

Luigi Bormioli
2018

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

8	INNOVAZIONI	155	EDEN
10	MATERIALE INNOVATIVO SON.HYX	156	ELEGANTE
12	MATERIALE INNOVATIVO SPARKX	New 156	ELIXIR
<hr/>			
17	COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO	157	INCANTO
20	AERO	157	MAGNIFICO
22	ATELIER	158	MICHELANGELO MASTERPIECE
28	BACH	159	ON THE ROCKS
32	CANALETTO	160	PALACE
34	CRESCENDO	160	PARMA
New 36	D.O.C	161	PRECIOUS GLASS
38	EDEN	161	PRESTIGE
40	ELEGANTE	162	PURO
42	INCANTO	163	ROMANTICA
46	INTENSO	163	RUBINO
48	LINEA MICHELANGELO	164	STRAUSS
50	MAGNIFICO	165	STRAUSS ROCKS
54	MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL	166	SUBLIME
56	MICHELANGELO MASTERPIECE	166	SUPREMO
60	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE	New 167	TEXTURES
66	PALACE	168	TOP CLASS
69	PALACE HYDROSOMMELIER	168	VERONESE
72	PARMA	169	VINEA
74	PRECIOUS GLASS	<hr/>	
76	PRESTIGE	171	SPECIALI
80	ROMANTICA	172	COGNAC COLLECTION
82	ROYALE	173	DESSERT COLLECTION
84	RUBINO	New 174	FLUTE COLLECTION
86	SUBLIME	<hr/>	
92	SUPER	177	THERMIC GLASS
94	SUPREMO	178	COLLEZIONE FOOD&DESIGN
102	T-GLASS	184	COLLEZIONE DRINK&DESIGN
New 104	TENTAZIONI	187	TAZZINE DEGUSTAZIONE CAFFE' MONORIGINE
110	VINEA	<hr/>	
118	VINOTEQUE	195	SERVIZIO E ARREDO TAVOLA
124	VINTAGE	196	ACCADEMIA DELLA TAVOLA: SOTTOPIATTI
126	WINE STYLE SPECIFIC	198	ARABESK
<hr/>			
131	COLLEZIONE BIRRA	200	GLITTER
New 132	BIRRATEQUE	201	GOCCE
140	I CLASSICI	202	GRAPHICS
<hr/>			
New 142	MIXOLOGY	204	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE
<hr/>			
149	BICCHIERI	205	SUBLIME
150	AERO	<hr/>	
150	ALFIERI	209	BOTTIGLIE
151	AMETISTA	New 210	OPTIMA
152	ATELIER	218	PRECIOUS GLASS
153	BACH	<hr/>	
153	CANALETTO	221	DECANTER PER VINO
New 154	CHARME	<hr/>	
155	CLASSICO	225	CARAFFE
<hr/>			
New 231	BOTTIGLIE E DECANTER PER DISTILLATI	<hr/>	
<hr/>			
New 234	SET	<hr/>	

INDICE ALFABETICO

20	AERO - COLLEZIONE	60	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE
149	AERO - BICCHIERI	204	MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE SINGLE SERVING
196	ACCADEMIA DELLA TAVOLA: SOTTOPIATTI	New 142	MIXOLOGY
150	ALFIERI	159	ON THE ROCKS
151	AMETISTA	New 210	OPTIMA
198	ARABESK	66	PALACE - COLLEZIONE
22	ATELIER - COLLEZIONE	160	PALACE - BICCHIERI
152	ATELIER - BICCHIERI	69	PALACE HYDROSOMMELIER
28	BACH - COLLEZIONE	72	PARMA - COLLEZIONE
153	BACH - BICCHIERI	160	PARMA - BICCHIERI
New 132	BIRRATEQUE	74	PRECIOUS GLASS - COLLEZIONE
New 231	BOTTIGLIE E DECANTER PER DISTILLATI	161	PRECIOUS GLASS - BICCHIERI
32	CANALETTO - COLLEZIONE	218	PRECIOUS GLASS - BOTTLES
153	CANALETTO - BICCHIERI	76	PRESTIGE - COLLEZIONE
225	CARAFFE COLLEZIONE	161	PRESTIGE - BICCHIERI
New 154	CHARME	162	PURO
155	CLASSICO	80	ROMANTICA - COLLEZIONE
172	COGNAC COLLEZIONE	163	ROMANTICA - BICCHIERI
34	CRESCENDO	82	ROYALE
221	DECANTER PER VINO	84	RUBINO - COLLEZIONE
173	DESSERT COLLEZIONE	163	RUBINO - BICCHIERI
184	DRINK&DESIGN COLLEZIONE	164	STRAUSS
New 36	D.O.C	165	STRAUSS ROCKS
38	EDEN - COLLEZIONE	205	SUBLIME - ACCESSORIES
155	EDEN - BICCHIERI	86	SUBLIME - COLLEZIONE
40	ELEGANTE - COLLEZIONE	166	SUBLIME - BICCHIERI
156	ELEGANTE - BICCHIERI	92	SUPER
New 156	ELIXIR	94	SUPREMO - COLLEZIONE
New 174	FLUTE COLLEZIONE	166	SUPREMO - BICCHIERI
178	FOOD&DESIGN COLLEZIONE	187	TAZZINE DEGUSTAZIONE CAFFE' MONORIGINE
200	GLITTER	102	T-GLASS
201	GOCCE	New 104	TENTAZIONI
202	GRAPHICS	New 167	TEXTURES
140	I CLASSICI	168	TOP CLASS
42	INCANTO - COLLEZIONE	168	VERONESE
157	INCANTO - BICCHIERI	110	VINEA - COLLEZIONE
46	INTENSO	169	VINEA - BICCHIERI
48	LINEA MICHELANGELO	118	VINOTEQUE
50	MAGNIFICO - COLLEZIONE	124	VINTAGE
157	MAGNIFICO - BICCHIERI	126	WINE STYLE SPECIFIC
56	MICHELANGELO MASTERPIECE - COLLEZIONE	<hr/>	
158	MICHELANGELO MASTERPIECE - BICCHIERI	<hr/>	
54	MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL	<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:

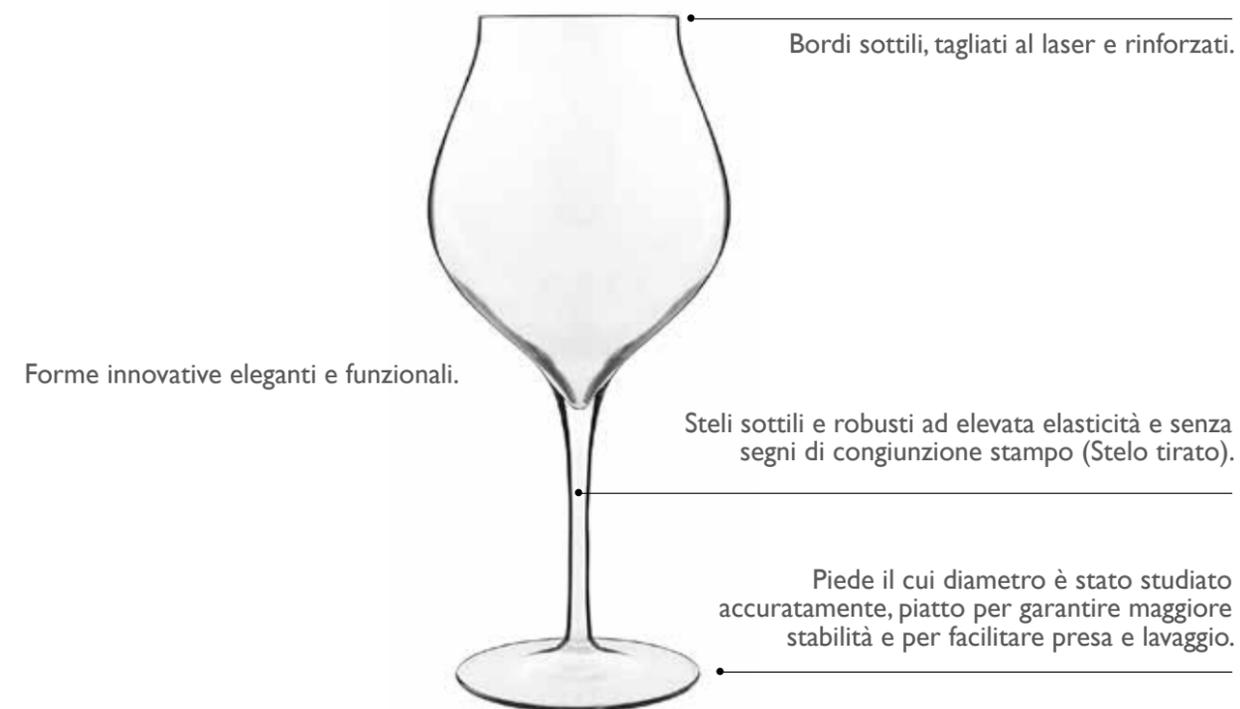
- materie prime purissime,
- sistemi di fusione avanzati e non inquinanti,
- processi produttivi innovativi, consentono di ottenere un vetro:
 - purissimo e trasparente,
 - brillante,
 - duraturo nel tempo,
 - resistente.

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.

BLOWN STEMWARE AND TUMBLERS FEATURES



INNOVATIONS

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®

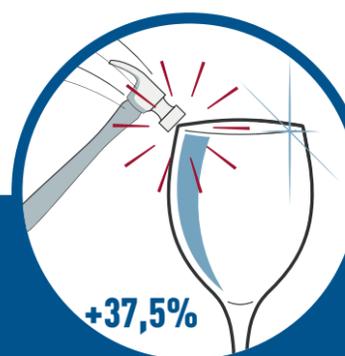
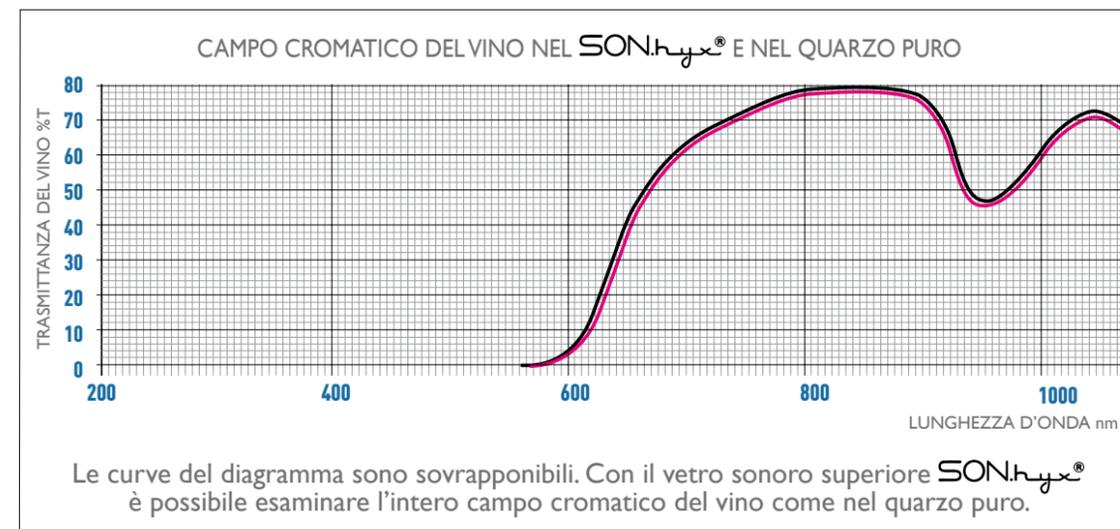
Crystal glass par excellence



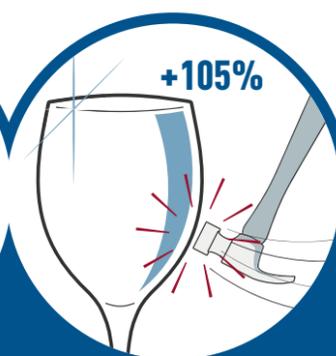
Sviluppato e registrato da Bormioli Luigi.
 È un vetro sonoro superiore high-tech senza piombo nè altri metalli pesanti che presenta elevate prestazioni chimiche, meccaniche ed ottiche.

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

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



Robusto
Alta resistenza alle rotture

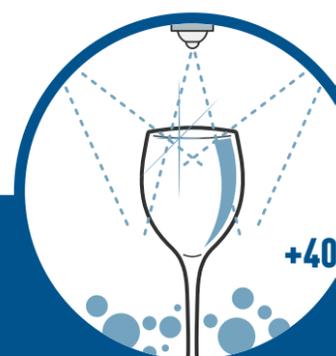


Resistenza al bordo

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 CO₂.

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.

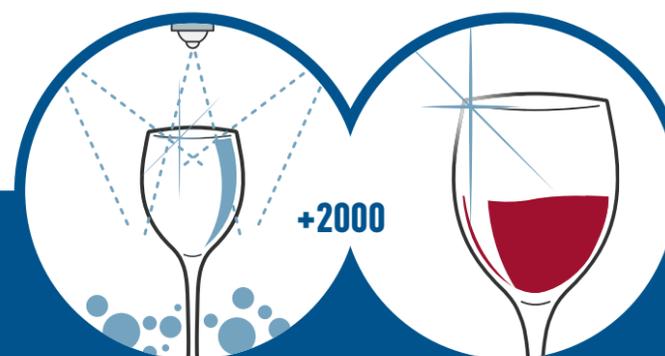


Puro e trasparente
Conforme a ISO/PAS IWA 8:2009.

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 lumionosità

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

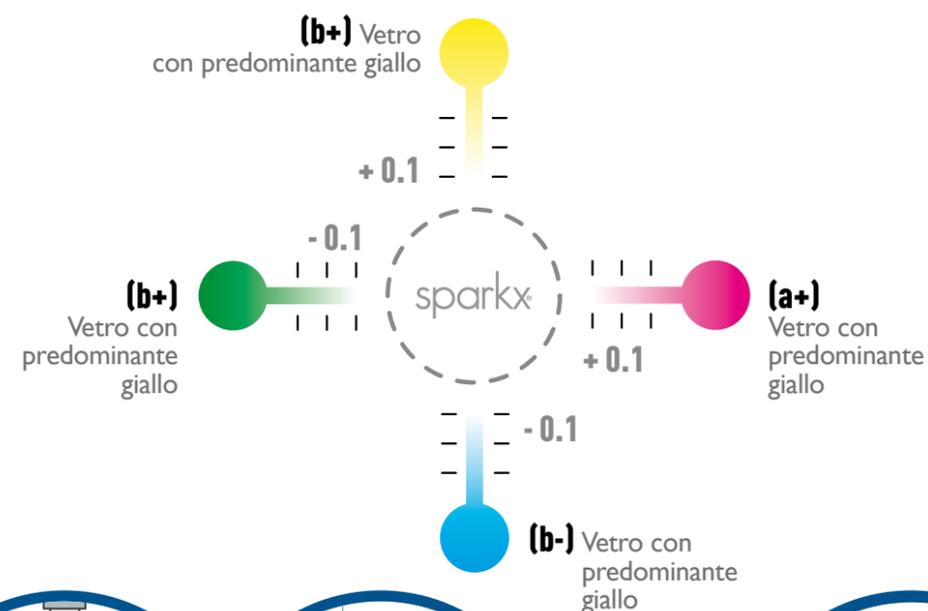
rappresenta la purezza del vetro, in pratica misura il grado di incolore. Valori di Intensità di colore minori di 0.5 non provocano interferenze sul colore del liquido contenuto.

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 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
CRESCENDO	34
D.O.C	36
EDEN	38
ELEGANTE	40
INCANTO	42
INTENSO	46
LINEA MICHELANGELO	48
MAGNIFICO	50
MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL	54
MICHELANGELO MASTERPIECE	56
MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE	60
PALACE	66
PALACE HYDROSOMMELIER	69
PARMA	72
PRECIOUS GLASS	74
PRESTIGE	76
ROMANTICA	80
ROYALE	82
RUBINO	84
SUBLIME	86
SUPER	92
SUPREMO	94
T-GLASS	102
TENTAZIONI	104
VINEA	110
VINOTEQUE	118
VINTAGE	124
WINE STYLE SPECIFIC	126

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 C€



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 C€



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 C€

IMBALLO



ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION



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



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



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



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



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



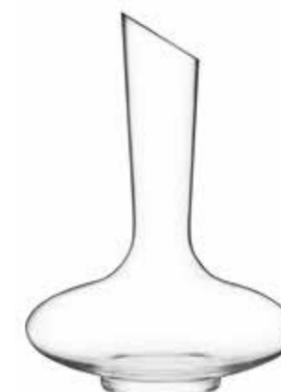
PM 757
Cabernet Merlot
67 cl - 23 1/4 oz
h 12 cm - 4 3/4"
Max Ø 10,1 cm - 4"
10291/02 • BAF 6/12



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



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



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

ANTI-DRIP coating



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



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



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



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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



BACH

ELEGANT FACETED DESIGN



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

BACH

ELEGANT FACETED DESIGN



C 450
Vino rosso

40 cl - 13 1/2 oz
h 22 cm - 8 5/8"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"

11284/01 • GP4/24



C 452
Vino bianco

28 cl - 9 1/2 oz
h 20,6 cm - 8 1/8"
Max Ø 7,5 cm - 3"

11285/01 • GP4/24



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 451
Flute

21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"

11283/01 • GP4/24



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



H 10085

Bottiglia Liquore con
tappo in vetro ermetico
0,70L - 23 3/4 oz

73,1 cl - 24 3/4 oz raso bocca
h 28,2 cm - 11"
Max Ø 8,2 - 3 1/4"

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 3/4 oz
4 D.O.F. tumblers
33,5 cl - 11 1/4 oz

11424/02 • GP 5/4



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE



CANALETTO

EFFETTO DIAMANTE PER UNA TAVOLA ELEGANTE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



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



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



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



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



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

IMBALLO



CRESCENDO

LINEA COMPLETA DAL DESIGN CLASSICO



C 342
Bourgogne
66 cl - 22 ¼ oz
h 22,6 cm - 9"
Max Ø 10,6 cm - 4 ¼"
09077/09 • GP 4/16



C 363
Bordeaux
59 cl - 20 oz
h 23,8 cm - 9 ¼"
Max Ø 9,1 cm - 3 ½"
09627/12 • GP 4/24



C 364
Chardonnay
38 cl - 12 ¾ oz
h 22,3 cm - 8 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
09626/05 • GP 4/24



C 354
Flute
23,5 cl - 8 ¼ oz
h 23,8 cm - 9 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"
09233/14 • GP 4/24



C 367
Martini
30 cl - 10 oz
h 19,5 cm - 7 ¾"
Max Ø 11,7 cm - 4 ½"
09558/07 • GP 4/16



C 416
Cognac
46,5 cl - 15 ¾ oz
h 12,7 cm - 5"
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"
10564/02 • GP 4/24



PM 757
Stemless
67 cl - 23 ¼ oz
h 12 cm - 4 ¾"
Max Ø 10,1 cm - 4"
10291/04 • GP 4/16



PM 805
Bibita
59 cl - 20 oz
h 15 cm - 6"
Max Ø 8,6 cm - 3 ½"
09434/03 • GP 4/24



PM 804
Whisky
46 cl - 15 ½ oz
h 10,5 cm - 4 ¼"
Max Ø 9,35 cm - 3 ¾"
09433/03 • GP 4/24



C 389
Pilsner 0.3
38,5 cl - 13 oz
h 24 cm - 9 ½"
Max Ø 8 cm - 3 ⅛"
10559/03 • GP 4-24



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

IMBALLO



D.O.C.

UN CALICE STUDIATO
CON I PROFESSIONISTI DELLA DEGUSTAZIONE



C485
Degustazione
51 cl - 17 1/4 oz
h 20,2 cm - 8"
ø 8,6 cm - 3 3/8"
12436/01 BAF6/24

NEW



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 12+4 CL C€
10228/36 • I-I 0,1 L C€

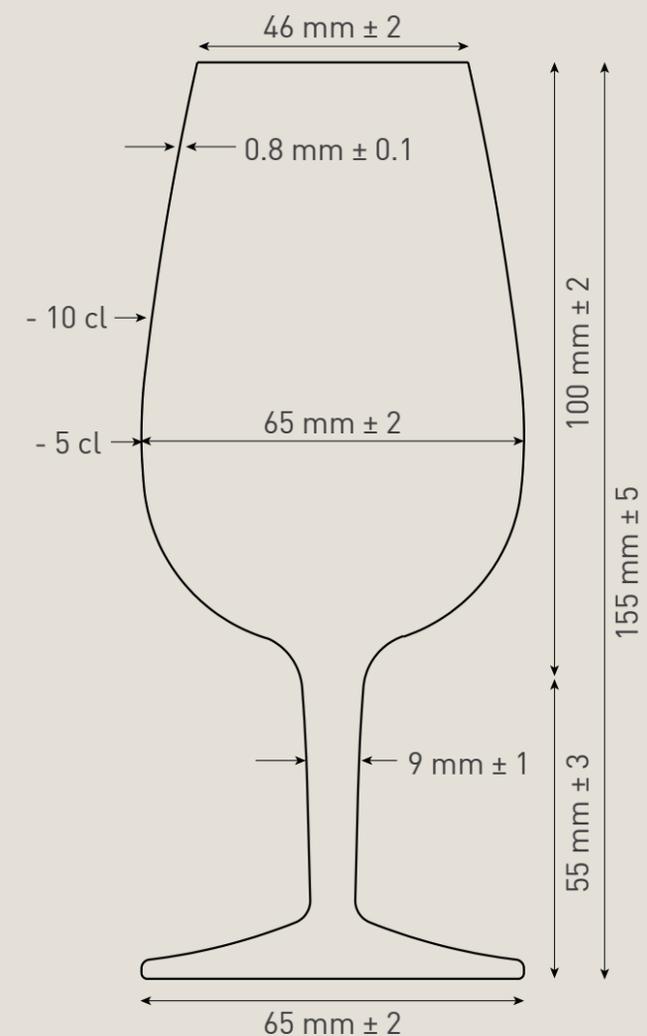


C 103
Wine Tasting
12 cl - 4 oz
h 13,6 cm - 5 3/8"
Max Ø 6 cm - 2 3/8"
10229/01 • BAF 6/24

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





EDEN

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



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



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



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



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



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



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



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



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

IMBALLO



INCANTO

CLASSIC HAND CUT EFFECT FOR TIMELESS ELEGANCE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

INCANTO

CLASSIC HAND CUT EFFECT FOR TIMELESS ELEGANCE



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



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



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



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



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



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



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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



INTENSO

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

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

Testati da esperti Sommeliers che hanno confermato la resa sensoriale.

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

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

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

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

Acidità = con sapore fresco

Alcol = con sapore moderato

Dolcezza = con sapore rotondo

Astringenza = con sapore scorrevole.

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

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

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

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

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

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

Calice INTENSO FLUTE: Spumante, Prosecco e Champagne.



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



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



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



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



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

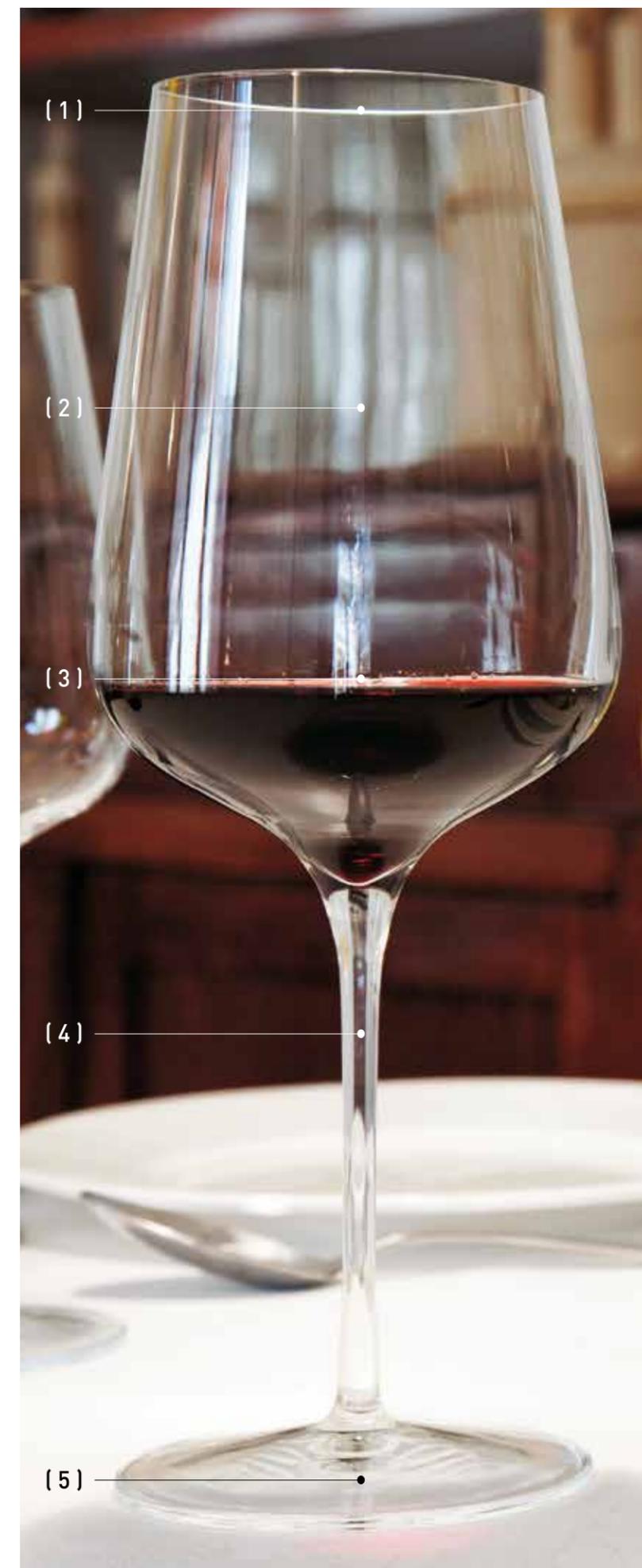
Bordo sottile
(piacevolezza gustativa)

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

Superficie ossigenazione
idonee alla quantità
di vino sottostante

Stelo sottile
rinforzato al Titanio

Piede piano



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





LINEA MICHELANGELO

UNA LINEA TRADIZIONALE ED ELEGANTE PER TUTTI I GIORNI



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



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



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



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



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



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



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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





MAGNIFICO

MAXIMUM WINE COLOUR REFLECTION

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

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

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

MAGNIFICO

MAXIMUM WINE COLOUR REFLECTION



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



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



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



C 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 Liqueur
7 cl - 2 ¼ oz
h 17 cm - 6 ¾"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
09680/06 • BAF 6/24



PM 925
Bibita
59 cl - 20 oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 8,6 cm - 3 ¾"
11282/01 • BAF 6/24



PM 801
Acqua
50 cl - 17 oz
h 10,4 cm - 4"
Max Ø 9,4 cm - 3 ¾"
09264/06 • BAF 6/24



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL

THE ICONIC DESIGN - GAMBO PIÙ SOTTILE E STIRATO



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



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



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



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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





MICHELANGELO MASTERPIECE

L'UNICO E L'ORIGINALE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

IMBALLO



MICHELANGELO MASTERPIECE

L'UNICO E L'ORIGINALE



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 9/16"
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



HP 10297

Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2,5L - 84 oz

241,3 cl - 81 1/2 oz raso bocca
h 25,6 cm - 10 1/8"
Max Ø 18 cm - 7 1/8"
11660/01 • GP 1/3



set Sangria

5 pezzi

1 Caraffa con coperchio
2,5 L - 84 oz
4 Bicchieri bibita
46 cl - 15 1/2 oz

11857/01 • Set GP5/3



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...

MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

WINE SPECIFIC GOLD LABEL



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



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



C 482
Riesling
38 cl - 12 ¾ oz
h 21.5 cm - 8 ½"
Max Ø 8.5 cm - 3 ⅜"
12111//02 • B 6/24



C 483
Prosecco
22 cl - 7 ½ oz
h 23.6 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
12112//02 • B 6/24

TABLE SETTING



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



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



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



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

WINE SPECIFIC



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



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



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

IMBALLO



MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

SINGLE SERVING / AMUSE-BOUCHE, CARAFFE



BAR & DESSERT



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





PALACE

ELEGANT AND RESISTANT

CALICI ROBUSTI ED ELEGANTI
CLASSICI E MANEGGEVOLI ALL'USO.



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

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





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 1/4"
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



Hydrosommelier
set 7 pezzi
1 Acqua
0,75 L - 25 1/4 oz
6 Bicchieri
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

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

ACQUA TONICA

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

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

CURIOSITA'

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

I BICCHIERI GIUSTI: PALACE HYDROSOMMELIER



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

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

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

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

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

c) **Bicchiere per Acqua Tonica.**

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

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

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



PARMA

UN DESIGN PURO E SEMPLICE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



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



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



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



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



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



PM 610
Whisky
37,5 cl - 12 7/8 oz
h 9,7 cm - 3 3/4"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"
10151/01 • BAF 6/24
10151/02 • GP4/24

IMBALLO





PRECIOUS GLASS

VETRO CON EFFETTO SPECCHIO ECCEZIONALE

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



H 4992

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

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

□ 7,5x5 cm - 3"x2"

I 1603/02 • CT 12



H 4992

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

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

□ 7,5x5 cm - 3"x2"

I 1089/03 • CT 12



PRESTIGE

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



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



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



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



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



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



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



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



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



C 389
Pilsner 0.4
50 cl - 17 oz
h 27 cm - 10 3/4"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
10413/02 • GP 4/24



COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE ANNI DI GARANZIA ANS DE GARANTIE

IMBALLO



PRESTIGE

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



PM 863
Bibita

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

10407/01 • GP 4/24



PM 865
Succo

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

10405/01 • GP 4/24



PM 862
Whisky

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

10406/01 • GP 4/24



PM 864
Acqua

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

10404/01 • GP 4/24



PM 866
Liquore

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

10403/01 • GP 4/24



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

11234/01 • GP 1/6



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

10434/01 • CT 6

ANTI-DRIP coating



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

IMBALLO





ROMANTICA

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



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



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



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



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



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

IMBALLO





ROYALE

UNA COLLEZIONE IDEALE PER LA TAVOLA E LA DEGUSTAZIONE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



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



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



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



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

IMBALLO





RUBINO

DESIGN STUDIATO PER LA RISTORAZIONE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 243
Bordeaux
48 cl - 16 1/4 oz
h 20 cm - 7 7/8"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"
10148/01 • BAF 6/24
10148/31 • I-10,1 L CE



C 242
Grandi vini
37 cl - 12 1/2 oz
h 18,1 cm - 7 1/8"
Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"
07698/16 • BAF 6/24
10147/30 • I-10,1 L CE



C 241
Acqua
27,6 cl - 9 1/2 oz
h 17,1 cm - 6 3/4"
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 3/4"
10149/01 • BAF 6/24



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



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

IMBALLO



SUBLIME

A FUSION OF STYLE AND ELEGANCE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...





TITANIUM Reinforced

SUBLIME

A FUSION OF STYLE AND ELEGANCE

COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



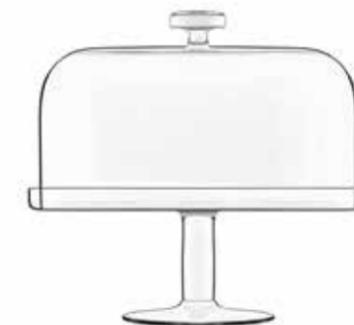
RM 475
Coppetta
h 6,5 cm - 2 1/2"
Max Ø 14 cm - 5 1/2"
11924/01 • GP 1/6



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



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



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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



SUBLIME

A FUSION OF STYLE AND ELEGANCE



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



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



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



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



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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

SUPER

ADVANCED WINE STEMWARE

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

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

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

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

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

SUPER 800 - per vini rossi invecchiati e tannici.

SUPER 600 - Filtro Aromatico per tutti i vini rossi

SUPER 350 - Filtro Aromatico per tutti i vini bianchi e rosé

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

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



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



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



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



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

(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...



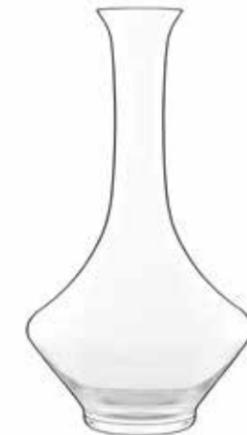
SUPREMO
RM 457
Decanter Vino rosso
2 Bottiglie 1.50 L - 50 ¾ oz
334 cl - 113 oz raso bocca
h 30,5 cm - 12"
Max Ø 26 cm - 10 ¼"
11564/01 • GP 1/2

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





T-GLASS™

TRUE WINE STEMLESS

UNA LEZIONE DI DESIGN DALL'ACCADEMIA LUIGI BORMIOLI

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

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

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



C 474
Cabernet - Merlot
70 cl - 23 3/4 oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max Ø 10,1 cm - 4"
11916/01 • GP 4/16



C 473
Pinot noir
61 cl - 20 3/4 oz
h 14 cm - 5 1/2"
Max Ø 10,6 cm - 4 1/8"
11900/01 • GP 4/16



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



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



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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

PACKAGING



TENTAZIONI

WINE GLASS FOR CONNOISSEURS

NEW



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



TENTAZIONI

WINE GLASS FOR CONNOISSEURS

NEW

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

NEW



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...



PACKAGING



VINEA™

TASTE THE DIFFERENCE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



®
MODELLI
REGISTRATI

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

VINEA™

TASTE THE DIFFERENCE

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

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

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

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

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

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

Rende quindi piacevole il vino allo stesso modo sia ai conoscitori esperti che ai principianti:
Taste the Difference.

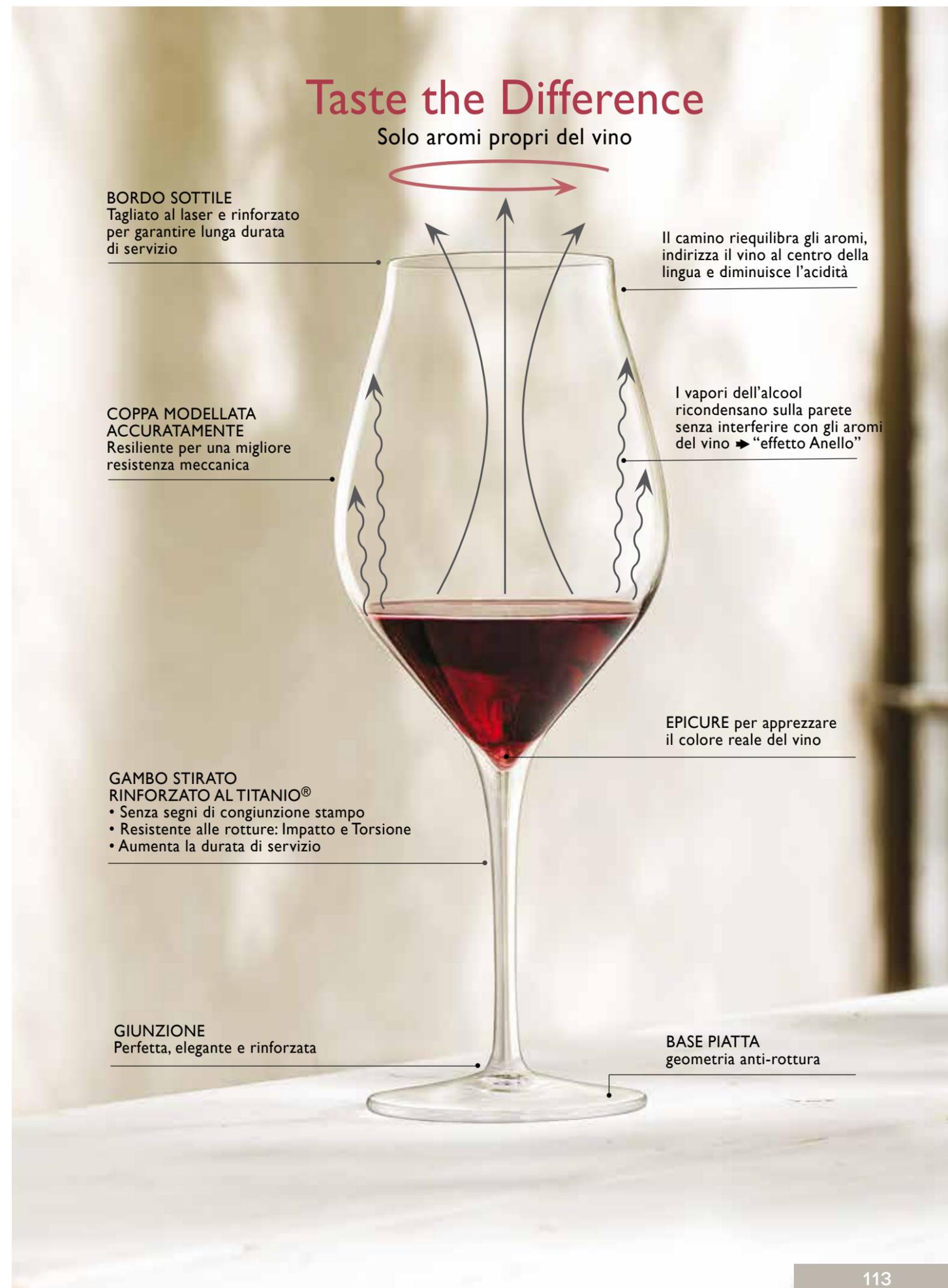
Le forme e dimensioni dei calici sono tali da:

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

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

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

Questo fenomeno riscontrato nei calici VINEA™ esalta il sapore del vino e i relativi aromi senza alcuna interferenza con l’etanolo gassoso. L’etanolo gassoso condensa in parte sulle pareti della coppa ed in parte fuoriesce verso il bordo del calice senza influenzare l’esame olfattivo.





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

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

VINI CONSIGLIATI:

Barolo Docg
Valtellina Superiore Docg
Sassella
Bourgogne



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

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

VINI CONSIGLIATI:

Brunello di Montalcino Docg
Chianti Classico Docg
Bordeaux



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

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

VINI CONSIGLIATI:

Amarone della Valpolicella Docg
Merlot Corvina Veneto Igt
Syrah



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

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

VINI CONSIGLIATI:

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



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

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

VINI CONSIGLIATI:

Montepulciano d'Abruzzo Doc
Rosso Piceno Doc
Merlot



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

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

VINI CONSIGLIATI:

Castelli Romani Doc bianco
Orvieto Doc
Gewürztraminer



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

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

VINI CONSIGLIATI:

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



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

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

VINI CONSIGLIATI:

Prosecco Doc Extra Dry
Prosecco Superiore
Valdobbiadene Docg Extra Dry
Cava



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



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
Trebbiano
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:

Trebbiano d'Abruzzo Doc
Trebbiano Rubicone Igt
Chardonnay



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

ANTI-DRIP coating



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

ANTI-DRIP coating



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

ANTI-DRIP coating



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



COLLEZIONI CALICI, VINO E ALTRO...

VINOTEQUE

ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



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

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

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

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

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

PRESTAZIONI TECNICHE CALICI:

La forme dei calici sono tali da:

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

PRESTAZIONI SENSORIALI CALICI:

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

PRESTAZIONI CARAFFE E DECANTER

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



VINOTEQUE

ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



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

Per vini rossi invecchiati e tannici.

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

VINI CONSIGLIATI:

Barbera d'Asti Doc
Chianti Docg
Valcalepio Rosso Doc
Riserva



C 362
RISERVA
76 cl - 25 3/4 oz
h 24,8 cm - 9 3/4"
Max Ø 9,9 cm - 4"
09641/06 • BAF 6/12

Per vini rossi corposi e molto maturi.

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

VINI CONSIGLIATI:

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



C 342
ROBUSTO
66 cl - 22 1/4 oz
h 22,6 cm - 9"
Max Ø 10,6 cm - 4 1/4"
09077/02 • GP 2/12
09077/06 • BAF 6/12

Per vini rossi di grande struttura e morbidezza.

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

VINI CONSIGLIATI:

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



C 363
RICCO
59 cl - 20 oz
h 23,8 cm - 9 1/4"
Max Ø 9,1 cm - 3 1/2"
09627/11 • GP 2/12
09627/06 • BAF 6/24

Per vini rossi corposi o maturi.

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

VINI CONSIGLIATI:

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



C 368
ARMONICO
55 cl - 18 1/2 oz
h 20,5 cm - 8"
Max Ø 10,2 cm - 4"
09556/06 • BAF 6/12

Per vini rossi morbidi e di equilibrio gustativo.

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

VINI CONSIGLIATI:

Chianti
Barbera d'Asti
Langhe Doc Nebbiolo
Rossi Sicilia



C 365
MATURO
49 cl - 16 1/2 oz
h 24,2 cm - 9 1/2"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"
09643/06 • BAF 6/24

Per vini bianchi corposi e maturi.

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

VINI CONSIGLIATI:

Chardonnay
Riesling Venezia Giulia
Sauvignon
Chenin Blanc



C 371
SMART TESTER
40 cl - 13 1/2 oz
h 22 cm - 8 3/4"
Max Ø 8 cm - 3 1/4"
09647/06 • BAF 6/24

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

Dotato di incavo (epicure) per:

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

PERCEZIONI MEDIE DI TUTTI I VINI.



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



PACKAGING



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.

VINI CONSIGLIATI:

Distillati Aromatici
Grappe Giovani



C 359
GRAPPA

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

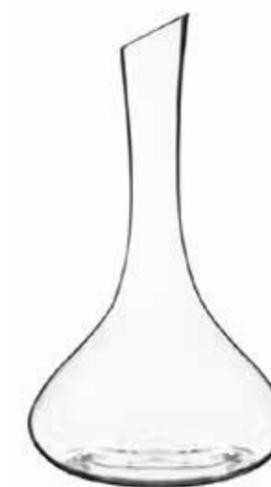
09651/06 • BAF 6/24
09651/32 • I-12+4 CL C€

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



WINE STYLE SPECIFIC

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



WINE STYLE SPECIFIC

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



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



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



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



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



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



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



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



ECCEZIONALE IMPATTO A SCAFFALE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



IMBALLO





COLLEZIONE BIRRA

BIRRATEQUE | 132
I CLASSICI | 140

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

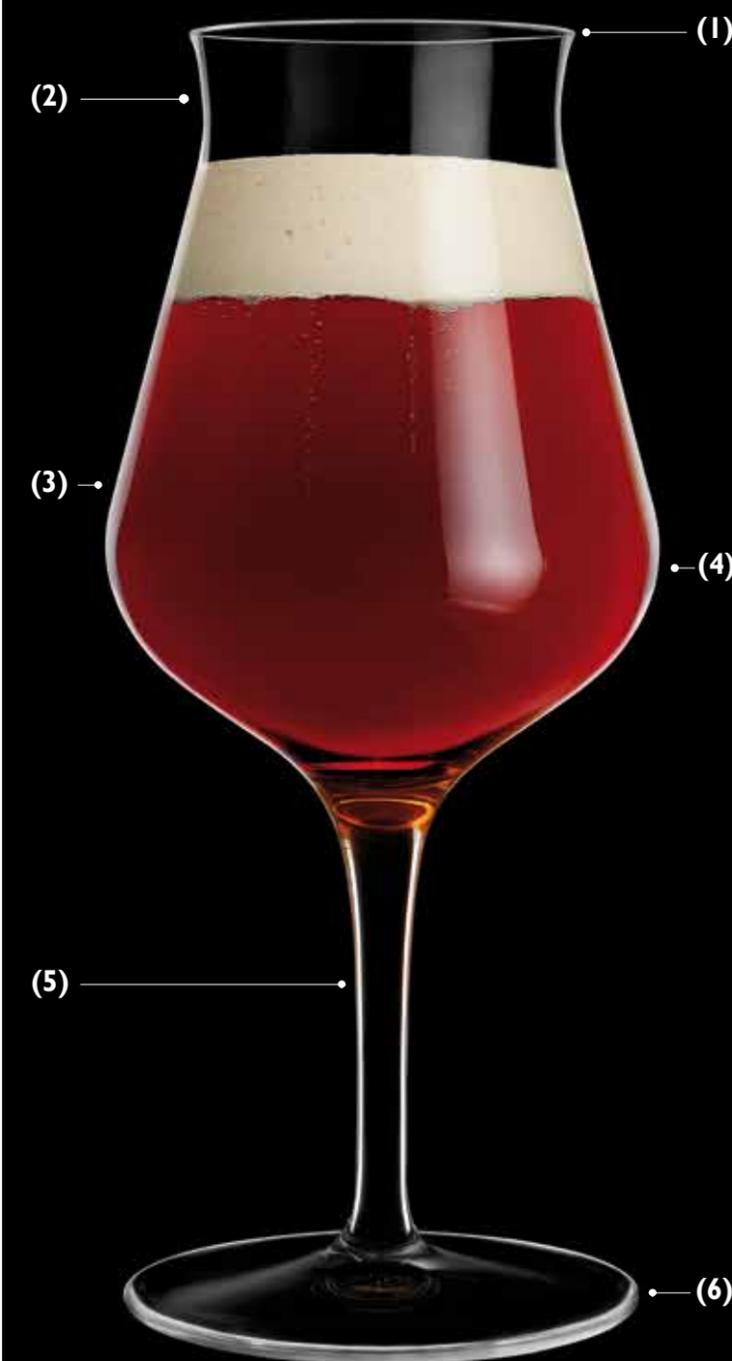
- (1)
Diametro di apertura adeguato per ridurre la velocità di ingresso birra in bocca: dà tempo alle papille gustative di reagire in modo appropriato al sapore.
- (2)
Bordo sottile tagliato al laser: spessore 1.2 mm evita turbolenze e garantisce una piacevole sensazione tattile al palato.
- (3)
Camino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

NEW



PM 1020
Pilsner

54 cl - 18 1/4 oz
h 20.4 cm - 8"
Ø 7.7 cm - 3"

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

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

NEW



C495
Premium Snifter

56 cl - 19 oz
h 17.4 cm - 6 7/8"
Ø 9.7 cm - 3 3/4"

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

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



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



®
MODELLI
REGISTRATI

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

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.

NEW



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





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

NEW



C493
Spanish Gin & Tonic
80 cl - 27 oz
h 20.5 cm - 8 1/8"
ø 11.9 cm - 4 3/8"
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



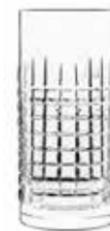
C40
Cocktail
22.5 cl - 7 1/2 oz
h 14 cm - 5 1/2"
ø 9.5 cm - 3 3/4"
12460/01 • BAF 6/24
12460/02 • GP 4/16



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



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



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



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



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



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



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



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

IMBALLO





MIXOLOGY



H10585
Bottiglia Authentica
con versatore
silicone/acciaio inox (18/8)
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"

I2207/02 • CT 12



H10584
Bottiglia Authentica
con versatore
silicone/acciaio inox (18/8)
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"

I2208/02 • CT 12



H10583
Bottiglia Authentica
con versatore
silicone/acciaio inox (18/8)
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"

I2209/02 • CT 12

NEW



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

NEW



Elixir Whisky
set 5 pezzi

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

I2469/01 • Set GP 5/3



BICCHIERI



AERO	150
ALFIERI	150
AMETISTA	151
ATELIER	152
BACH	153
CANALETTO	153
CHARME	154
CLASSICO	155
EDEN	155
ELEGANTE	156
ELIXIR	156
INCANTO	157
MAGNIFICO	157
MICHELANGELO MASTERPIECE	158
ON THE ROCKS	159
PALACE	160
PARMA	160
PRECIOUS GLASS	161
PRESTIGE	161
PURO	162
ROMANTICA	163
RUBINO	163
STRAUSS	164
STRAUSS ROCKS	165
SUBLIME	166
SUPREMO	166
TEXTURE	167
TOP CLASS	168
VERONESE	168
VINEA	169



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



ALFIERI

BICCHIERI



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



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

IMBALLO



AMETISTA



BICCHIERI



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



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

IMBALLO





ATELIER

BICCHIERI



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

IMBALLO



BACH



BICCHIERI

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE



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

IMBALLO



CANALETTO



BICCHIERI

ULTRA CLEAR & DURABLE GLASS
sparkx
Eco-Friendly



PM 514
Bibita
44 cl - 15 oz
h 16,6 cm - 6 9/16"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
10203/02 • GP 4/24



PM 515
Whisky
35 cl - 12 oz
h 10,9 cm - 4 ¼"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
10202/02 • GP 4/24

IMBALLO





CHARME

NEW

BICCHIERI

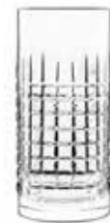


IMBALLO



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



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

IMBALLO



EDEN



BICCHIERI



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

10121/01 • BAF 6/24



PM 838
Whisky
40 cl - 13 1/2 oz
h 10,7 cm - 4 1/4"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"

10120/01 • BAF 6/24

IMBALLO





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



PM 910
Acqua
40 cl - 13 ½ oz
h 10,7 cm - 4 ¼"
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼"
10982/01 • BAF 6/24

IMBALLO



ELIXIR

NEW



PM 1016
D.O.F.
38 cl - 12 ¾ oz
h 9,6 cm - 3 ¾"
ø 8 cm - 3 ⅛"
12344/01 • BAF 6/12
12344/02 • GP 4/2



PM 1029
Hi-Ball
48 cl - 16 ¼ oz
h 15,7 cm - 6 ⅛"
ø 7,3 cm - 2 ⅞"
12419/01 • BAF 6/12
12419/02 • GP 4/8

BICCHIERI

IMBALLO



INCANTO



BICCHIERI



PM 921
Bibita
43,5 cl - 14 ¾ oz
h 16,6 cm - 6 ½"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
11024/01 • GP 4/24
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"
11023/01 • GP 4/24
11023/02 • GP 6/24

IMBALLO



MAGNIFICO



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
D.O.F.
50 cl - 17 oz
h 10,4 cm - 4"
Max Ø 9,4 cm - 3 ¾"
09264/06 • BAF 6/24

BICCHIERI

IMBALLO



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



BICCHIERI



PM 923

Bibita

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

10953/01 • GP 4/24



PM 922

D.O.F.

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

10952/01 • GP 4/24

IMBALLO





PALACE

BICCHIERI



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

IMBALLO



PARMA

BICCHIERI



PM 611
Bibita

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

10152/02 • GP 4/24



PM 610
Whisky

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

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

IMBALLO



PRECIOUS GLASS



BICCHIERI



PM 959
D.O.F.

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

11586/02 • B 6/24

PRESTIGE



PM 863
Bibita

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

10407/01 • GP 4/24



PM 865
Succo

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

10405/01 • GP 4/24



PM 862
Whisky

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

10406/01 • GP 4/24



PM 864
Acqua

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

10404/01 • GP 4/24



PM 866
Liquore

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

10403/01 • GP 4/24



25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

IMBALLO





PURO

BICCHIERI



PM 805
Bibita

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

09434/06 • BAF 6/24



PM 823
Succo

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

09669/06 • BAF 6/24



PM 804
Whisky

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

09433/06 • BAF 6/24



PM 822
Acqua

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

09668/06 • BAF 6/24

IMBALLO



ROMANTICA



PM 861
Bibita

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

10374/01 • GP 4/24



PM 610
Whisky

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

10375/01 • GP 4/24

RUBINO



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



BICCHIERI

IMBALLO



IMBALLO



BICCHIERI



PM 233
Bibita
39 cl - 13 ½ oz
h 16 cm - 6 ¼"
Max \square 6,3 cm - 2 ½"
09832/06 • BAF 6/24



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



PM 300
Whisky
35 cl - 11 ¾ oz
h 9,8 cm - 4"
Max \square 7,9 cm - 3 1/8"
09833/06 • BAF 6/24



PM 227
Acqua
29 cl - 9 ¾ oz
h 9 cm - 3 ½"
Max \square 7,5 cm - 3"
09830/02 • BAF 6/24



PM 228
Vino
24 cl - 8 oz
h 8,4 cm - 3 ¼"
Max \square 7 cm - 2 ¾"
09829/06 • BAF 6/24



PM 232
Liquore
6 cl - 2 oz
h 6,2 cm - 2 ½"
Max \square 4,5 cm - 1 ¾"
09828/06 • BAF 6/48

IMBALLO



BICCHIERI



PM 923
Bibita
44 cl - 15 oz
h 16,9 cm - 6 ¾"
Max \square 7,2 cm - 2 ¾"
10953/02 • BAF 6/24



PM 922
D.O.F.
40 cl - 13 ½ oz
h 10,2 cm - 4"
Max \square 9,1 cm - 3 ½"
10952/02 • BAF 6/24

IMBALLO





SUBLIME

BICCHIERI



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



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.

TEXTURES

NEW



PM 1017
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 6/12
12346/02 • GP 4/24



PM 1030
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



MODELLI REGISTRATI

IMBALLO



BICCHIERI

IMBALLO





TOP CLASS

BICCHIERI

IMBALLO



RM 230
Bibita
35 cl - 12 1/4 oz
h 13 cm - 5"
Max Ø 6,7 cm - 2 3/4"
10822/01 • BAF 6/24



RM 231
Multiuso
44 cl - 15 1/2 oz
h 10,7 cm - 4 1/2"
Max Ø 7,9 cm - 3"
10820/01 • BAF 6/24



RM 229
Acqua
35 cl - 12 1/4 oz
h 8,8 cm - 3 1/2"
Max Ø 7,9 cm - 3"
10821/01 • BAF 6/24



VERONESE

MODELLI REGISTRATI

IMBALLO



PM 565
Bibita
43 cl - 14 1/2 oz
h 15,5 cm - 6 1/8"
Max Ø 7,9 cm - 3 1/8"
09839/06 • BAF 6/24



PM 612
Aperitivo
31 cl - 10 1/2 oz
h 15 cm - 6"
Max Ø 6,9 cm - 2 3/4"
09838/06 • BAF 6/24



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



PM 569
Whisky
26 cl - 8 3/4 oz
h 9,1 cm - 3 1/2"
Max Ø 8,3 cm - 3 1/4"
09836/06 • BAF 6/24



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

VINEA



BICCHIERI



MODELLI REGISTRATI



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.

COLLEZIONE COGNAC	172
COLLEZIONE DESSERT	173
COLLEZIONE FLUTE	174

COGNAC

IDEALE PER LA DEGUSTAZIONE DI BRANDY E COGNAC



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



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



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



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

DESSERT

TANTE PROPOSTE PER VALORIZZARE IL SERVIZIO DEL DESSERT



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



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 7/16"
Max Ø 11,2 cm - 4 13/32"
10188/01 • GP 4/24



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



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



C 479 SUBLIME
Champagne - Cocktail
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

SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA

COLLEZIONE FLUTE

DIMENSIONI, CAPACITA' E STILI PER TUTTE LE OCCASIONI



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



SUPER
C 130 Flute
20 cl - 6 3/4 oz
h 24,3 cm - 9 1/2"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
10041/06 • BAF 6/24



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



TENTAZIONI
C 490 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



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



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



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

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 | 178

COLLEZIONE DRINK&DESIGN | 184

TAZZINE DEGUSTAZIONE CAFFÈ MONORIGINE | 187

THERMIC GLASS *food&design*

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

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

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



THERMIC
GLASS

®
MODELLI
REGISTRATI

IMBALLO





THERMIC GLASS
food&design



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



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



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



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



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



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



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



THERMIC GLASS

®
MODELLI REGISTRATI

IMBALLO





THERMIC GLASS
food&design

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



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



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



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



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



THERMIC
GLASS

®
**MODELLI
 REGISTRATI**

IMBALLO





THERMIC
GLASS



®
MODELLI
REGISTRATI



Tazza multiuso
con piattino acciaio inox

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

MULTIUSO

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



Cappuccino
con piattino acciaio inox

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

CAPPUCCINO

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



Tazza Espresso
con piattino acciaio inox

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

ESPRESSO

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



RM 374
Espresso

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

ESPRESSINO

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



RM 373
Caffè

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

CAFFEINO

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

IMBALLO





THERMIC GLASS

drink&design

THERMIC GLASS

MODELLI REGISTRATI



RM 219
Tazza termica multiuoso

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

08879/04 • GP 2/12



RM 376
Latte Macchiato

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

10355/01 • GP 2/12



RM 377
Tazza

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

10356/01 • GP 2/12



RM 401
Caffè Aroma

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

10972/01 • GP 2/12



RM 402
Caffè Supremo

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

10973/01 • GP 2/12



RM 220
Tazza termica caffè/the

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

08880/05 • GP 2/12



RM 435
Tazza caffè/the

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

11212/01 • GP 2/12



RM 221
Tazza termica espresso

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

08881/04 • GP 2/12



RM 466
Lattiera

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

11862/01 • GP 2/12

IMBALLO



TAZZINA DEGUSTAZIONE CAFFÈ' MONORIGINE

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



RM 386 COLOMBIA
Tazzine caffè monorigine

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

10664/01 • GP 2/12

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



RM 385 JAMAICA
Tazzine caffè monorigine

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

10663/01 • GP 2/12

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



RM 383 ETIOPIA
Tazzine caffè monorigine

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

10661/01 • GP 2/12

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



RM 387 BRASILE
Tazzine caffè monorigine

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

10665/01 • GP 2/12

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



THERMIC GLASS



MODELLI REGISTRATI

IMBALLO





THERMIC GLASS

drink&design

THERMIC GLASS

®
MODELLI REGISTRATI



RM 491
Irish Coffee
25 cl - 8 1/2 oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max ø 7,8 cm - 3 1/8"
12188/01 • GP 2/12



RM 471
Bibita
37 cl - 12 1/2 oz
h 13,2 cm - 5 1/4"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"
11909 /01 • GP 2/12



RM 472
Acqua
32 cl - 10 3/4 oz
h 10 cm - 3 7/8"
Max Ø 9,6 cm - 3 3/4"
11910/01 • GP 2/12



RM 473
Liquore
8 cl - 2 3/4 oz
h 7,5 cm - 3"
Max Ø 5,7 cm - 2 1/4"
11911/01 • GP 2/12



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



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



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



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

IMBALLO





THERMIC GLASS

drink&design

THERMIC GLASS

®
MODELLI REGISTRATI



RM493
Happy Days Frappé

39 cl - 13 1/4 oz
h 17.2 cm - 6 7/8"
Max ø 8.8 cm - 3 1/2"

12190/01 • GP 2/12



RM 489
Happy Days Bibita

36 cl - 12 1/4 oz
h 14.7 cm - 5 3/4"
Max ø 8.6 cm - 3 3/8"

12186/01 • GP 2/12



RM 490
Happy Days Ice cream

36 cl - 12 1/4 oz
h 11 cm - 4 3/8"
Max ø 11.3 cm - 4 1/2"

12187/01 • GP 2/12



RM 488
Happy Days D.O.F.

30 cl - 10 1/4 oz
h 11.3 cm - 4 1/2"
Max ø 8.8 cm - 3 1/2"

12185/01 • GP 2/12



RM 492
Happy Days Tazza

30 cl - 10 1/4 oz
h 12.1 cm - 4 3/4"
Max ø 8.7 cm - 3 3/8"

12189/01 • GP 2/12

IMBALLO





THERMIC GLASS

drink&design

THERMIC GLASS

®
MODELLI REGISTRATI



Christmas Breakfast
Tazza multiuso con
piattino in acciaio inox

30 cl - 10 ¼ oz
h 8.8 cm - 3 ½"

Max ø 9.8 cm - 3 ¾"

10089/02 • GP 2/12



Christmas Breakfast
Tazza cappuccino con
piattino in acciaio inox

16.5 cl - 5 ¼ oz
h 7.3 cm - 2 ¾"

Max ø 8.2 cm - 3 ¼"

10086/02 • GP 2/12



Christmas Breakfast
Tazza espresso con
piattino in acciaio inox

6.5 cl - 2 ¼ oz
h 5.4 cm - 2 ¼"

Max ø 6.1 cm - 2 ½"

10083/02 • GP 2/12



RM 376
Christmas Breakfast
Latte macchiato

34 cl - 11 ½ oz
h 15 cm - 6"

Max ø 8.9 cm - 3 ½"

10355/03 • GP 2/12



RM 377
Christmas Breakfast
Tazza

32 cl - 10 ¾ oz
h 11.3 cm - 4 ½"

Max ø 8.5 cm - 3 ¼"

10356/04 • GP 2/12



RM 375
Christmas Breakfast
Acqua

27 cl - 9 oz
h 11.3 cm - 4 ½"

Max ø 8.2 cm - 3 ¼"

10354/03 • GP 2/12



RM 373
Christmas Breakfast
Caffeino

8.5 cl - 2 ¾ oz
h 7.4 cm - 3"

Max ø 6.2 cm - 2 ½"

10352/04 • GP 2/12

IMBALLO





SERVIZIO E ARREDO TAVOLA

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

SUDDETTI ARTICOLI SONO TUTTI PRODOTTI
IN ESCLUSIVA PER LUIGI BORMIOLI.

ACCADEMIA DELLA TAVOLA: SOTTOPIATTI	196
ARABESK	198
GLITTER	200
GOCCE	201
GRAPHICS	202
MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE	204
SUBLIME	205



ACCADEMIA DELLA TAVOLA: SOTTOPIATTI

SOTTOPIATTI DAGLI STILI VERSATILI IN VETRO
PERFETTAMENTE TRASPARENTE
PER UNA TAVOLA ELEGANTE E SOFISTICATA



RM 313
Classico

Charger
Max Ø 32 cm - 12 1/2"
09612/01 • GP 1/6



RM 238
Emozioni

Charger
Max Ø 32 cm - 12 1/4"
09010/01 • B 6/12



RM 316
Barocco

Charger
Max Ø 32 cm - 12 1/2"
09615/01 • GP 1/6

SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA

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



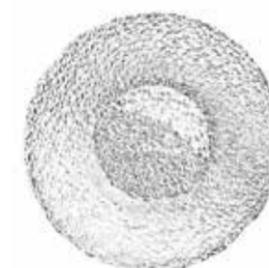
SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA



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"

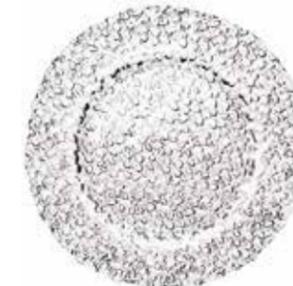
09213/01 • B 6/12



RM 239
Piatto torta

Max Ø 32 cm - 12 1/4"

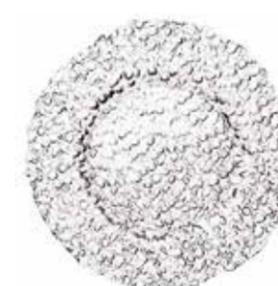
09013/01 • B 6/12



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

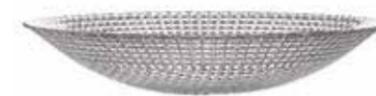
UNA SERIE DI CURVE E LINEE COMPONGONO UNA TRAMA BRILLANTE NEL VETRO. LA COLLEZIONE PER UNA TAVOLA SCINTILLANTE.



RM 495
 Piatto torta
 Max ø 32 cm - 12 ¼"
 12229//01 • B 6/12



RM 494
 Sottopiatto
 Max ø 32 cm - 12 ¼"
 12228/01 • B 6/12



RM 498
 Centro tavola
 Max ø 33 cm - 13"
 12232/01 • B 1/4



RM 496
 Coppa
 h 8.5 cm - 3 ¼"
 Max ø 25 cm - 9 ¾"
 12230/01 • B 1/4



RM 497
 Coppetta
 h 5 cm - 2"
 Max ø 16 cm - 6 ¼"
 12231/01 • B 4/16



MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

AMUSE-BOUCHE, SINGLE SERVING

SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA



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



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



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



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

IMBALLO



SUBLIME

A FUSION OF STYLE AND ELEGANCE



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



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



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



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





SERVIZIO
E ARREDO
TAVOLA

IMBALLO



207



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



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



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



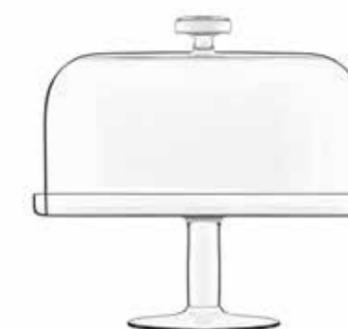
RM 475
Coppetta
h 6,5 cm - 2 1/2"
Max Ø 14 cm - 5 1/2"
11924/01 • GP 1/6



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



RM 479
Alzata
h 11 cm - 4 3/8"
Max Ø 29 cm - 11 3/8"
11928/01 • GP 1/44



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



206



BOTTIGLIE

OPTIMA 210
PRECIOUS GLASS 218

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



H10585

Bottiglia Authentica
con versatore
silicone/acciaio inox
0.5 L - 17 oz

52.5 cl - 17 3/4 oz raso bocca
h 31.3 cm - 12 3/8"
Max Ø 6.9 cm - 2 3/4"

12207/02 • CT 12



H10584

Bottiglia Authentica
con tappo 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



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



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



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

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"

I 1957/01 • 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"

I 1956/01 • 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"

I 1319/01 • CT6



H 4972 50

Latte - 0,50 L - 17 oz

54 cl - 18 1/4 oz raso bocca
h 17,9 cm - 7"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"

I 0957/01 • CT12



H 4992

Premium Olive oil
0,25 L - 8 1/2 oz
con versatore
silicone/acciaio inox (18/8)

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

I 1089/01 • 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"

I 1603/01 • CT12

NEW



H 10634

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"

I 2511/01 • CT 24



H 10635

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"

I 2513/01 • CT 24



H 10636

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 7,7 cm - 1 1/2 x 3"

I 2514/01 • CT 24



Optima

set 4 pezzi

I Fine Wine Bottle

0,75 L - 25 1/4 oz

I Acqua

0,75 L - 25 1/4 oz

I Premium Olive Oil

con versatore

silicone/acciaio

0,25 L - 8 1/2 oz

I Aceto con versatore

silicone/acciaio

0,25 L - 8 1/2 oz

I 2325/01 • Set GP4/4



Elixir

set Condimenti 4 pezzi

I Mini bottiglia olio/aceto N°1

10 cl - 3 1/2 oz

I Mini bottiglia olio/aceto N°2

10 cl - 3 1/2 oz

I Mini bottiglia olio/aceto N°3

10 cl - 3 1/2 oz

I Mini bottiglia

olio/aceto Authentica

0,125 L - 4 1/2 oz

con versatore in vetro

borosilicato e sughero naturale

I 2401/01 • Set GP4/4

BOTTIGLIE



MODELLO
DEPOSITATO



PRECIOUS GLASS

VETRO CON EFFETTO SPECCHIO ECCEZIONALE



MODELLO
DEPOSITATO

BOTTIGLIE

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



H 4992

Aceto 0,25 L - 8 ½ oz
con versatore
silicone/acciaio inox
(18/8)

28 cl - 9 ½ oz raso bocca
h 19,8 cm - 7 ¾"

□ 7,5x5 cm - 3"x2"

I1603/02 • CT 12



H 4992

Premium Olive Oil
0,25 L - 8 ½ oz
con versatore
silicone/acciaio inox (18/8)

28 cl - 9 ½ oz raso bocca
h 19,8 cm - 7 ¾"

□ 7,5x5 cm - 3"x2"

I1089/03 • CT 12



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

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



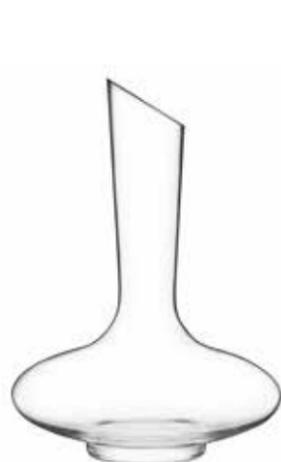
SUPREMO
RM 458
 Decanter Vino rosso
 1 Bottiglia 0,75 L - 25 1/4 oz
 224 cl - 75 3/4 oz raso bocca
 h 29 cm - 11 3/8"
 Max Ø 22 cm - 8 5/8"
 11565/01 GP 1/2

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

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

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

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)

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

08740/01 • GP 1/6
 08740/02 • CT 5



CARAFFE

CARAFFE



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



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



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



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



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



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 • 1-1 L CE



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



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



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

CARAFFE



MICHELANGELO
PROFESSIONAL LINE
HP 10297
Caraffa 2,5 L - 84 oz

241,3 cl - 81 1/2 oz raso bocca
h 24,2 cm - 9 1/2"
Max Ø 18 cm Ø 7 1/8"

11552/01 • CT 6



MICHELANGELO
PROFESSIONAL LINE
HP 10297
Caraffa con coperchio
e tubo rinfrescatore
in Polipropilene privi
di BPA e Ftalati
2,5 L - 84 oz

241,3 cl - 81 1/2 oz raso bocca
h 25,6 cm - 10 1/8"
Max Ø 18 cm - 7 1/8"

11660/02 • CT 6



PRESTIGE
PM 904
Caraffa con tappo in
silicone BPA free
1 L - 34 oz

120 cl - 40 1/2 oz raso bocca
h 29 cm - 11 3/8"
Max Ø 10,8 cm - 4 1/4"

11234/01 • GP 1/6



MICHELANGELO
MASTERPIECE
RM 108
Caraffa 2,5 L - 84 oz

280 cl - 96 3/4 oz raso bocca
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 17,2 cm - 6 3/4"

07857/06 • GP 1/6



MICHELANGELO
MASTERPIECE
RM 101
Caraffa 2 L - 67 1/2 oz

220 cl - 74 1/2 oz raso bocca
h 27,3 cm - 10 3/4"
Max Ø 13 cm - 5 1/8"

07518/06 • GP 1/6



MICHELANGELO
MASTERPIECE
RM 112
Caraffa 1,5 L - 50 1/4 oz

170 cl - 57 1/2 oz raso bocca
h 26,2 cm - 10 1/2"
Max Ø 12,5 cm - 5"

07517/06 • GP 1/6



MICHELANGELO
MASTERPIECE
RM 119
Caraffa 1 L - 34 oz

130 cl - 44 oz raso bocca
h 26 cm - 10 1/4"
Max Ø 10,7 cm - 4 1/4"

07980/06 • GP 1/6



CONICA
PM 706
Caraffa 1 L - 34 oz

130 cl - 44 oz raso bocca
h 24,5 cm - 9 3/4"
Max Ø 13 cm - 5 1/8"

08550/02 • CT 6



CONICA
PM 713
Caraffa 0,50 L - 17 oz

64 cl - 21 3/4 oz raso bocca
h 19,5 cm - 7 3/4"
Max Ø 10,3 cm - 4"

08548/02 • CT 12



CONICA
PM 714
Caraffa 0,25 L - 8 1/2 oz

30 cl - 10 1/4 oz raso bocca
h 15,6 cm - 6 1/8"
Max Ø 8,2 cm - 3 1/4"

08549/02 • CT 12



PERFECTA
PM 697
Caraffa 1 L - 34 oz

130 cl - 44 oz raso bocca
h 28,2 cm - 11 1/8"
Max Ø 9,9 cm - 3 7/8"

08542/02 • CT 6



PERFECTA
PM 687
Caraffa 0,50 L - 17 oz

62 cl - 21 oz raso bocca
h 22,4 cm - 8 3/4"
Max Ø 7,9 cm - 3 1/8"

08541/02 • CT 12



PERFECTA
PM 696
Caraffa 0,25 L - 8 1/2 oz

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

08540/02 • CT 12



PRESTIGE
PM 380
Caraffa 1 L - 34 oz

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

10434/01 • CT 6

ANTI-DRIP coating

CARAFFE



BOTTIGLIE E DECANTER PER DISTILLATI

ACCESSORI PER LA TAVOLA,
PER IL SERVIZIO DEI DISTILLATI.

Luigi Bormioli reinventa il piacere del bere attraverso design originali proponendo nuove forme per il packaging in vetro, in puro stile italiano.

La nuova collezione di Spirits decanter, realizzata grazie alla più alta tecnologia del vetro, offre:

- Totale trasparenza del vetro garantendo l'apprezzamento del colore reale del distillato contenuto.
- Dimensioni studiate per soddisfare anche le esigenze dei professionisti del settore.
- Design per valorizzare il prodotto contenuto.
- Elevati standard qualitativi.
- Tecnologia d'avanguardia con processi produttivi ecocompatibili.

BOTTIGLIE E DECANTER PER DISTILLATI

FORME E DESIGN,
PER UN SERVIZIO ELEGANTE E PROFESSIONALE

NEW



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



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



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



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



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



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



CLASSICO
H 10083
Bottiglia Liquore con
tappo in vetro ermetico
0,70 L - 23 3/4 oz
73,1 cl - 24 3/4 oz raso bocca
h 28.2 cm - h 11 1/8"
Ø 8.2 cm - Ø 3 1/4"
11320/02 • CT 6 + B6



BACH
H 10085
Bottiglia Liquore con
tappo in vetro ermetico
0,70 L - 23 3/4 oz
73,1 cl - 24 3/4 oz raso bocca
h 28.2 cm - h 11 1/8"
Ø 8.2 cm - Ø 3 1/4"
11313/04 • GP 1/6
11313/05 • CT 6 + B6



ON THE ROCKS
H 10080
Bottiglia Liquore con
tappo in vetro ermetico
0,70 L - 23 3/4 oz
73,1 cl - 24 3/4 oz raso bocca
h 27.5 cm - h 10 7/8"
Ø 8.1 cm - Ø 3 1/4"
11314/03 • GP 1/6
11314/04 • 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



set Sangria
5 pezzi

1 Caraffa con coperchio
2.5 L - 84 oz
4 Bicchieri bibita
46 cl - 15 1/2 oz

11857/01 • Set GP5/3



Hydrosommelier
set 7 pezzi

1 Acqua
0.75 L - 25 1/4 oz
6 Bicchieri
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

NEW



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

NEW



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

NEW



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

NEW



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

NEW



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

NEW



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

NEW



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

BORMIOLI LUIGI

GLASSMAKER

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

e-mail: info.casalingo@bormioliluigi.it

LUIGI BORMIOLI CORPORATION

5, Walnut Grove Drive, suite 140
Horsham, Pa 19044 - USA
ph. +1.215-672.7111
fax +1.215-672.7115
e-mail: sales@luigibormioli.com
www.luigibormioli.com

www.bormioliluigi.com