUDIO E LA RICERCA DI NUOVI ELEMENTI, MANI ESPERTE  
CHE SANNO COME MISCELARE E CALIBRARE NUOVI SAPORI,  
TUTTO È LASCIATO AL GUSTO E ALLA FANTASIA  
DEL MIXOLOGIST FUTURISTA YURI GELMINI, E PORTA A FORME  
DI CREATIVITÀ ED ESPRESSIONE ESTETICA GRAZIE SIA  
AD ACCORGIMENTI TECNICI CHE ALLA SUA ABILITÀ DERIVANTE  
DA STUDIO ED ESPERIENZA IN QUESTO CAMPO.

# MIXOLOGY



MIXOLOGY



**C493**  
Spanish Gin & Tonic  
80 cl - 27 oz  
h 20.5 cm - 8 1/8"  
ø 11.9 cm - 4 5/8"  
12464/01 • BAF 6/12  
12464/02 • GP 4/8



**C352**  
Spritz  
57 cl - 20 oz  
h 22.5 cm - 8 7/8"  
ø 9.1 cm - 3 5/8"  
12458/01 • BAF 6/24  
12458/02 • GP 4/24



**C 416**  
Cognac  
46,5 cl - 15 3/4 oz  
h 12,7 cm - 5"  
ø 9,67 cm - 3 3/4"  
12724/01 • BAF 6/12



**C 491**  
Spirits  
23 cl - 7 3/4 oz  
h 11 cm - 4 3/8"  
ø 7,7 cm - 3"  
12723/01 • BAF 6/12



**PM 801**  
Cocktail Ice  
50 cl - 17 oz  
h 10,4 cm - 4"  
ø 9,4 cm - 3 3/4"  
12648/01 • BAF 6/24



**PM 1057**  
Diamante Bibita  
48 cl - 16 1/4 oz  
h 15,7 cm - 6 1/8"  
ø 7,2 cm - 2 7/8"  
12770/02 • BAF 6/24



**PM 1056**  
Diamante D.O.F.  
38 cl - 12 3/4 oz  
h 9,6 cm - 3 3/4"  
ø 8,4 cm - 3 1/4"  
12769/02 • BAF 6/24



**C40**  
Cocktail  
22.5 cl - 7 1/2 oz  
h 14 cm - 5 1/2"  
ø 9.5 cm - 3 3/4"  
12460/01 • BAF 6/24  
12460/02 • GP 4/16



**C211**  
Martini  
21.5 cl - 7 1/4 oz  
h 17.2 - 6 1/3"  
ø 10.4 cm - 4 1/8"  
12459/01 • BAF 6/24  
12459/02 • GP 4/16



**C 497**  
Nick & Nora  
15 cl - 5 oz  
h 14,7 cm - 5 3/4"  
ø 6,86 cm - 2 3/4"  
12671/01 • BAF 6/24



**C 431**  
Schnapps  
7 cl - 2 1/4 oz  
h 13,8 cm - 5 3/8"  
ø 5,7 cm - 2 1/4"  
12876/01 • BAF 6/24  
12876/02 • GP 4/24

**NEW**



**PM 921**  
Incanto Hi-ball  
43,5 cl - 14 3/4 oz  
h 16,6 cm - 6 1/2"  
ø 7,1 cm - 2 3/4"  
11024/05 • BAF 6/24



**PM 920**  
Incanto D.O.F.  
34,5 cl - 11 3/4 oz  
h 10,9 cm - 4 1/4"  
ø 8,1 cm - 3 1/4"  
11023/05 • BAF 6/24



**PM 884**  
Shot  
7 cl - 2 1/4 oz  
h 8,8 cm - 3 1/2"  
ø 4 cm - 1 1/2"  
12722/01 • BAF 6/24

IMBALLO





**PM 1030**  
Textures Hi-Ball

48 cl - 16 1/4 oz  
h 15.7 cm - 6 1/8"  
ø 7.1 cm - 2 3/4"

12420/01 • BAF 6/12  
12420/02 • GP 4/8



**PM 1028**  
Charme Hi-Ball

48 cl - 16 1/4 oz  
h 15.7 cm - 6 1/8"  
ø 7.4 cm - 2 7/8"

12418/01 • BAF 6/12  
12418/02 • GP 4/8



**PM 1029**  
Elixir Hi-Ball

48 cl - 16 1/4 oz  
h 15.7 cm - 6 1/8"  
ø 7.3 cm - 2 7/8"

12419/01 • BAF 6/12  
12419/02 • GP 4/8



**PM 1017**  
Textures D.O.F.

38 cl - 12 3/4 oz  
h 9.6 cm - 3 3/4"  
ø 8.6 cm - 3 3/8"

12346/01 • BAF 6/24  
12346/02 • GP 4/24



**PM 1015**  
Charme D.O.F.

38 cl - 12 3/4 oz  
h 9.6 cm - 3 3/4"  
ø 8.5 cm - 3 3/8"

12328/01 • BAF 6/24  
12328/02 • GP 4/24



**PM 1016**  
Elixir D.O.F.

38 cl - 12 3/4 oz  
h 9.6 cm - 3 3/4"  
ø 8 cm - 3 1/8"

12344/01 • BAF 6/24  
12344/02 • GP 4/24



**H10634**  
Dash Bottle Elixir n°1

10 cl - 3 1/2 oz  
h 13.5 cm - 5 3/8"  
Ø 5.7 cm - 2 1/4"

12272/01 • CT 24  
12272/02 • B 6/24



**H10635**  
Dash Bottle Elixir n°2

10 cl - 3 1/2 oz  
h 14.2 cm - 5 5/8"  
Ø 5.2 cm - 2"

12273/01 • CT 24  
12273/02 • B 6/24



**H10636**  
Dash Bottle Elixir n°3

10 cl - 3 1/2 oz  
h 15.2 cm - 6"  
Ø 3.7 x 7.7 cm - 1 1/2 x 3"

12274/01 • CT 24  
12274/02 • B 6/24



**ELIXIR H10709**

Decanter con tappo  
in vetro ermetico  
0.75 L - 25 1/4 oz

0.78 L - 26 1/4 oz raso bocca  
h 20.7 cm - 8 1/8"  
Max ø 9 cm - 3 1/2"

12468/01 • CT 6  
12468/02 • GP 1/6



**TEXTURES H10770**

Decanter con tappo  
in vetro ermetico  
0.75 L - 25 1/4 oz

0.78 L - 26 1/4 oz raso bocca  
h 20.7 cm - 8 1/8"  
Max ø 9 cm - 3 1/2"

12520/01 • CT 6  
12520/02 • GP 1/6



**CHARME H10769**

Decanter con tappo  
in vetro ermetico  
0.75 L - 25 1/4 oz

0.78 L - 26 1/4 oz raso bocca  
h 20.7 cm - 8 1/8"  
Max ø 9 cm - 3 1/2"

12521/01 • CT 6  
12521/02 • GP 1/6



**H10631**  
Mixing Glass

70.5 cl - 23 3/4 oz  
h 14.3 cm - 5 5/8"  
Ø 11.5 cm - 4 1/2"

12221/01 • CT 12





# MIXOLOGY



**H10585**  
Bottiglia Authentica  
con versatore  
silicone/acciaio inox (18/8)  
0.5 L - 17 oz  
  
52.5 cl - 17 ¾ oz raso bocca  
h 31.3 cm - 12 ¾" "  
Max Ø 6.9 cm - 2 ¾" "  
  
I2207/02 • CT 12  
I2207/03 • CT 6



**H10584**  
Bottiglia Authentica  
con versatore  
silicone/acciaio inox (18/8)  
0.25 L - 8 ½ oz  
  
27.3 cl - 9 ¼ oz raso bocca  
h 26.1 cm - 10 ¼" "  
Ø 5.8 cm - 2 ¼" "  
  
I2208/02 • CT 12  
I2208/03 • CT 6



**H10583**  
Bottiglia Authentica  
con versatore  
silicone/acciaio inox (18/8)  
0.125 L - 4 ½ oz  
  
14.1 cl - 4 ¾ oz raso bocca  
h 21.7 cm - 8 ½" "  
Ø 4.9 cm - 1 7/8" "  
  
I2209/02 • CT 12  
I2209/03 • CT 6



**Mixology**  
set 5 pezzi  
  
I Dash bottle Elixir n°1  
I Dash bottle Elixir n°2  
I Dash bottle Elixir n°3  
I Mixing glass  
I Bottiglia Authentica con  
versatore silicone/acciaio  
0.5 L - 17 oz  
  
I2324/01 • Set GP 5/3



**Elixir Whisky**  
set 5 pezzi  
  
I Elixir Decanter,  
0.75 L - 25 ¼ oz  
4 Bicchieri DOF  
38 cl - 12 ¾ oz  
  
I2469/01 • Set GP 5/3



# BICCHIERI



AERO	142
AMETISTA	142
ATELIER	143
BACH	144
CANALETTO	144
CHARME	145
CLASSICO	145
DIAMANTE	146
EDEN	146
ELEGANTE	147
ELIXIR	147
I MERAVIGLIOSI	148
INCANTO	148
JAZZ	149
MAGNIFICO	149
MICHELANGELO MASTERPIECE	150
ON THE ROCKS	151
PALACE	151
PURO	152
REGENCY	152
ROMA 1960	153
RUBINO	154
STRAUSS	154
SUBLIME	155
SUPREMO	155
TALISMANO	156
TEXTURES	156
TOP CLASS	157
VERONESE	157
VINEA	158



# AERO

BICCHIERI



**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

IMBALLO



# AMETISTA

BICCHIERI



**PM 693**  
Bibita  
46 cl - 15 1/2 oz  
h 12 cm - 4 7/16"  
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 7/16"  
10186/01 • BAF 6/24

IMBALLO



# ATELIER



BICCHIERI



**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

IMBALLO





# BACH

BICCHIERI

25 YEAR GUARANTEE  
ANNI DI GARANZIA  
ANS DE GARANTIE



### PM 489

Bibita

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

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



### PM 511

Bibita

36 cl - 12 1/4 oz  
h 15,5 cm - 6"  
Max Ø 6,4 cm - 2 1/2"

10826/01 • BAF 6/24



### PM 485

D.O.F.

33,5 cl - 11 1/4 oz  
h 9,7 cm - 3 3/4"  
Max Ø 8,25 cm - 3 1/4"

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



### PM 496

Acqua

25,5 cl - 8 1/2 oz  
h 9 cm - 3 1/2"  
Max Ø 7,5 cm - 3"

10825/01 • BAF 6/24



### PM 500

Liquore

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

06794/02 • GP 4/48

NEW

# CANALETTO

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

# CHARME



BICCHIERI

IMBALLO



### PM 1015

D.O.F.

38 cl - 12 3/4 oz  
h 9,6 cm - 3 3/4"  
Ø 8,5 cm - 3 3/8"

12328/01 • BAF 6/12  
12328/02 • GP 4/24



### PM 1028

Hi-Ball

48 cl - 16 1/4 oz  
h 15,7 cm - 6 1/8"  
Ø 7,4 cm - 2 7/8"

12418/01 • BAF 6/12  
12418/02 • GP 4/8

# CLASSICO



BICCHIERI

IMBALLO



### PM 880

Bibita

48 cl - 16 1/4 oz  
h 16,1 cm - 6 1/4"  
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 8,8 cm - 3 1/2"  
Max Ø 4 cm - 1 1/2"

10423/01 • BAF 6/24



BICCHIERI

IMBALLO





# DIAMANTE

BICCHIERI



**PM 1057**  
Bibita  
48 cl - 16 ¼ oz  
h 15,7 cm - 6 1/8"  
Max Ø 7,2 cm - 2 ¾"

12770/01 • GP 4/24  
12770/02 • BAF 6/24



**PM 1056**  
D.O.F.  
38 cl - 12 ¾ oz  
h 9,6 cm - 3 ¾"  
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼"

12769/01 • GP 4/24  
12769/02 • BAF 6/24

IMBALLO



# EDEN

BICCHIERI



**PM 839**  
Bibita  
50 cl - 17 oz  
h 15,2 cm - 6"  
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"

10121/01 • BAF 6/24



**PM 838**  
Whisky  
40 cl - 13 ½ oz  
h 10,7 cm - 4 ¼"  
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"

10120/01 • BAF 6/24

IMBALLO



# ELEGANTE



BICCHIERI



**PM 811**  
Bibita  
34 cl - 11 ½ oz  
h 13,9 cm - 5 ½"  
Max Ø 7,7 cm - 3"

09482/06 • BAF 6/24



**PM 810**  
Whisky  
32 cl - 10 ¾ oz  
h 10,5 cm - 4 ¼"  
Max Ø 8,5 cm - 3 ¼"

09481/06 • BAF 6/24

IMBALLO



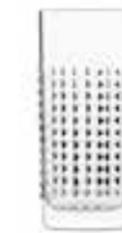
# ELIXIR

BICCHIERI



**PM 1016**  
D.O.F.  
38 cl - 12 ¾ oz  
h 9,6 cm - 3 ¾"  
ø 8 cm - 3 1/8"

12344/01 • BAF 6/12  
12344/02 • GP 4/24



**PM 1029**  
Hi-Ball  
48 cl - 16 ¼ oz  
h 15,7 cm - 6 1/8"  
ø 7,3 cm - 2 7/8"

12419/01 • BAF 6/12  
12419/02 • GP 4/8

IMBALLO





# I MERAVIGLIOSI

BICCHIERI

IMBALLO



**PM 1054**  
Stemless  
45 cl - 15 ¼ oz  
h 9,9 cm - 3 7/8"  
Max Ø 9,1 cm - 3 5/8"  
12766/01 • BAF 6/24

# JAZZ

NEW



**PM 995**  
Long Drink  
45 cl - 15 ¼ oz  
h 13,3 cm - 5 ¼"  
Max Ø 7,2 cm - 2 7/8"  
12980/01 • GP 4/24  
12980/02 • BAF 6/24



**PM 961**  
Rocks Whisky  
35 cl - 11 ¾ oz  
h 9,2 cm - 3 5/8"  
Max Ø 7,8 cm - 3"  
12976/01 • GP 4/24  
12976/02 • BAF 6/24



BICCHIERI

IMBALLO



# INCANTO

BICCHIERI

IMBALLO



**PM 921**  
Bibita  
43,5 cl - 14 ¾ oz  
h 16,6 cm - 6 ½"  
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"  
11024/05 • BAF 6/24  
11024/02 • GP 6/24



**PM 920**  
D.O.F.  
34,5 cl - 11 ¾ oz  
h 10,9 cm - 4 ¼"  
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"  
11023/05 • BAF 6/24  
11023/02 • GP 6/24

# MAGNIFICO



BICCHIERI

IMBALLO



**PM 925**  
Bibita  
59 cl - 20 oz  
h 14 cm - 5 ½"  
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 ¾"  
09264/06 • BAF 6/24

# MICHELANGELO MASTERPIECE

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

BASE QUADRATA



**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

BICCHIERI

IMBALLO



# PALACE



**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





# PURO

BICCHIERI



### 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 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

IMBALLO



# REGENCY



### PM 863

Bibita

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

10407/04 • 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"

10406/03 • 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"

10403/05 • 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"

10291/11 • GP 4/16

IMBALLO



# ROMA 1960



BICCHIERI



### PM 1050

Bibita

48 cl - 16 1/4 oz  
h 15,1 cm - 6"  
Max Ø 7,4 cm - 2 7/8"

12765/01 • BAF 6/24  
12765/02 • GP 4/24



### PM 1063

Rum

45 cl - 15 1/4 oz  
h 9,2 cm - 3 5/8"  
Max Ø 9,8 cm - 3 7/8"

12885/01 • BAF 6/24



### PM 1049

Bibita

40 cl - 13 1/2 oz  
h 14,2 cm - 5 5/8"  
Max Ø 7 cm - 2 3/4"

12764/01 • BAF 6/24

NEW



### PM 1045

D.O.F.

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

12708/01 • BAF 6/24  
12708/02 • GP 4/24



### PM 1048

Acqua

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

12761/01 • BAF 6/24

IMBALLO





# RUBINO

BICCHIERI

IMBALLO



**PM 611**  
Parma 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**  
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



# STRAUSS

BASE QUADRATA

BICCHIERI

IMBALLO



**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"  
09830/02 • BAF 6/24



**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

# SUBLIME



BICCHIERI

IMBALLO



**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 5/8"  
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

# SUPREMO



MODELLI REGISTRATI

IMBALLO



**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.



# TALISMANO

BICCHIERI



**PM 1055**  
Bibita

57 cl - 19 ¼ oz  
h 14 cm - 5 ½"  
Max Ø 8,6 cm - 3 ⅜"

12767/02 • GP 4/24



**PM 1054**  
Stemless

45 cl - 15 ¼ oz  
h 9,9 cm - 3 ⅞"  
Max Ø 9,1 cm - 3 ⅝"

12766/02 • GP 4/24

IMBALLO



# TEXTURES

BICCHIERI



**PM 1017**  
D.O.F.

38 cl - 12 ¾ oz  
h 9,6 cm - 3 ¾"  
Ø 8,6 cm - 3 ⅜"

12346/01 • BAF 6/12  
12346/02 • GP 4/24



**PM 1030**  
Hi-Ball

48 cl - 16 ¼ oz  
h 15,7 cm - 6 ⅛"  
Ø 7,1 cm - 2 ¾"

12420/01 • BAF 6/12  
12420/02 • GP 4/8

IMBALLO



# TOP CLASS



BICCHIERI



**PM 789**  
Multiuso

45 cl - 15 ¼ oz  
h 10,7 cm - 4 ½"  
Max Ø 7,9 cm - 3"

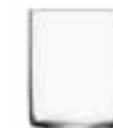
12634/01 • BAF 6/24



**PM 790**  
Bibita

37,5 cl - 13 ¼ oz  
h 13 cm - 5"  
Max Ø 6,6 cm - 2 ⅝"

12633/01 • BAF 6/24



**PM 789**  
Acqua

36,5 cl - 12 ¼ oz  
h 8,8 cm - 3 ½"  
Max Ø 7,9 cm - 3"

12635/01 • BAF 6/24

IMBALLO



# VERONESE

BASE OVALE



**PM 565**  
Bibita

43 cl - 14 ½ oz  
h 15,5 cm - 6 ⅛"  
Max Ø 7,9 cm - 3 ⅛"

09839/06 • BAF 6/24



**PM 612**  
Aperitivo

31 cl - 10 ½ oz  
h 15 cm - 6"  
Max Ø 6,9 cm - 2 ¾"

09838/06 • BAF 6/24



**PM 566**  
D.O.F.

34,5 cl - 11 ½ oz  
h 9,8 cm - 3 ⅞"  
Max Ø 9,1 cm - 3 ⅝"

09837/06 • BAF 6/24



**PM 569**  
Whisky

26 cl - 8 ¾ oz  
h 9,1 cm - 3 ½"  
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼"

09836/06 • BAF 6/24



**PM 568**  
Liquore

7,5 cl - 2 ½ oz  
h 9,6 cm - 3 ¾"  
Max Ø 4,6 cm - 1 ¾"

09834/06 • BAF 6/24

MODELLI REGISTRATI

IMBALLO





# VINEA

## BICCHIERI



**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

## 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.

COGNAC	162
DESSERT	163
FLUTE COLLECTION	164

# 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



**MIXOLOGY  
C 416** Cognac  
46,5 cl - 15 3/4 oz  
h 12,7 cm - 5"  
Ø 9,67 cm - 3 3/4"  
12724/01 • BAF 6/12



**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



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



**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 5/8"  
Max Ø 11,2 cm - 4 13/32"  
10188/01 • GP 4/24



**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

\* THERMIC GLASS



**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"  
10287/02 • B 6/24



**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



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



ACCADEMIAVINO  
**C 228** N.21 Champagne  
18,5 cl - 6 1/2 oz  
h 23,4 cm - 9 1/32"  
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 - REGENCY  
**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 - REGENCY  
**C 402** Spumante  
20 cl - 6 3/4 oz  
h 22,2 cm - 8 3/4"  
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"  
10412/09 • GP 4/24  
10412/02 • BAF 6/24



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



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



DIAMANTE  
**C 483** Prosecco  
22 cl - 7 1/2 oz  
h 23,6 cm - 9 1/4"  
Max Ø 7 cm - 2 3/4"  
12759/01 • 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



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



I MERAVIGLIOSI / TALISMANO  
**C 502** Flute  
40 cl - 13 1/2 oz  
h 24,5 cm - 9 5/8"  
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"  
12735/01 • BAF 6/24  
12735/02 • GP 4/24



INCANTO  
**C 436** Flute  
20 cl - 6 3/4 oz  
h 23 cm - 9"  
Max Ø 7 cm - 2 3/4"  
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



JAZZ  
**C 457** Flute  
21 cl - 7 oz  
h 23,5 cm - 9 1/4"  
Max Ø 7 cm - 2 3/4"  
12983/01 • GP 4/24



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



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

NEW



MICHELANGELO M.  
**C 145** Flute

20 cl - 6 ¾ oz  
h 23,1 cm - 9"  
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

06105/20 • GP 4/24



MICHELANGELO M.  
GOLD LABEL  
**C 483** Prosecco

22 cl - 7 ½ oz  
h 23,6 cm - 9 ¼"  
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

12112/01 • GP 4/24



MICHELANGELO P.L.  
**C 142** Champagne

19 cl - 6 ½ oz  
h 20,5 cm - 8 1/16"  
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"

10283/02 • B 6/24



SUBLIME  
**C 457** Flute

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

11559/01 • GP 4/24



SUPER  
**C 130** Flute

20 cl - 6 ¾ oz  
h 24,3 cm - 9 ½"  
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

10041/06 • BAF 6/24



MICHELANGELO P.L.  
**C 176** Prosecco

11,5 cl - 3 ¾ oz  
h 18,2 cm - 7 3/16"  
Max Ø 6 cm - 2 3/8"

10281/01 • B 6/48



PALACE  
**C 354** Flute

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

09233/06 • BAF 6/24



PERLAGE  
**C 170** Flute

15,5 cl - 5 ¼ oz  
h 18,5 cm - 7 ¼"  
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"

07177/01 • B 6/24



SUPREMO  
**C 447** Champagne

24 cl - 8 oz  
h 25 cm - 9 5/8"  
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

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



TENTAZIONI  
**C 490** Prosecco tester  
Sparkling Wines

42 cl - 14 ¼ oz  
h 25 cm - 9 7/8"  
Ø 9 cm - 3 ½"

12500/01 • BAF6/12



VINEA  
**C 472** Franciacorta

27 cl - 9 ¼ oz  
h 25,2 cm - 9 7/8"  
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

11837/01 • BAF 6/24



ROMA  
**C 511** Flute

24 cl - 8 oz  
h 24,4 cm - 9 5/8"  
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

12902/01 • BAF 6/24



ROYALE  
**C 422** Flute

21 cl - 7 oz  
h 23,5 cm - 9 ¼"  
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"

10671/02 • BAF6/24



RUBINO  
**C 244** Flute

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

10150/01 • BAF 6/24



VINEA  
**C 465** Prosecco

20 cl - 6 ¾ 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 ¾"  
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

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

NEW



## 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 | 170

COLLEZIONE DRINK&DESIGN | 174

TAZZINE DEGUSTAZIONE CAFFE' MONORIGINE | 185

## 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**  
Conical  
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**  
Conical  
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



**Round oil bottle**  
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



**Conical oil bottle**  
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**  
*drink&design*



THERMIC  
GLASS

## SET CAFFETTIERA A FILTRO (MAX 6 TAZZE)

**NEW**

Una combinazione di design, estetica e artigianato. Facile strumento di erogazione del caffè per un'esperienza superiore e che consente di personalizzare il gusto e l'intensità del caffè durante la preparazione. Il filtro in acciaio inossidabile riutilizzabile permette di preservare gli aromi e gli oli essenziali che normalmente si perdono con l'utilizzo dei filtri in carta.

- ▶ Dripper = Filtro in acciaio inossidabile riutilizzabile a doppia rete (Nessun bisogno di filtri di carta – Nessuno spreco).
- ▶ Caffettiera in vetro borosilicato



**RM 514**

Set caffettiera a filtro

1 L - 33 3/4 oz  
h 18,8 cm - 7 3/8"  
Max ø 16,5 cm - 6 1/2"  
12916/01 • GP 1/6

IMBALLO





**THERMIC GLASS**  
*drink&design*



THERMIC  
GLASS

## TEIERA CON BECCUCCIO SALVAGOCCIA E COPERCHIO IN BAMBOO (MAX 6 TAZZE)

**NEW**

- ▶ Coperchio ecologico in bamboo e silicone senza BPA
- ▶ Realizzata in vetro borosilicato, non altera il liquido contenuto
- ▶ Resistente agli sbalzi termici
- ▶ Idonea al microonde e lavabile in lavastoviglie



**RM 517**  
 Teiera con beccuccio salvagoccia e coperchio in Bamboo  
 l L - 33 ¾ oz  
 h 15,4 cm - 6 1/8"   
 Max ø 18,6 cm - 7 3/8"   
 12921/01 • GP 1/6



**RM 521**  
 Set 2 zucchiere impilabili con coperchio in Bamboo  
 33 cl - 11 ¼ oz  
 h 10,3 cm - 4"   
 Max ø 9 cm - 3 ½"   
 12925/01 • GP 2/12

IMBALLO





THERMIC  
GLASS

**THERMIC GLASS**  
*drink&design*



**RM 507**  
Coffee On The Go  
Large  
46 cl - 15 1/2 oz  
h 19 cm - 7 1/2"  
Max ø 9,2 cm - 3 5/8"  
12836/01 • GP 1/6



**RM 508**  
Coffee On The Go  
Small  
34 cl - 11 1/2 oz  
h 15 cm - 5 7/8"  
Max ø 9,2 cm - 3 5/8"  
12837/01 • GP 1/6

- ▶ ECO-FRIENDLY Riutilizzabile infinite volte
- ▶ Design ergonomico - Impugnatura confortevole
- ▶ Tappo in silicone priva di BPA
- ▶ Vetro borosilicato in doppia parete, fatto a mano
- ▶ Resistente agli sbalzi termici
- ▶ Idoneo al microonde e lavabile in lavastoviglie
- ▶ Mantiene più a lungo la temperatura (calda o fredda) delle bevande
- ▶ Evita la formazione di condensa sulla superficie esterna

IMBALLO



178



179



# THERMIC GLASS

*drink&design*



THERMIC GLASS



**RM 510**  
Unico - Espresso & Water  
10 - 6,5 cl - 3 1/2 - 2 1/4 oz  
h 14,2 cm - 5 5/8"  
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"  
12811/01 • GP 2/12

IMBALLO



**RM 509**  
Sakura Tea Cup  
23,5 cl - 8 oz  
h 10,4 cm - 4 1/8"  
Max ø 9,4 cm - 3 3/4"  
12809/01 • GP 2/12



**RM 509**  
Asagio Tea Cup  
23,5 cl - 8 oz  
h 9,7 cm - 3 7/8"  
Max ø 8,8 cm - 3 1/2"  
12810/01 • GP 2/12

THERMIC GLASS



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**  
Espressino

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**  
Caffèino

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

### CAFFÈINO

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 multiuso  
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 cioccolato 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 liquorizia.



**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 cioccolato, tipico della monorigine Etiopia Sidamo. L'impatto olfattivo è maggiore ed esalta l'intensità di aromi di fiori specifici, miele, cera d'api, buccia di arancia e limone. Questo maggiore agrumato si riflette per sinestesia in un aumento della caratteristica acidità percepita a livello gustativo. Spiccano maggiormente anche gli aromi di frutta a guscio (mandorla, nocciola e noce), la vaniglia, il tostato e la liquorizia.



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



**RM 218**  
Bicchiere 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





## 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.

ACCADEMIA DELLA TAVOLA: SOTTOPIATTI	190
ARABESK	192
GLITTER	194
GOCCE	195
GRAPHICS	196
MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE	197



# 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

SERVIZIO  
E ARREDO  
TAVOLA

# ARABESK

LINEE E MOTIVI SI INTERSECANO IN UN DESIGN ELABORATO  
 PER UNO STILE DI CASA SOFISTICATO.



**RM 500**  
 Piatto torta  
 Max ø 32 cm - 12 1/4" 

---

 I2234/01 • B 6/12



**RM 499**  
 Sottopiatto  
 Max ø 32 cm - 12 1/4" 

---

 I2233/01 • B 6/12



**RM 503**  
 Centro tavola  
 Max ø 33 cm - 13" 

---

 I2237/01 • B 1/4



**RM 501**  
 Coppa  
 h 8.5 cm - 3 1/4"  
 Max ø 25 cm - 9 3/4" 

---

 I2235/01 • B 1/4



**RM 502**  
 Coppetta  
 h 5 cm - 2"  
 Max ø 16 cm - 6 1/4" 

---

 I2236/01 • B 4/16



# 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.

SERVIZIO  
E ARREDO  
TAVOLA



**RM 495**  
Piatto torta  
Max ø 32 cm - 12 1/4"  
12229/01 • B 6/12



**RM 494**  
Sottopiatto  
Max ø 32 cm - 12 1/4"  
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 1/4"  
Max ø 25 cm - 9 3/4"  
12230/01 • B 1/4



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

# 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 Ø 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"  
∅ 5,2x7,2 cm - 2x2 7/8"  
11620/01 • BAF 6/24

IMBALLO





# BOTTIGLIE

# 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



# OPTIMA

## SPECIFIC SERVING BOTTLES



MODELLO  
DEPOSITATO

### BOTTIGLIE



**H10585**  
Bottiglia Authentica  
con tappo 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  
12207/04 • CT 6



**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  
12207/03 • CT 6



**H10584**  
Bottiglia Authentica  
con tappo 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  
12208/04 • CT 6



**H10584**  
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  
12208/03 • CT 6



**H10583**  
Bottiglia Authentica  
con tappo 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  
12209/04 • CT 6



**H10583**  
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  
12209/03 • CT 6

# OPTIMA

## SPECIFIC SERVING BOTTLES



### H 10441

Lattina in vetro con  
tappo a vite ermetico

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

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

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



### 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



### H10634

Mini Bottiglia  
olio/aceto N°1  
con versatore in vetro  
borosilicato e sughero  
naturale

10 cl - 3 1/2 oz  
h 14 cm - 5 1/2"  
Ø 5.7 cm - 2 1/4"

12511/01 • CT 24  
12511/02 • B6/24



### H10635

Mini Bottiglia  
olio/aceto N°2  
con versatore in vetro  
borosilicato e sughero  
naturale

10 cl - 3 1/2 oz  
h 14.7 cm - 5 3/4"  
Ø 5.2 cm - 2"

12513/01 • CT 24  
12513/02 • B6/24



### H10636

Mini Bottiglia  
olio/aceto N°3  
con versatore in vetro  
borosilicato e sughero  
naturale

10 cl - 3 1/2 oz  
h 15.7 cm - 6 1/8"  
Ø 3.7 x 7.7cm - 1 1/2 x 3"

12514/01 • CT 24  
12514/02 • B6/24



### Optima

set 4 pezzi

1 Fine Wine Bottle  
0.75 L - 25 1/4 oz

1 Acqua  
0.75 L - 25 1/4 oz

1 Premium Olive Oil  
con versatore  
silicone/acciaio  
0.25 L - 8 1/2 oz

1 Aceto con versatore  
silicone/acciaio  
0.25 L - 8 1/2 oz

12325/01 • Set GP4/4



### Elixir

set Condimenti 4 pezzi

1 Mini bottiglia olio/aceto N°1  
10 cl - 3 1/2 oz

1 Mini bottiglia olio/aceto N°2  
10 cl - 3 1/2 oz

1 Mini bottiglia olio/aceto N°3  
10 cl - 3 1/2 oz

1 Mini bottiglia  
olio/aceto Authentica

0.125 L - 4 1/2 oz  
con versatore in vetro  
borosilicato e sughero naturale

12401/01 • Set GP4/4



MODELLO  
DEPOSITATO

## BOTTIGLIE



## DECANTER

### DECANTER E CARAFFE PER IL SERVIZIO DEL VINO

Forme diverse che garantiscono sia l'ottimale ossigenazione di vini giovani rossi o bianchi che la separazione dei depositi che si formano durante la maturazione di vini più vecchi. Ogni design offre comunque uno spazio ottimale per l'ossigenazione perché studiati per una capienza di 75 cl.

La lunghezza del collo ed il relativo diametro sono stati realizzati per ridurre al minimo l'evaporazione del vino e quindi la fuoriuscita degli aromi importanti per la degustazione nei calici.

Alcuni fra loro sono stati dotati del rivoluzionario sistema salvagocce: **ANTI-DRIP coating**, mentre gli altri sono smussati al bordo per favorire il flusso costante del vino durante il versamento.



# DECANTER PER VINO



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



## CARAFFE



**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 - 1 L C€



**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 - 0,5 L C€



**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



**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 C€  
10697/34 • I - 1/4 L C€



**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 C€  
10696/33 • I - 1/8 L C€



**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



REGENCY  
**RM 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"  
10434/03 • CT 6

ANTI-DRIP coating



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  
**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 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



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



## 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



**H10634**  
Dash Bottle Elixir n°1  
10 cl - 3 1/2 oz  
h 13.5 cm - 5 3/8"  
Ø 5.7 cm - 2 1/4"  
12272/01 • CT 24  
12272/02 • B 6/24



**H10635**  
Dash Bottle Elixir n°2  
10 cl - 3 1/2 oz  
h 14.2 cm - 5 5/8"  
Ø 5.2 cm - 2"  
12273/01 • CT 24  
12273/02 • B 6/24



**H10636**  
Dash Bottle Elixir n°3  
10 cl - 3 1/2 oz  
h 15.2 cm - 6"  
Ø 3.7 x 7.7cm - 1 1/2 x 3"  
12274/01 • CT 24  
12274/02 • B 6/24



**ELIXIR**  
**H10709**  
Decanter con tappo  
in vetro ermetico  
0.75 L - 25 1/4 oz  
0.78 L - 26 1/4 oz raso bocca  
h 20.7 cm - 8 1/8"  
Max ø 9 cm - 3 1/2"  
12468/01 • CT6  
12468/02 • GP 1/6



**TEXTURES**  
**H10770**  
Decanter con tappo  
in vetro ermetico  
0.75 L - 25 1/4 oz  
0.78 L - 26 1/4 oz raso bocca  
h 20.7 cm - 8 1/8"  
Max ø 9 cm - 3 1/2"  
12520/01 • CT6  
12520/02 • GP 1/6



**CHARME**  
**H10769**  
Decanter con tappo  
in vetro ermetico  
0.75 L - 25 1/4 oz  
0.78 L - 26 1/4 oz raso bocca  
h 20.7 cm - 8 1/8"  
Max ø 9 cm - 3 1/2"  
12521/01 • CT6  
12521/02 • GP 1/6



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



**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"  
11334/01 • 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"  
11335/01 • 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"  
11336/01 • CT 6 + B6

Disponibili su richiesta anche la capacità 75 cl.  
Le sole bottiglie anche disponibili in vassoio su paletta 100x120

BOTTIGLIE E  
DECANTER  
PER DISTILLATI

# SET



**Hydrosommelier**  
set 7 pezzi

1 Acqua  
0.75 L - 25 1/4 oz  
6 Biccheri  
40 cl - 13 1/2 oz

11165/01 • Set GP7/4



**Winesommelier**  
set 7 pezzi

1 Fine Wine Bottle  
0.75 L - 25 1/4 oz  
6 Goblets  
48 cl - 16 1/4 oz

11166/01 • Set GP7/4



**Optima**  
set 4 pezzi

1 Fine Wine Bottle  
0.75 L - 25 1/4 oz  
1 Acqua  
0.75 L - 25 1/4 oz  
1 Premium Olive Oil  
con versatore  
silicone/acciaio  
0.25 L - 8 1/2 oz  
1 Aceto con versatore  
silicone/acciaio  
0.25 L - 8 1/2 oz

12325/01 • Set GP4/4



**Elixir**  
set Condimenti 4 pezzi

1 Mini bottiglia olio/aceto N°1  
10 cl - 3 1/2 oz  
1 Mini bottiglia olio/aceto N°2  
10 cl - 3 1/2 oz  
1 Mini bottiglia olio/aceto N°3  
10 cl - 3 1/2 oz  
1 Mini bottiglia  
olio/aceto Authentica  
0.125 L - 4 1/2 oz

12401/01 • Set GP4/4



**Birratreque**  
set 6 pezzi

2 Wheat-Weiss  
78 cl - 26 1/2 oz  
2 Ipa-White Ipa  
54 cl - 18 1/4 oz  
2 Beer Tester  
42 cl - 14 1/4 oz

12326/01 • Set GP6/4



**Mixology**  
set 5 pezzi

1 Dash bottle Elixir n°1  
1 Dash bottle Elixir n°2  
1 Dash bottle Elixir n°3  
1 Mixing glass  
1 Bottiglia Authentica con  
versatore silicone/acciaio  
0.5 L - 17 oz

12324/01 • Set GP5/3



**Elixir Whisky**  
set 5 pezzi

1 Elixir Decanter,  
0.75 L - 25 1/4 oz  
4 Bicchieri DOF  
38 cl - 12 3/4 oz

12469/01 • Set GP5/3



**Bach set 5 pezzi**

1 Bach Bottiglia Liquore  
con tappo in vetro ermetico  
0.70 L - 23 3/4 oz  
4 D.O.F. tumblers  
33,5 cl - 11 1/4 oz

11424/02 • GP 5/4



**Frigo Jars**  
set 3 pezzi

1 Food Jar XL  
0.5 L - 17 oz  
1 Food Jar XL  
0.75 L - 25 1/4 oz  
1 Food Jar XL  
1 L - 34 oz

12400/01 • Set GP3/2



**Lock Eat**  
set 3 pezzi

1 Food Jar XL  
0.75 L - 25 1/4 oz  
1 Handy Jar  
1.5 L - 50 3/4 oz  
1 Juice Jar  
1 L - 34 oz

12327/01 • Set GP3/3

## IMBALLI



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



**GP = SCATOLA REGALO**



**BAF = BAULETTO ALTA DEFINIZIONE**

## NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# **BORMIOLI LUIGI**

---

**GLASSMAKER**

Viale Europa 72/A  
43122 Parma - Italy  
tel. +39.0521.7931  
fax +39.0521.793285

e-mail: [info.casalingo@bormioliluigi.it](mailto:info.casalingo@bormioliluigi.it)

## **LUIGI BORMIOLI**

41, Madison Avenue, 22nd Floor  
10010 New York, NY-USA  
ph. +1.212.-719.1155  
fax +1.212-719.3606

e-mail: [sales@luigibormioli.com](mailto:sales@luigibormioli.com)  
[www.luigibormioli.com](http://www.luigibormioli.com)

---

**[www.bormioliluigi.com](http://www.bormioliluigi.com)**