Luigi Bormioli
ITALY

HIGH-TECH CRYSTAL GLASS FOR CONNOISSEURS

HOME & PROFESSIONAL SOLUTIONS

2021

Luigi Bormioli

BORMIOLI MAGISTRI VITRIORUM

Ricordo quando, in età infantile, cominciavo a scarabocchiare la parola "Bo-rm-io-li". Ero dapprima tutto accalorato nello sforzo di inerpicarmi su per la "erre" e la "emme"; poi scivolavo sul dittongo "i-o" come se l'accelerazione di uno slittino mi offrisse un refrigerio limpido e brillante. Non potevo allora immaginare l'onomatopeia del destino: non potevo riconoscere il calore del fuoco e la luce del vetro che vibravano da sempre all'interno del mio cognome: BORMIOLI.

Da adolescente mi avrebbe addirittura irritato l'epopea di famiglia risultandomi gravosa e narcisistica; me ne tenevo distante attratto dal presuntuoso fonema "e-i" di Einstein e Heisenberg, di Leibniz e Heidegger. Insomma: avrebbero dovuto passare 30 anni perché sulla mia autocoscienza ancora in formazione deflagrasse un meteorite cecoslovacco. Quel giorno, nei pressi della cattedrale di Salisburgo, ero entrato in un negozietto per acquistare un oggetto di vetro; quando l'anziano proprietario riconobbe il mio cognome dalla firma sull'assegno scoppiò a piangere. Da non credere. Si trattava di un ex operaio che aveva lavorato tutta la vita in una vetreria oltrecortina e che identificava nel nome Bormioli l'eccellenza dell'industria del vetro *tout court*. Questo sconosciuto artigiano ben sapeva chi era il migliore tra i *glassmakers*. In precedenza, gli aneddoti dei miei maggiori non erano mai riusciti a trasmettermi quella verità. BORMIOLI = VETRO. Quell'inattesa esplosione di consapevolezza, suscitata da una magica commozione mitteleuropea, non mi avrebbe mai più abbandonato.
Al di là dei riferimenti autobiografici, è certo che l'attività di un vetraio, al servizio dell'Ars, non trova mai un compimento definitivo, perché si svolge senza fine al di là dell'esistenza dell'individuo, in consonanza con la Vita (quella con la V maiuscola). Lo testimonia e conferma la permanente evoluzione di processo e di prodotto, che risale al tempo dei Fenici.

I remember when, as a child, I started scribbling the word "Bo-rm-io-li". At first I was all excited in the effort to clamber over the "r" and "m"; then I would slide on the diphthong "i-o" as if the acceleration of a sled offered me a clear and brilliant refreshment.
I could not imagine at that time the onomatopoeia of fate: I could not recognize the heat of the fire and the light of the glass that had always resonated within my surname: BORMIOLI.

As a teenager even the family epic would have irritated me turning out to be burdensome and narcissistic; I kept away from it attracted by the presumptuous "e-i" phoneme of Einstein and Heisenberg, of Leibniz and Heidegger. In conclusion: 30 years would have to pass before a Czechoslovakian meteorite burst into my self-awareness yet to be developed. That day, in the vicinity of Salzburg Cathedral, I went into a small shop to buy a glass object; when the elderly owner recognized my surname from the signature on the check, he burst into tears. Beyond belief. It turned out that he used to be a labourer who had worked all his life in a glass factory in one of the Iron Curtain countries who identified with the name Bormioli the excellence of the glass industry tout court. *This unknown craftsman knew who was the best amongst* glassmakers. *Previously, the anecdotes of my elders had never managed to convey that truth to me. BORMIOLI = GLASS. That unexpected explosion of awareness, aroused by a magical Middle-European emotion, would never leave me again.*
Beyond the autobiographical references, it is certain that the activity of a glassmaker, at the service of Ars, never finds a definitive fulfillment, because it takes place without end beyond the existence of the individual, in agreement with Life (the one with a capital L). The permanent evolution of process and of product, which dates back to the time of the Phoenician, proves and confirms this.

Intorno all'anno Mille, sulle colline nei dintorni di Savona, si costituì un polo di "magistri vitriorum" che affiancò quello più celebre veneziano. Due repubbliche marinare: il vetro soffiava là dove c'era il mare con la sua sabbia. Quegli intrepidi un po' folli avevano derivato il cognome dalla contrada della Val Bormida dove si erano insediati: alimentavano l'ardimento richiesto dal mestiere con la fiducia in quello che oggi chiameremmo *know how*. Con il passare dei secoli, tra opportunità e disavventure, utopie e disincanti, indomabile sopravvisse la passione di esprimere il proprio talento, in mimetico antagonismo con il fuoco.
Ancora oggi al servizio di ciò che è giusto e bello, legittimamente orgogliose di un privilegio millenario, le persone che lavorano alla BORMIOLI vivono il difficile equilibrio tra innovazione e cultura originaria. Si realizza così un'estetica affascinante, capace di interpretare genialmente la sacralità dell'esserci di tutte le cose del mondo e della modalità del loro relazionarsi: il vetro come metafora della vita.
Questo è quello che cominciai a comprendere quarant'anni fa a Salisburgo.

Il fuoco della fusione lascia traccia di sé nella luce della materia raffreddata. Così 4.500 milioni di anni fa, della sfera incandescente chiamata terra sarebbe rimasta in superficie la polvere silicea; così l'atteggiamento positivo, con il suo dinamico entusiasmo, traduce e dà trasparenza alla verità.

Dire BORMIOLI è come dire VETRO.

Quelle otto lettere si vestono di blu, *à la Klein*, colore fonte di pura ispirazione concettuale; quindi, in un secondo momento, avvampano rosse tra le fiamme per creare con giochi di prestigio iconiche forme, moltiplicate secondo il linguaggio e la logica della pop art. Sullo sfondo di un chiaro orizzonte si possono intravedere libere spiagge cristalline.

Around the year 1000, on the hills nearby Savona, a "magistri vitriorum" centre was established alongside the more renowned Venetian one. Two maritime Republics: the glass blew there, where there was the sea with its sand. Those fearless yet a bit foolhardy had derived their surname from the city quarter of Val Bormida where they had settled: they fed the boldness required by the trade with the confidence in what today we would call know-how. *Over the centuries, between opportunities and misadventures, utopias and disenchantments, the overpowering passion to express one's talent survived, in mimetical antagonism with fire. Still today at the service of what is fair and beautiful, legitimately proud of a millenary privilege, the people who work at BORMIOLI experience the difficult balance between innovation and original culture. In this way a captivating aesthetic is achieved, capable of brilliantly interpreting the sacredness of the existence of all things in the world and the way they relate: glass as a metaphor for life.*

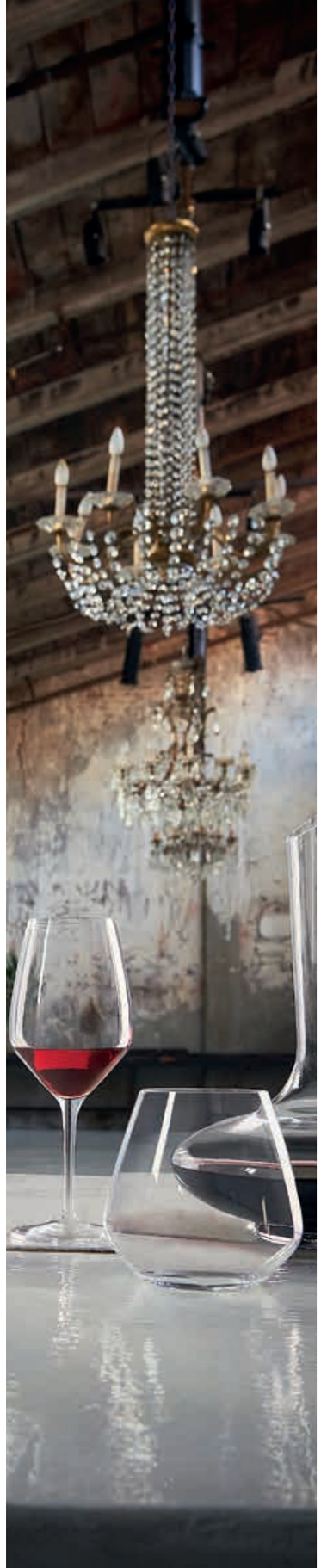
This is what I began to understand forty years ago in Salzburg.

The fire of the melting leaves traces of itself in the light of the cooled down material. Thus 4,500 million years ago, only the silica dust would have remained on the surface of the incandescent sphere called earth; therefore the positive attitude, with its dynamic enthusiasm, clarifies and gives transparency to the truth.

Saying BORMIOLI is like saying GLASS.

Those eight letters are dressed in blue, blue Klein, *a colour that is a source of pure conceptual inspiration; then, in a second moment, they flare up red in the flames to create just like with prestidigitation skills iconic shapes, multiplied according to the language and logic of pop art. In the background of a clear horizon free crystalline beaches can be caught.*

il Presidente
Alberto Bormioli



6
IL GRUPPO
The Group

8 Chi siamo
About us
9 La nostra cultura
Our culture
10 I nostri pilastri per lo sviluppo
Our pillars for development
11 Sostenibilità
Sustainability
13 Sostenibilità del nostro vetro
Sustainability of our glass
14 I nostri brand di prodotto
Our product's brands

18
INNOVAZIONI
Innovations

20 Materiali Innovativi
Innovative Glass Materials
24 Trattamenti Innovativi del vetro
Advanced glass treatments
26 Tipologie imballo
Packaging types

28
WINE GLASS SPECIFIC

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

110
CLASSIC COLLECTION

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

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

CLASSIC COLLECTION TABLEWARE

150 Arabesk
152 Dessert
153 Glitter
154 Gocce
156 Graphics
158 Sottopiatti / *Chargers*
160 Imballi / *Packaging*

164
DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

170 Bach
174 Cognac Collection
176 Coupe Collection
178 Diamante
180 Elegante
182 Flute Collection
186 Jazz
NEW 188 Mixology
199 On The Rocks
NEW 200 Optica
204 Roma 1960
NEW 208 Speakeasies Swing
212 Spirtis Bottles & Decanters
216 Imballi / *Packaging*

218
BEER COLLECTION

222 Birrateque
230 I Classici
232 Imballi / *Packaging*

234
THERMIC GLASS

238 Thermic Glass
240 Food&Design
246 Drink&Design
262 Caffè Monorigine
Single Origin Coffee
267 Imballi / *Packaging*

268
INFO

268 Organizzazione vendite
Sales Organization
270 Set
271 Indice alfabetico
Alphabetical index

IL GRUPPO
The Group

8 **Chi siamo**
About us
8 Maestri del vetro dal XIV secolo
Master glassmakers since the 14th century

8 Glassware (Home & Professional) Production Plants & Distribution System

9 **La nostra cultura**
Our culture
9 Imprenditori di noi stessi;
Aperti a nuove frontiere;
Innovativi e sostenibili;
Liberi nelle scelte
We are own decision-makers;
Ready to break new ground;
Pioneering and Sustainable;
Free to choose

10 **I nostri pilastri per lo sviluppo**
Our pillars for development

11 **Sostenibilità**
Sustainability
11 Etica e consapevolezza alla base di ogni scelta
Ethics and awareness are behind every policy

11 Corporate Social Responsibility

12 Eco-Design / Eco-Process

13 **Sostenibilità del nostro vetro**
Sustainability of our glass
13 Friends of Glass

14 **I nostri brand di prodotto**
Our product's brands

CHI SIAMO / *ABOUT US*

MAESTRI DEL VETRO DAL XIV SECOLO
Master glassmakers since the 14th century

Bormioli Luigi è un gruppo vetrario specializzato nella produzione di Glassware (Home & Professional) e Packaging di alta gamma per la Profumeria, la Cosmetica e per la Distilleria.
Azienda familiare Italiana che riveste un ruolo di spicco nel mondo del vetro sin dal XIV secolo.
La nostra attività nel Glassware (Home & Professional) si articola su più fronti: realizziamo prodotti di alta qualità come calici, bicchieri, articoli per la conservazione e per la cucina, piatti, tazze, bottiglie e accessori per la tavola.

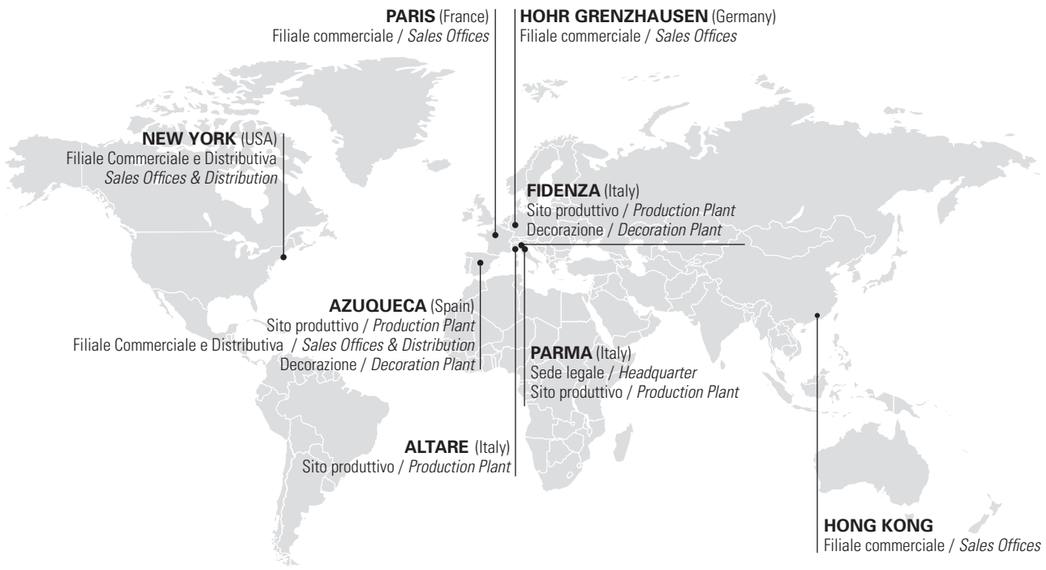
Bormioli Luigi is a glassmaking group specialized in the production of Home & Professional Glassware and high-end Packaging for the Perfumery, Cosmetic and Distillery sectors.
A family-run Italian company that has played a prominent role in the glassmaking world since the 14th century.
We have developed our Home & Professional Glassware business in several directions. Our range includes high quality products such as stemware, tumblers, articles for preserving and cooking food, plates, cups, bottles and accessories for the table.

GLASSWARE (HOME & PROFESSIONAL) PRODUCTION PLANT & DISTRIBUTION SYSTEM

4
SITI PRODUTTIVI
Glass Production Plants

2
SITI DI DECORAZIONE
Decoration Plants

5
FILIALI COMMERCIALI
Sales Branches



LA NOSTRA CULTURA / *OUR CULTURE*

IMPRENDITORI DI NOI STESSI; APERTI A NUOVE FRONTIERE; INNOVATIVI E SOSTENIBILI; LIBERI NELLE SCELTE
We are own decision-makers; Ready to break new ground; Pioneering and Sustainable; Free to choose

Nella continuità della nostra cultura, grazie ad un know-how tecnico di eccellenza e investimenti a lungo termine, lavoriamo con l'obiettivo di crescere, in modo sostenibile, in tutte le categorie del Glassware (Home & Professional) e del Packaging, anticipando le esigenze del mercato e supportando la crescita globale dei nostri partner.

In the tradition of our culture, thanks to long-term investments, know-how and technical excellence, we work towards the goal of sustainable development in all the Home & Professional and Packaging categories by being one step ahead of market requirements and supporting the global growth of our partners.

Il nostro impegno si concentra principalmente su tre direzioni:
Our commitment focuses mainly on three directions:

Consolidare la nostra leadership sul mercato internazionale del vetro

Consolidating our position of leadership on the international glass market

Allargare il nostro perimetro d'azione a settori strategici

Broadening our scope to include strategic sectors

Continuare a investire in tecnologia, strutture, capacità produttiva e Marketing

Continuing to invest in technology, facilities, production capacity and Marketing

ECCELLENZA TECNICA E QUALITÀ

La nostra competenza si esprime nella trasparenza del vetro, nella sua formatura, nella decorazione, nell'integrazione di tecnologie complesse e nell'alta qualità di esecuzione.

AGILITÀ

La solidità del nostro ruolo e la nostra competitività sono sostenute da un processo ottimale di gestione della supply chain e di pianificazione della domanda e delle conseguenti produzioni.

SOSTENIBILITÀ

L'attenzione all'impatto ambientale della nostra attività si rende concreta su più fronti: la scelta dei macchinari, l'uso crescente di PCR e lo sviluppo di lavorazioni e prodotti ecosostenibili.

INNOVAZIONE

Il nostro reparto Ricerca & Sviluppo s'impegna costantemente per creare valore mettendo a punto soluzioni estetiche e funzionali sempre nuove, in grado di anticipare le tendenze del mercato.

Technical Excellence and Quality

Our skill is evident in the transparency of our glass, our glassforming techniques, decoration, our use of complex technologies and the high quality of our craftsmanship.

Agility

Our reliability and competitiveness are supported by an excellent supply chain management process comprising demand and consequent production planning.

Sustainability

Our focus on the environmental impact of our activities develops in three different directions: choice of machinery, increasing use of PCR material and the development of environmentally friendly processes and products.

Innovation

Our Research & Development department is constantly committed to creating value by devising cutting-edge aesthetic concepts and functional solutions able to anticipate the market trends.

ETICA E CONSAPEVOLEZZA ALLA BASE DI OGNI SCELTA

Ethics and awareness are behind every policy

Siamo coscienti della sempre maggiore responsabilità che tutti abbiamo nei confronti dell'ambiente, e gestiamo ogni processo di produzione con l'obiettivo di ridurne l'impatto, impegnandoci per un miglioramento costante della sua sostenibilità.
Viviamo come un privilegio la possibilità di valorizzare la sostenibilità intrinseca del vetro: un materiale igienico, sicuro, versatile e riciclabile interamente all'infinito.

We are well aware of the increasing responsibility that each of us has towards the environment. Thus we work to reduce the environmental impact of all our production processes and are committed to continuous improvement of their sustainability.
We consider it a privilege to have been given the opportunity to enhance the intrinsic sustainability of glass: a hygienic, safe, versatile, entirely and infinitely recyclable material.

La nostra responsabilità è testimoniata dall'adozione, dal 1996, di un Sistema di Gestione per la Qualità e dall'adesione ad altre iniziative orientate a regolamentare e migliorare costantemente la nostra attività.

Our responsible outlook is evidenced by our having adopted, since 1996, a Quality Management System and by our participation in other initiatives focused on regulating and constantly improving our business.

- Certificazione ISO 14001 – sistema di gestione ambientale
- Norma ISO 14064 Carbon Footprint – quantificazione e comunicazione delle emissioni di gas a effetto serra.

- *ISO 14001 certification - environmental management system*
- *Standard ISO 14064 Greenhouse gases and Carbon Footprint of products - quantification and reporting.*

ECOVADIS
Un riconoscimento dal più affidabile fornitore di rating di sostenibilità aziendale

ECOVADIS
An acknowledgement from the most reliable assessors of corporate sustainability ratings

SEDEX
Siamo membri di uno dei principali provider mondiali di servizi commerciali etici

SEDEX
We are members of one of the world's principal ethical trade service provider organizations

CARBON DISCLOSURE PROJECT
Misurazione, gestione e condivisione di informazioni sul cambiamento climatico

CARBON DISCLOSURE PROJECT
Measurement, management and disclosure of information about climatic change

CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY

La responsabilità aziendale è polarizzata oltre che nel rispetto dell'ambiente anche in direzione del benessere sociale, in particolare rivolto alle persone che operano negli stabilimenti.
Siamo profondamente convinti che l'eccellenza del contributo delle Risorse Umane possa essere stimolato in modo decisivo da un ambiente di lavoro entusiasta, collaborativo e impegnato verso sfide sempre rinnovate.

Besides respect for the environment, corporate social responsibility also focuses on social well-being, especially concerning the people who work in our facilities.
We are deeply convinced that staff members can be decisively motivated and encouraged to do their best by a stimulating, collaborative working environment ready to tackle increasingly newer challenges.

ECO-DESIGN / ECO-PROCESS

I Principi ispiratori del nostro sviluppo si basano su 5 punti caratteristici (5R):
Our development has been inspired by 5 founding rules (5R):

RETHINK

Ripensare tutti i nostri sistemi di produzione, materiali utilizzati e prodotti per soluzioni che aiutano l'Economia Circolare.

Rethink

Rethink and restructure all our production systems, the materials used and products to achieve solutions that promote a Circular Economy.

REDUCE

Ridurre il peso dei prodotti, il numero di accessori, le materie prime impiegate attraverso l'utilizzo di PCR (Post Consumer Recycle).

Reduce

Reduce the weight of our products, the number of accessories and our raw material consumption by using PCR (Post Consumer Recycled) materials.

REUSE

Non pensare più ad un impiego unico dei prodotti. Pensare a prodotti con diverse funzioni d'uso e a ciclo di vita elevato.

Reuse

Stop thinking in terms of a single use for products. Think of products with various functions and purposes, and a long life-cycle.

RECYCLE

Concepire prodotti riciclabili realizzati con il minor numero di componenti facilmente separabili e riciclabili.

Recycle

Design recyclable products by reducing the components to different, easily separable and recyclable materials.

RESPECT

Acquisti responsabili dei materiali che contengono componenti riciclati. Ridurre nei processi i prodotti chimici, l'uso di acqua, i consumi energetici ed i rifiuti.

Respect

Responsible purchases of materials that contain recyclable components. Reduce the amount of chemicals, use of water, power consumption and waste in the processes.

FRIENDS OF GLASS

www.friendsofglass.com

Il vetro, 5000 anni di esperienza: la scelta giusta!

Glass, 5000 years of experience: the clear choice!

ECOLOGICO

Il vetro è infinitamente riciclabile e riduce l'inquinamento nell'ambiente del 14 - 20%.
Può essere prodotto a bassissimi livelli di emissioni di CO2 attraverso la Fusione Elettrica ed in Futuro anche ad Idrogeno.

Eco

Glass is infinitely recyclable and reduces environmental pollution by 14 to 20%.
Its production generates very low CO2 emission levels thanks to use of electric melting furnaces, while there are plans to use hydrogen as an energy carrier in the future.

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.

Design

Visually appealing design highlights the excellence of glass and encourages consumers to purchase products made of this eco-friendly material.
In addition, glass enhances the characteristics and value of the product it contains.

SALUTE

Il vetro può contenere senza problemi per la salute, bevande, cibi, medicinali, profumi, etc... perché è un materiale completamente inerte.
È realizzato senza impiego di componenti tossici né di componenti derivanti da prodotti petroliferi.

Health

Since it is a totally inert material, glass can contain beverages, food, medicines, fragrances and so forth, without creating health problems.
Toxic elements and petroleum derived products are not used to make glass.

I NOSTRI BRAND DI PRODOTTO / *OUR PRODUCT'S BRANDS*

Luigi Bormioli
ITALY

Ricerca ed innovazione continue, materiali all'avanguardia, creatività, gusto e assoluta eleganza nel design caratterizzano una ricca offerta di articoli per la tavola di alta gamma.
Luigi Bormioli è riconosciuto come lo stilista del vetro, l'espressione del Made in Italy nel mondo che da sempre produce rispettando elevati standard di qualità e contenuti di design.

Ongoing research and innovation, cutting-edge materials, creative flair, stylish and absolutely elegant design are the features that distinguish a broad selection of high-end tableware articles.
Luigi Bormioli is an acknowledged glassware stylist, an expression of "Made in Italy" excellence worldwide that has always produced in accordance with the highest standards of quality and refined design content.

ACCADEMIA Luigi Bormioli

Una collezione che propone un'ampia gamma di prodotti professionali frutto di ricerche tecniche, analisi sensoriali e studi scientifici su forme, capacità, materiali e trattamenti innovativi.
Ne risulta un'ampia varietà di strumenti ad altissima precisione dedicata al mondo della degustazione del vino e della miscelazione.
Tutti gli articoli Accademia Luigi Bormioli sono prodotti in Vetro Sonoro Superiore High-Tech SON.hyx®
Senza piombo né altri metalli pesanti.
Gli steli dei calici sono sottoposti al trattamento anti-abrasione permanente Titanium Reinforced®, che ne aumenta la resistenza alle rotture per una lunga durata di servizio.

A collection that offers a broad range of professional products, result of technical research, sensory analysis and scientific studies into shapes, capacities, materials and innovative treatments.
The outcome is a wide variety of high-precision glassware dedicated to the world of wine tasting and blending.
All Accademia Luigi Bormioli articles are made of SON.hyx® Superior Crystal Glass.
Free from lead and other heavy metals.
The wineglass stems are subjected to Titanium Reinforced® permanent anti-abrasion treatment, which increases their fracture resistance and ensures long service life.

THERMIC GLASS

Ampia gamma di articoli soffiati a bocca ad alto contenuto di funzionalità ed eleganza per il servizio di cibo e bevande.
Tutti i prodotti sono realizzati in vetro borosilicato, un materiale esclusivo altamente resistente agli sbalzi termici, e caratterizzato dalla doppia parete la cui intercapedine consente l'isolamento termico del contenuto.
Ne deriva un ottimale mantenimento della temperatura del liquido o del cibo all'interno, per una degustazione perfetta.
Le forme ricercate ma essenziali sono in linea con le ultime tendenze dell'home decor.

Wide range of highly functional and elegant blown glass articles for serving food and beverages.
All the products are made of borosilicate glass - an exclusive material, highly resistant to thermal shock - and feature a double wall, where the interspace provides thermal insulation for the contents.
The food or liquids inside the glasses or containers remain at the ideal temperature for perfect enjoyment.
The refined, simple shapes are true to the latest home decor trends.

lock-eat®

Una collezione brevettata concepita per la conservazione degli alimenti che tiene conto delle varie tecniche di conservazione previste dalle varie ricette (sottovuoto, sott'aceto/sale, in salamoia , etc..).
Tutti i contenitori hanno il tappo in vetro facilmente separabile dal contenitore e dalla chiusura in acciaio inox per un utilizzo semplice anche nel microonde e in lavastoviglie. Il design accattivante è ideale anche per il servizio in tavola.

A patented collection designed for preserving food in the many different techniques described in recipes (vacuum-sealed, in vinegar/salted, in brine, etc.). All versions have a glass lid, which can be easily separated from the container and from the stainless steel closure for use in a microwave oven. They are also dishwasher-safe.
Attractively designed, they are perfect for serving at table.

I NOSTRI BRAND DI PRODOTTO / *OUR PRODUCT'S BRANDS*

Dal 1825 Bormioli Rocco arreda la tavola con prodotti in vetro contraddistinti dall'autenticità dello stile italiano. Un'ampia offerta di calici, bicchieri, piatti e complementi in vetro per offrire una vera esperienza a tavola con stile e personalità. Un brand che incontra il consenso a livello internazionale, sia del consumatore che del canale professionale.

Bormioli Rocco has been decorating the dining table with glassware products in true Italian style since 1825. A broad selection of stemware, tumblers, plates and accessories in glass offering a true experience at table with style and personality.
A brand appreciated at international level, both by consumers and catering professionals.

Un marchio storico, simbolo della conservazione casalinga sottovuoto e del Made in Italy, che propone nuovi formati per soddisfare le nuove esigenze di utilizzo, garantendo sempre una conservazione sana, semplice e sicura. I contenitori in vetro sono 100% riciclabili, naturali, sicuri e igienici.

A legacy brand, symbol par excellence of home-canning and Made in Italy quality, which now proposes new sizes to suit new usage requirements while continuing to guarantee healthful, simple, safe food preservation. The natural, safe, hygienic glass containers are 100% recyclable.

Dai primi anni '60 Fido è l'iconico vaso a chiusura ermetica che grazie alla sua versatilità risulta perfetto per conservare, servire e arredare. L' inconfondibile stile vintage e l'ampia offerta di formati idonei a diversi utilizzi, lo hanno trasformato in un prodotto dalla decisa impronta contemporanea. Contenitori e tappi in vetro 100% riciclabili, naturali, sicuri e igienici.

Iconic, versatile, airtight jar since the early 1960s, Fido is perfect for preserving food, serving and decorating the table. With their unmistakably vintage look, the products are proposed in a wide variety of sizes for different uses and have now acquired a decidedly contemporary style. Natural, safe, hygienic, 100% recyclable glass containers and lids.

Da più di quarant'anni il brand per la conservazione che coniuga ermeticità, multi-funzionalità (frigorifero, freezer, micro-onde, forno tradizionale) e design in un unico contenitore.
Un'offerta in continua evoluzione per rispondere a tutte le esigenze di utilizzo della moderna conservazione: dal frigorifero alla tavola, ma anche ideali per il take away e il food delivery. Il contenitore in vetro è 100% riciclabile, naturale, sicuro e igienico.

For over forty years, this brand has been combining qualities like airtightness, multi-functionality (fridge, freezer, microwave, traditional oven) and designer looks in a single food preserving container.
The offer is continually evolving, since the aim is to meet every modern food-preserving requirement: from fridge to table, but also for takeaway and food delivery services. The natural, safe, hygienic glass container is 100% recyclable.

Una collezione creata per la Ristorazione Collettiva che offre versatilità, funzionalità e perfetta compatibilità con i Sistemi, rispettando gli standard internazionali.
I prodotti sono realizzati in vetro "Durable & Secure" che garantisce assenza di porosità, per una totale igienicità per tutta la vita del prodotto, assenza di piombo e altri metalli pesanti e idoneità al contatto con gli alimenti.
Careware ha un'elevata resistenza agli urti e agli sbalzi termici garantendo una maggiore durata nel tempo ed è idoneo all'uso in microonde e al lavaggio in lavastoviglie.

A collection created for the Communal Catering. Versatile, functional, perfectly compatible with the Systems and compliant with the international regulations. The material used is food-grade, porosity-free "Durable & Secure" glass, which is also free from lead and other heavy metals, thus total hygiene throughout the entire life of the product.
Careware also possesses high impact and thermal shock resistance, is long-lasting, dishwasher-safe and suitable for use in microwave ovens.

INNOVAZIONI
Innovations

20 **Materiali Innovativi**
Innovative Glass Materials
20 SON.Hyx

22 Sparkx

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

25 Anti-Drip

26 **Tipologie imballo**
Packaging types

I MATERIALI / *THE MATERIALS*

SON.HYX

CRYSTAL GLASS PAR EXCELLENCE

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

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

Robusto
Alta resistenza alle rotture
Strong
High resistance to breakage

Resistenza al bordo
Resistence of the rim

Resistenza alle rotture
Resistence to impact test

Resistenza alla torsione
Resistence to twisting of stems

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

Altamente sonoro
Sound amplifier

Eco- friendly
Senza piombo e altri metalli pesanti.
È prodotto con bassissimi livelli di emissioni di CO_2.
Eco- friendly
Lead and other heavy metal free.
Produced wiyh low CO_2 emission level.

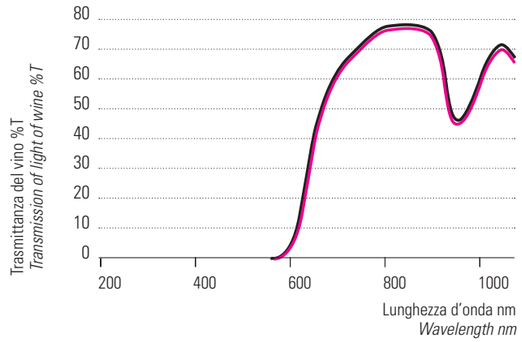
La resistenza meccanica è notevolmente migliorata grazie a processi produttivi appropriati.
Gli articoli in vetro SON.hyx® hanno una forte capacità di assorbimento degli urti meccanici.
Infatti, i test di Laboratorio hanno mostrato miglioramenti come indicato sopra.
I procedimenti produttivi utilizzati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

Mechanical resistance is markedy enhanced thanks to appropriate production processes.
Glassware made of crystal glass have an improved resistance to mechanical shocks.
In fact, laboratory tests have demonstrated the improvements shown above.
Due to these improved processes the surface of the glass does not have any weak points
thus reducing the glass fragility and improving its mechanical resistance.

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

Trasmittanza ***Transmission of light***	**T ≈ 91%**	Garantisce l'apprezzamento del colore naturale del vino *Natural look of the colour of the wine*
Resa di colore del vino contenuto ***Wine colour efficiency***	**R ≈ 99,99%**	

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



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

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

I MATERIALI / *THE MATERIALS*

SPARKX

VETRO ULTRA CLEAR AD ALTA RESISTENZA

ULTRA CLEAR AND DURABLE GLASS

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

Luigi Bormioli Research Team by means of spectrophotometric measures has obtained this new glass outstandingly transparent and sparkling.
The outcoming measures are extremely in line with the consumers perception of quality and transparence.
This new material has an extremely low iron content so that it does not interfere with both the transparency and the colorimetric purity of glass. Furthermore, sparkx *is lead and other heavy metal free. is classified Ultra Clear according to ISO/PAS IWA 8:2009.*

Puro e trasparente
Conforme a ISO/PAS IWA 8:2009
Pure and transparent
According to ISO/PAS IWA 8:2009

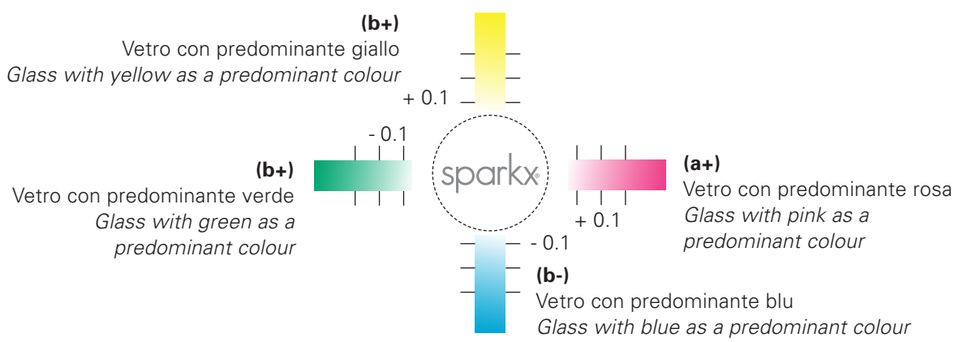
Liuminosità 'L' superior to 98.8
Intensità di colore C inferiore a 0.5
Ossido di ferro inferiore a 140 ppm
Lightness 'L' superior to 98.8
Chroma 'C' inferior to 0.5
Iron oxide inferior to 140 ppm

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

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

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

Il grafico di assi cartesiani, sottoriportato in termini di coordinate cromatiche (a,b), rappresenta il posizionamento del vetro.
The Cartesian axis graph*, in terms of chromatic coordinates (a,b), shows the positioning of* sparkx .



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

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

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

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

L'ossido di ferro
(Inevitabilmente contenuto nel vetro) inferiore a 140 ppm evita la formazione di colorazioni indesiderate come il verde/blu - verde/giallo. Ciò si ottiene utilizzando materie prime purissime e processi produttivi sotto controllo.
Il rispetto dei valori dei suddetti 3 parametri consentono di ottenere un vetro Ultra Clear con elevata resa (R) del colore del liquido contenuto (R>99.99%).

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

TITANIUM Reinforced®

I TRATTAMENTI / *THE TREATMENTS*

TITANIUM REINFORCED

TITANIUM

Trattamento permanente antiabrasione sullo stelo dei calici. È un processo studiato e realizzato dal Centro di Ricerca e Sviluppo della Bormioli Luigi SpA applicando le NANOTECNOLOGIE direttamente sugli steli dei calici.
Questo processo conferisce al vetro un indurimento superficiale aumentandone ulteriormente la resistenza alle abrasioni responsabili della fragilità degli steli durante l'utilizzo incrementando quindi la resistenza alle rotture del 140% permanentemente.

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

Questo processo di rivestimento stelo (coating) è:
- Il primo al mondo
- Originale e Brevettato (nr. EP20100153150)
- Il migliore

This stems'coating process is:
- *The first in the world*
- *The original and patented (nr. EP20100153150)*
- *The most efficient*

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

Incremento della resistenza
Enhanced hardness

Resistente alle abrasioni
Resistance to abrasion

Resistenza alle rotture
Resistance to breakages

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

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

ANTI-DRIP coating

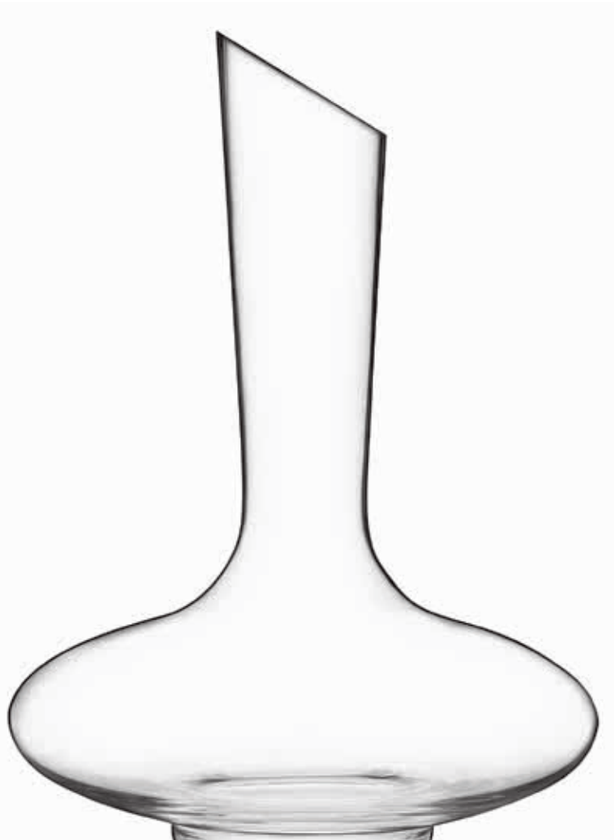
I TRATTAMENTI / *THE TREATMENTS*

ANTI-DRIP COATING

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

Lo speciale trattamento ANTI DRIP coating effettuato sulla superficie del vetro e ad altissima tecnologia :
- È resistente ai lavaggi.
- È repellente allo sporco e calcare.
- Non lascia depositi di vino lungo il collo durante il riempimento e versamento.
- È completamente trasparente.
- Favorisce una più alta resistenza all'usura.
- Protegge dall'eventuale corrosione del vetro.
- È completamente inerte ed adatto all'uso alimentare senza interferire sulle caratteristiche organolettiche del vino.
- È facile da pulire.

A revolutionary treatment that prevents dripping:
- *No more drops of wine staining the exterior of the carafe or decanter nor the table cloth.*
- *The wine flows out with no friction and it pours perfectly into the stemglasses.*
- *The drops of wine are kept inside the container.*
- *The special Anti-Drip coating is carried out on the glass surface using a high technology process:*
- *Resistant to washes.*
- *Repellent to dirt and limestone.*
- *Does not leave any wine deposit along the neck during the filling and pouring process.*
- *Completely transparent.*
- *Improved resistance to wear and tear.*
- *Prevents the potential corrosion of glass.*
- *Completely inert and suitable for food use without affecting the organoleptic properties of the wine.*
- *Easy to clean.*



TIPOLOGIE IMBALLO
Packaging types

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

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

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

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

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

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

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

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

WINE GLASS SPECIFIC

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

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

INDEX

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

CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical Features

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

Vini
FAST WINE AERATION
Ruotando il calice l'incisione elicoidale interna riduce i tempi di areazione del vino a 15 secondi grazie all'incremento della turbolenza e quindi al maggior mescolamento vino-aria. Di conseguenza si avrà una riduzione delle componenti acide e tanniche nel vino e un miglior sviluppo degli aromi e dei sapori fruttati.

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

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

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

WINE GLASS SPECIFIC

AERO

FAST WINE AERATION

GRANDI VINI
C 352
57 cl - 20 oz
h 22.5 cm - 8 ¾"
Max Ø 9.1 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 384
12196/01

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

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

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

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

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

WINE GLASS SPECIFIC

AERO

FAST WINE AERATION

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

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

WINE GLASS SPECIFIC

ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION

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

BAROLO
SHIRAZ

C 315
80 cl - 27 oz
h 24,2 cm - 9 ½"
Max Ø 11,5 cm - 4 4/8"
GP 2/12 • Q.P. 144
08744/08
BAF 6/12 • Q.P. 144
08744/07

ORVIETO
CLASSICO
CHARDONNAY
C 315
70 cl - 23 ¾ oz
h 21,7 cm - 8 2/4"
Max Ø 11,5 cm - 4 4/8"
BAF 6/12 • Q.P. 144
08747/07

CABERNET
MERLOT

C 314
70 cl - 23 ¾ oz
h 24,4 cm - 9 ½"
Max Ø 10,1 cm - 4"
GP 2/12 • Q.P. 216
08743/01
BAF 6/12 • Q.P. 288
08743/07
I–I 0,1 L CE • Q.P. 288
08743/30

PINOT NOIR
RIOJA

C 316
61 cl - 20 5/8 oz
h 22 cm - 8 ¾"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
GP 2/12 • Q.P. 240
08745/09
BAF 6/12 • Q.P. 288
08745/07

CHIANTI

C 423
55 cl - 18 ½ oz
h 23,2 cm - 9 ¼"
Max Ø 9,1 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 288
10647/07

RIESLING
TOCAI
C 317
44 cl - 15 7/8" oz
h 22 cm - 8 ¾"
Max Ø 8,47 cm - 3 3/8"
GP 2/12 • Q.P. 384
08746/01
BAF 6/24 • Q.P. 384
08746/07
I–I 0,1 L CE • Q.P. 384
08746/32

SAUVIGNON

C 424
35 cl - 11 ¾"
h 20,3 cm - 8"
Max Ø 7,9 cm - 3"
BAF 6/24 • Q.P. 384
10648/07

PROSECCO
CHAMPAGNE
C 319
27 cl - 9 ½ oz
h 25,4 cm - 10"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP 2/12 • Q.P. 360
08748/01
BAF 6/12 • Q.P. 396
08748/07

WINE GLASS SPECIFIC

ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION

GRANDI VINI
GOURMET
C 401
55 cl - 18 ½ oz
h 23,6 cm - 9 ¼"
Max Ø 9,8 cm - 3 ¾"
BAF 6/12 • Q.P. 216
10411/02

VINO ROSSO
RED WINE
C 400
45 cl - 15 ¼ oz
h 22,1 cm - 8 ¾"
Max Ø 9,2 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 384
10410/02

VINO BIANCO
WHITE WINE
C 399
35 cl - 11 ¾ oz
h 20,5 cm - 8"
Max Ø 8,5 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 384
10409/02

COCKTAIL

C 315
30 cl - 10 oz
h 16,4 cm - 6 ½"
Max Ø 11,5 cm - 4 4/8"
BAF 6/12 • Q.P. 240
08750/07

SPUMANTE
SPARKLING WINE
C 402
20 cl - 6 ¾ oz
h 22,2 cm - 8 ¾"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
BAF 6/24 • Q.P. 576
10412/02

GRAPPA

C 425
8 cl - 2 ¾ oz
h 16 cm - 6 ¼"
Max Ø 6 - 2 3/8"
BAF 6/24 • Q.P. 960
10649/07
I–I 2 CL CE • Q.P. 960
10649/31

WINE GLASS SPECIFIC

ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION

BIBITA
BEVERAGE
PM 863

51 cl - 17 ¼ oz
h 15,5 cm - 6″
Max Ø 8,5 cm - 3 ¼″

BAF 6/24 • Q.P. 480
10407/02

SUCCO
JUICE
PM 865

41 cl - 13 ¾ oz
h 14,2 cm - 5 ½″
Max Ø 7,9 cm - 3″

BAF 6/24 • Q.P. 480
10405/02

WHISKY
D.O.F.
PM 862

44 cl - 15 oz
h 11,4 cm - 4 ½″
Max Ø 9,3 cm - 3 ¾″

BAF 6/24 • Q.P. 672
10406/02

ACQUA
WATER
PM 864

34 cl - 11 ½ oz
h 10,6 cm - 4 ¼″
Max Ø 8,6 cm - 3 ½″

BAF 6/24 • Q.P. 672
10404/02

LIQUORE
LIQUEUR
PM 866

7,5 cl - 2 ½ oz
h 6,6 cm - 2 ¼″
Max Ø 5,3 cm - 2″

BAF 6/24 • Q.P. 2.160
10403/02

CABERNET
MERLOT
PM 757

67 cl - 23 ¼ oz
h 12 cm - 4 ¾″
Max Ø 10,1 cm - 4″

BAF 6/12 • Q.P. 432
10291/02

PINOT NOIR
RIOJA
PM 756

59 cl - 20 oz
h 10,3 cm - 4 $^{1}/_{16}$″
Max Ø 10,5 cm - 4 ¼″

BAF 6/12 • Q.P. 480
10290/02

RIESLING
TOCAI
PM 764

40 cl - 14 oz
h 10,5 cm - 4 ¼″
Max Ø 8,47 cm - 3 ¼″

BAF 6/24 • Q.P. 672
10289/02

WINE GLASS SPECIFIC

ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION

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

183 cl - 62 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 28,7 cm - 11 ¼″
Max Ø 20,3 cm - 8″

GP 1/2 • Q.P. 42
11938/01

CARAFFA
CARAFE
1 L - 34 OZ
PM 904

120 cl - 40 1/2 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 28 cm - 11″
Max Ø 10,8 cm - 4 ¼″

CT 6 • Q.P. 162
10700/01

I–I 1 L CE • Q.P. 162
10700/31

CARAFFA
CARAFE
0,50 L - 17 OZ
PM 906

64 cl - 21 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 22,5 cm - 8 ¾″
Max Ø 9 cm - 3 ½″

CT 6 • Q.P. 288
10698/01

I–I 0,5 L CE • Q.P. 288
10698/31

CARAFFA
CARAFE
0,25 L - 8 ½ OZ
PM 907

32 cl - 10 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 17,4 cm - 6 ¾″
Max Ø 7,3 cm - 2 ¾″

CT 12 • Q.P. 540
10697/01

I–I 0,2-0,3 L CE • Q.P. 540
10697/37

I–I ¼ L CE • Q.P. 540
10697/34

CARAFFA
CARAFE
0,10 L - 3 ½ OZ
PM 908

15 cl - 5 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 13,3 cm - 5 ¼″
Max Ø 5,6 cm - 2 ¼″

CT 12 • Q.P. 1080
10696/01

I–I 0,1 L CE • Q.P. 1.080
10696/32

I–I $^{1}/_{8}$ L CE • Q.P. 1.080
10696/33

WINE GLASS SPECIFIC

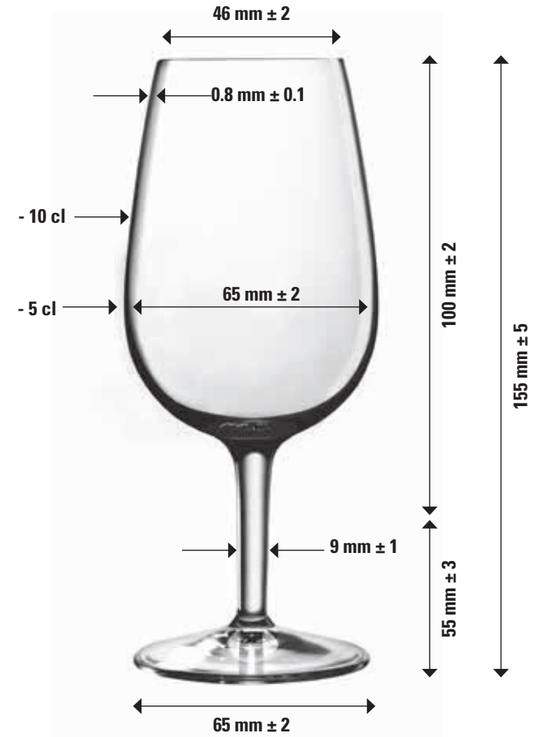
ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION

Wine tasting
D.O.C. 21.5 CL
Rappresenta il formato standard ISO per la degustazione del vino. Il calice ISO ha una coppa con forma e dimensioni tali da facilitare il moto rotatorio del vino nel calice evitandone la fuoriuscita. Il bordo della coppa favorisce il contenimento degli aromi enfatizzandone la percezione.
Questo calice è stato sviluppato scientificamente per poter essere usato come standard indiscriminatamente per tutti gli stili di vino.
Con un solo calice è possibile testare ogni vino, la corretta quantità da testare è 5 cl.

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

DIMENSIONI ISO
ISO Dimensions



WINE GLASS SPECIFIC

D.O.C

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

DEGUSTAZIONE
WINE TASTING
C 485
51 cl - 17 ¼ oz
h 20.2 cm - 8″
Max Ø 8.6 cm - 3 ⅜″
BAF6/24 • Q.P. 384
12436/01

DEGUSTAZIONE
WINE TASTING
C 101
41 cl - 14 oz
h 18,2 cm - 7 ⅜″
Max Ø 7,9 cm - 3 ⅛″
BAF 6/24 • Q.P. 480
10230/01

DEGUSTAZIONE
WINE TASTING
C 99
31 cl - 10 ¼ oz
h 17,4 cm - 6 ⅞″
Max Ø 7,3 cm - 2″
BAF 6/24 • Q.P. 600
10160/01
I – I 0,1L CE • Q.P. 600
10160/32

WINE GLASS SPECIFIC

D.O.C

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

ISO WINE GLASS
C 66
21,5 cl - 7 ¼ oz
h 15,5 cm - 6 ⅛″
Max Ø 6,5 cm - 2 ½″
BAF 6/24 • Q.P. 720
10228/01
I – I 2+4 CL CE • Q.P. 720
10228/35
I – I 0,1 L CE • Q.P. 720
10228/36

DEGUSTAZIONE
WINE TASTING
C 103
12 cl - 4 oz
h 13,6 cm - 5 ⅜″
Max Ø 6 cm - 2 ⅜″
BAF 6/24 • Q.P. 1152
10229/01

VINO CLASSICO
SV 2 Decanter
0,75 L - 25 ¼ oz
170 cl - 57 ½ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 25 cm - 9 ⅞″
Max Ø 22 cm - 8 ⅝″
BAF 1/4 • Q.P. 48
07650/07

WINE GLASS SPECIFIC

D.O.C

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

WINE GLASS SPECIFIC

I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT
WINE GLASS PAR EXCELLENCE

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

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

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

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

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

True Wine Aroma powered by the aromatic chamber and a flat base bowl.
True Wine Flavour powered by the bowl profile and perfect rim.
True Wine Colour powered by Son.hyx Crystal Glass and perfect glass distribution.

WINE GLASS SPECIFIC

I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT
WINE GLASS PAR EXCELLENCE

BAROLO
SHIRAZ
C 503

75 cl - 25 ¼ oz
h 23,2 cm - 9 1/8"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"

BAF 6/24 • Q.P. 240
12736/01

CABERNET
MERLOT
C 496

70 cl - 23 ¾ oz
h 24,3 cm - 9 5/8"
Max Ø 10,1 cm - 4"

BAF 6/24 • Q.P. 288
12731/01

OAKED CHARDONNAY

C 504

65 cl - 22 oz
h 21,8 cm - 8 5/8"
Max Ø 10,1 cm - 4"

BAF 6/24 • Q.P. 288
12737/01

SANGIOVESE
CHIANTI
C 499

55 cl - 18 ½ oz
h 22,7 cm - 8 7/8"
Max Ø 9,3 cm - 3 5/8"

BAF 6/24 • Q.P. 288
12732/01

CHARDONNAY
TOCAI
C 500

45 cl - 15 ¼ oz
h 21,6 cm - 8 ½"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"

BAF 6/24 • Q.P. 384
12733/01

WINE GLASS SPECIFIC

I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT
WINE GLASS PAR EXCELLENCE

CHAMPAGNE
PROSECCO
C 502

40 cl - 13 ½ oz
h 24,5 cm - 9 5/8"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"

BAF 6/24 • Q.P. 288
12735/01

FLUTE

C 518

21 cl - 7 oz
h 21 cm - 8 ¼"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"

BAF6/24 • Q.P. 480
13108/01

NEW

SAUTERNES
RIESLING
C 501

35 cl - 11 ¾ oz
h 20,3 cm - 8"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"

BAF 6/24 • Q.P. 384
12734/01

MOSCATO
SPUMANTE
C 505

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,8 cm - 5 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"

BAF 6/24 • Q.P. 360
12738/01

BIBITA
BEVERAGE
PM 1055

57 cl – 19 ¼ oz
h 14 cm – 5 ½"
Max Ø 8.6 cm – 3 3/8"

BAF6/24 • Q.P. 576
12767/01

STEMLESS

PM 1054

45 cl - 15 ¼ oz
h 9,9 cm - 3 7/8"
Max Ø 9,1 cm - 3 5/8"

BAF 6/24 • Q.P. 576
12766/01

WINE GLASS SPECIFIC

I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT
WINE GLASS PAR EXCELLENCE

Per una tavola elegante e raffinata con calici ad elevata resa sensoriale e senza odori anomali.
Linea progettata con metodo scientifico: le forme e dimensioni garantiscono la piacevolezza del vino riducendo al minimo (se presenti) gli odori anomali.
Testati da esperti Sommeliers che hanno confermato la resa sensoriale.
La camera aromatica (spazio di testa) è stata sviluppata per esaltare solo gli aromi propri dei vitigni, di vinificazione e di invecchiamento.
Quindi l'intensità olfattiva degli aromi: Floreali - Fruttati - Vegetali - Speziati (comprensivi di legno e tostati) vengono amplificati, rispetto ai normali calici, attenuando gli odori indesiderati. I profumi sono ampi, profondi e continuamente rinnovati.
Il corretto indice di ossigenazione di questi calici attenua il sapore acido e dei tannini, ne risulta un equilibrio gustativo.
In tal modo per i vini rossi si ha un equilibrio gustativo-tattile fra i vari sapori:
Acidità = con sapore fresco
Alcol = con sapore moderato
Dolcezza = con sapore rotondo
Astringenza = con sapore scorrevole.
Per i vini bianchi non essendo presente l'astringenza si ha un ottimo equilibrio tra acidità, alcol e dolcezza.
Dopo aver degustato il vino, la Persistenza Aromatica Intensa (P.A.I.) che rappresenta il numero di secondi durante i quali gli aromi persistono, è elevata (oltre 11 secondi) denotando un vino eccezionale.
I calici sono molto semplici da distinguere perché classificati in base all'età del vino:
Calice INTENSO 740:
tutti i vini rossi oltre 5 anni di invecchiamento.
Calice INTENSO 550:
tutti i vini rossi fino a 5 anni di invecchiamento.
Calice INTENSO 450:
tutti i vini bianchi oltre 3 anni di invecchiamento
Calice INTENSO 350:
tutti i vini bianchi fino a 3 anni di invecchiamento.
Calice INTENSO FLUTE:
Spumante, Prosecco e Champagne.

Ideal for an elegant and distinguished table setting, a range of stemware with high sensorial perception reducing the wine flaws. The range has been developed applying scientific methods: shapes and dimensions guarantee the pleasantness of wine reducing to a minimum the wine flaws, if present. Tested by master Sommeliers, their sensory performances have been confirmed. The aromatic chamber (head space) has been developed to enhance only the specific aromas of the grape, aromas relevant to the vinification method and those due to the age of the wine. The olfactory intensity of the aroma families: Floral - Fruity - Vegetable - Spicy (including wooden and toasted aromas) are amplified, compared to standard stemware, whilst reducing unpleasant ones. The aromas are full, intense and renewed continuously. The correct oxygenation index of these stemglasses reduces the acidic flavor and that of tannins resulting in a perfect taste balance. For red wines we found balanced tactile-gustatory perceptions of the various flavours and sensations:
***Acidity** = fresh taste*
***Alcohol** = moderate taste*
***Softness** = round taste*
***Astringency** = flowing taste*
For white wines, since the astringency flavour is not present, we found an excellent balance amongst acidity, alcohol and softness. After having swallowed the wine, the Intense Aromatic Persistence (I.A.P. = number of seconds during which the aromas persist) is very high over 11 seconds, typical of exceptional wine. Each Intenso stemglass has been developed and named on the basis of the age of wine:
INTENSO 740:
All red wines aged over 5 years
INTENSO 550:
All red wines aged up to 5 years
INTENSO 450:
All white wines aged over 3 years
INTENSO 350:
All white wines aged up to 3 years
INTENSO Flute:
Spumante, Prosecco and Champagne.

WINE GLASS SPECIFIC

INTENSO

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

Bordo sottile
(piacevolezza gustativa)

Thin rim
(gustatory pleasantness)

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

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

Superficie ossigenazione idonee alla quantità di vino sottostante

Oxygenation surface suitable for the wine quantity contained

Stelo sottile
rinforzato al Titanio

Thin stem
and Titanium reinforced

Piede piano

Flat base

WINE GLASS SPECIFIC

INTENSO

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

INTENSO 740
Vini rossi olte 5 anni di invecchiamento
Red wines aged over 5 years
C 379

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

BAF 6/12 • Q.P. 216
10045/06

INTENSO 550
Vini rossi fino a 5 anni di invecchiamento
Red wines aged up to 5 years
C 380

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

BAF 6/24 • Q.P. 288
10046/06

INTENSO 450
Vini bianchi olte 3 anni di invecchiamento
White wines aged over 3 years
C 381

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

BAF 6/24 • Q.P. 384
10047/06

INTENSO 350
Vini bianchi fino a 3 anni di invecchiamento
White wines aged up to 3 years
C 382

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

BAF 6/24 • Q.P. 384
10048/06

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

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

BAF 6/24 • Q.P. 360
10044/06

WINE GLASS SPECIFIC

INTENSO

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

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

The wide bowl narrows at the mouth to enhance and preserve the aroma of the wine. The universal shape allows for a perfect tasting experience for any wine varietals

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

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

WINE GLASS SPECIFIC

MAGNIFICO

MAXIMUM WINE COLOUR REFLECTION

Calici da vino dalla linea classica realizzati con caratteristiche particolari mantenendo un'eleganza di forme per una "mise en place" raffinata.
Wine stemware characterized by a classic design and precise features. An elegant shape for a sophisticated "mise en place".

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

XL
C 338
70 cl - 23 ¾ oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 10,3 cm - 4"
BAF 6/12 • Q.P. 180
08987/06

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

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

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

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

WINE GLASS SPECIFIC

MAGNIFICO

MAXIMUM WINE COLOUR REFLECTION

Calici da vino dalla linea classica realizzati con caratteristiche particolari mantenendo un'eleganza di forme per una "mise en place" raffinata.
Wine stemware characterized by a classic design and precise features.
An elegant shape for a sophisticated "mise en place".

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

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.).

Elegant and robust universal stemware for the tasting of all the red wines with a colour high perception and a long Intense Aromatic Persistence (I.A.P.).

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

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.).

Elegant and robust universal stemware for the tasting of all white wines with a high colour perception and a long Intense Aromatic Persistence (I.A.P.).

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

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

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

WINE GLASS SPECIFIC

MAGNIFICO

MAXIMUM WINE COLOUR REFLECTION

Calici da vino dalla linea classica realizzati con caratteristiche particolari mantenendo un'eleganza di forme per una "mise en place" raffinata.
Wine stemware characterized by a classic design and precise features.
An elegant shape for a sophisticated "mise en place".

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

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

WINE GLASS SPECIFIC

PALACE

ELEGANT AND RESISTANT

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

GRANDI VINI
C 352

57 cl - 20 oz
h 22,5 cm - 8 ¾"
Max Ø 9,1 cm - 3 ²/₄"

BAF 6/24 • Q.P. 384
09231/06

GOBLET
C 357

48 cl - 16 ¼ oz
h 21,2 cm - 8 ³/₈"
Max Ø 8,63 cm - 3 ½"

BAF 6/24 • Q.P. 384
09461/06

I - I 0,1 L CE• Q.P. 384
09461/38

MULTIPURPOSE
C 358

42 cl - 16 oz
h 16,3 cm - 6 ³/₈"
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼"

BAF 6/24 • Q.P. 480
09462/06

VINO ROSSO
RED WINE
C 351

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

BAF 6/24 • Q.P. 384
09230/06

VINO BIANCO
WHITE WINE
C 345

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

BAF 6/24 • Q.P. 480
09242/06

FLUTE
CHAMPAGNE
C 354

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

BAF 6/24 • Q.P. 360
09233/06

WINE GLASS SPECIFIC

PALACE

ELEGANT AND RESISTANT

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

HYDROSOMMELIER
set 7 pezzi
7 pieces set

1 Acqua
1 Acqua Bottle
0.75 L - 25 ¼ oz
6 Biccheri
6 Tumblers
40 cl - 13 ½ oz

Set GP7/4 • Q.P. 48
11165/01

WINESOMMELIER
set 7 pezzi
7 pieces set

1 Fine Wine Bottle
0.75 L - 25 ¼ oz
6 Goblets
48 cl - 16 ¼ oz

Set GP7/4 • Q.P. 48
11166/01

WINE GLASS SPECIFIC

PALACE

ELEGANT AND RESISTANT

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

IMPARIAMO A CONOSCERE L'ACQUA UTILIZZANDO IL BICCHIERE GIUSTO

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

HYDROSOMMELIER della Linea PALACE
Così come per il vino, per degustare l'acqua e percepire completamente le varie sensazioni, occorrono particolari bicchieri adatti allo scopo. I bicchieri devono essere in vetro perfettamente trasparente, con spessori sottili (per non alterare il gusto) e di forme tali da non alterare la temperatura nel caso specifico delle acque che vanno bevute fredde.
Abbiamo creato 3 bicchieri di riferimento per 3 tipologie di acque:

- **Acqua minerale gassata**
- **Acqua minerale naturale**
- **Acqua tonica**

PALACE HYDROSOMMELIER
In order to taste water and fully appreciate the various sensations, specific tumblers or stemglasses are required, similar to the art of wine tasting.
Glasses should be made in perfectly transparent glass, with thin rims (so as not to alter the taste) and with a specific shape to maintain the serving temperature, particularly for those waters that should be drunk cold.
We created 3 specific glasses for 3 types of water:

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

PARAMETRI ORGANOLETTICI DELLE ACQUE MINERALI

Organoleptic parameters of mineral waters

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

Clarity
Water must be perfectly clear and transparent.
Colour
Water must be colourless with little bluish reflection.
Effervescence
Large bubbles indicate a high percentage of gas, medium sized bubbles correspond to an average quantity of gas whereas small bubbles are associated with a low presence of gas.
Smell
Water must not release any unpleasant smell. In certain cases, waters can have a sulphureous smell, this is due to the volcanic area of origins.
Taste
The taste of good quality water is pleasant and is due to the salts and gas dissolved in it. Water is defined as tasteless or having a delicate taste. During water tasting bitter, sulphureous, calcareous or acidic flavours might be perceived.

WINE GLASS SPECIFIC

PALACE HYDROSOMMELIER

ELEGANT AND RESISTANT

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

Calice studiato per non alterare con il calore della mano la temperatura fresca dell'acqua. Stringendo lo stelo del calice tra pollice e indice sarà possibile osservare l'aspetto limpido dell'acqua e lo sviluppo delle bollicine senza toccare la coppa con le mani.
Il diametro bocca e l'angolo di uscita sono tali da massimizzare le percezioni gustative dei diversi tipi di acqua minerale.

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

ACQUA TONICA
TONIC WATER
PM 834
44,5 cl - 15 oz
h 12,5 cm - 5"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 576
10499/01

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

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

ACQUA NATURALE
NATURAL WATER
PM 833
40 cl - 13 ½ oz
h 9,9 cm - 4"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 672
09655/06

Forma slanciata, bocca leggermente rientrante con inclinazione di 14° per esaltare il retrogusto amarognolo della bevanda. Diametro bocca studiato per una giusta inclinazione della testa e per sorseggiare facilmente senza interferenza dell'eventuale fetta di limone e/o ghiaccio utilizzati nella bevanda.
Bicchiere anche adatto per "gin & tonic" e per "vodka & tonic".

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

WINE GLASS SPECIFIC

PALACE HYDROSOMMELIER

ELEGANT AND RESISTANT

CIASCUNA ACQUA HA IL SUO SAPORE
Each water has its own taste

ACQUE MINERALI
Le acque minerali non sono tutte uguali, possono avere più o meno gusto, più o meno personalità, proprio come il vino.
Gusto e personalità dipendono soprattutto dalla loro mineralizzazione, ma il sapore dell'acqua può essere modificato anche dalla percentuale di anidride carbonica.
Le acque minerali più leggere sono meno identificabili, a pochi milligrammi di residuo fisso corrispondono acque pressoché indistinguibili al palato, mentre l'aumentare dei sali disciolti e il tipo di rasatura, conferiscono loro una precisa identità: alcune presentano infatti un piacevole sentore acido, altre lasciano in bocca una sensazione di leggerezza e freschezza, altre ancora hanno un retrogusto amarognolo o calcareo. Quanto all'effervescenza, le acque minerali dette "frizzanti", presentano una vasta gamma di perlage, questo dipende dalla quantità di gas presente.
È interessante vedere come sulle tavole di casa siano preferite acque "organoletticamente inerti" (che sanno di poco), mentre nei ristoranti solitamente si trovano acque più saporite e corpose.
Come per il vino anche per le acque minerali esistono semplici regole per esaltarne il gusto. Quelle "piatte" (non gasate) non andrebbero mai bevute fredde, la bassa temperatura anestetizza le papille gustative e nasconde le caratteristiche organolettiche dell'acqua. Le "frizzanti" (naturali e non) al contrario, vanno gustate fresche, e possono accompagnare cibi conditi: l'effervescenza aiuta a "pulire la bocca" e favorisce la digestione.

MINERAL WATERS
Mineral waters are not all the same, they can vary in taste and personality, just like wine.
Taste and personality depend mainly on the degree of mineralisation, although the taste of water can be modified by the percentage of the carbon dioxide added. Lighter mineral waters are not easily identifiable; waters that are not identifiable at all have few milligrams of dry residue whereas a higher presence of dissolved salts and the type of water control give them a precise identity: some waters, in fact, present a pleasant sour note, others leave a sensation of lightness and freshness while some others have a calcareous or bitter aftertaste. As far as effervescence is concerned, sparkling mineral waters, present a wide range of perlage which is the result of the amount of gas in the water.
Interestingly to know, "organoleptic inert" (very little taste) waters are generally preferred at home, whereas in restaurants are usually served tastier and more flavoured waters.
Similar to wine tasting, simple rules need to be followed in order to enhance the taste of mineral waters. Still mineral waters should never be drunk cold; the low temperature, in fact, has an anesthetic effect on the taste buds and repressing the organoleptic characteristics of the water. On the contrary, (natural and non-natural) sparkling waters should be drunk cold and are recommended with seasoned food: effervescence helps "clean the mouth" and favours digestion.

ACQUA TONICA
È composta da acqua addizionata di anidride carbonica, zucchero e aromi naturali, tra cui il chinino che le dona il tipico gusto amarognolo. Il tutto conferisce al prodotto un caratteristico gusto agrodolce.
L'acqua tonica può essere consumata tale e quale (con l'eventuale aggiunta di limone) come bevanda da aperitivo e dissetante, va bevuta generalmente fredda. Per contrastare lo spiccato gusto amaro è largamente utilizzato l'aggiunta di altre bevande aromatiche come il gin, da cui ne deriva il famoso long drink "gin & tonic".

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

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

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

I nostri studi, i test effettuati, le analisi attraverso la cromatografia, ci hanno condotto a realizzare una linea di calici molto innovativa per forma e per resa sensoriale (Advanced Wine Stemware).
Questi calici si auto adattano ad ogni stile di vino (sia per vitigno che per invecchiamento del vino) esprimendo con lo stesso calice il massimo delle caratteristiche aromatiche e gustative di ciascun stile di vino contenuto.
Il comportamento del calice è unico: filtra solo gli aromi più importanti del vino contenuto.
Queste tipologie di aromi, in calici di forma diversa dal Super rimangono nascoste e/o svaniscono dalla camera aromatica.
Abbiamo realizzato calici universali per tutti i vini rossi, per tutti i vini bianchi, per tutti i vini rosé, per tutti gli spumanti, champagne e vini effervescenti indipendentemente dallo stato di invecchiamento del vino.

SUPER 800
per vini rossi invecchiati e tannici
SUPER 600
Filtro Aromatico per tutti i vini rossi
SUPER 350
Filtro Aromatico per tutti i vini bianchi e rosé
SUPER 200
(flute) Filtro Aromatico per tutti i vini frizzanti
Ne risulta una elegante collezione per una mise en place costitutita da 5 calici da vino universali ed innovativi adatti a valorizzare qualunque tipo di vino dal punto di vista delle sensazioni aromatico-gustative.

Internal studies, test results and analysis through chromatography lead us to design a range of stemglasses highly innovative for shape and sensorial perfomance (Advanced Wine Stemware).
These stemglasses adapt themselves to every style of wine(both for grape varietal and age of the wine) expressing the most of the aromatic and taste characteristics of each style of wine contained.
A Super stemglass behaviours is unique: it filters only the most significant aromas of the wine contained.
In standard stemglasses these significant aromas will remain hidden and/or fade away from the aromatic chamber.
From these findings the range has been developed and it comprises universal stemglasses: for all red wines, for all white wines, for all rosè wines and for all spumante, champagne and sparkling wines, regardless of the age each type of wines.

SUPER 800
for aged and tannin-rich red wines
SUPER 600
High Aromatic Filter for all red wines
SUPER 350
High Aromatic Filter for all white and rosè wines
SUPER 200
(flute) High Aromatic Filter for all sparkling wines
Super is an elegant collection for the mise-en-place comprised of 4 universal and innovative stemglasses apt to enhance the aromatic-gustatory perception of any type of wine.

WINE GLASS SPECIFIC

SUPER
ADVANCED WINE STEMWARE

Bordo sottile
(piacevolezza gustativa)

Thin rim
(gustatory pleasantness)

La superficie di ossigenazione permette di sviluppare solo le molecole aromatiche caratteristiche di ogni tipo di vino. Il profilo della coppa permette un'alta capacità di mescolamento del vino durante la rotazione del calice

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

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

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

Stelo sottile
rinforzato al Titanio

Thin stem
and Titanium reinforced

Piede piano

Flat base

WINE GLASS SPECIFIC

SUPER

ADVANCED WINE STEMWARE

SUPER 800
Vini rossi invecchiati
e tannici
For aged and tannin-rich red wines
C 374

80 cl - 27 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 12 cm - 4 ¾"

BAF 6/12 • Q.P. 144
09650/06

SUPER 600
Filtro aromatico
per vini rossi
High aromatic filter for red wines
C 383

60 cl - 20 ¼ oz
h 22,7 cm - 9"
Max Ø 10,8 cm - 4 ¼"

BAF 6/12 • Q.P. 240
10038/06

SUPER 350
Filtro aromatico
per vini bianchi e rosé
High aromatic filter for white and rosé wines
C 385

35 cl - 11 ¾ oz
h 19,2 cm - 7 ½"
Max Ø 9,2 cm - 3 ½"

BAF 6/24 • Q.P. 384
10040/06

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

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

BAF 6/24 • Q.P. 432
10041/06

WINE GLASS SPECIFIC

SUPER

ADVANCED WINE STEMWARE

I calici della linea Supremo sono stati realizzati da designer della Bormioli Luigi e in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori (specialisti internazionali dell'analisi sensoriale del vino).
Calici in vetro sonoro superiore SON.hyx soffiati a macchina e realizzati con un nuovo procedimento per renderli più leggeri e sottili mantenendo la robustezza inalterata.
Le forme delle coppe, innovative ed eleganti, danno prestazioni sensoriali uniche: enfatizzano gli aromi propri del vino facendoli evolvere nel calice attenuando allo stesso tempo la componente alcolica.
In questo modo gli aromi e sapori del vino evolvono piacevolmente nel calice.
Dopo 10 minuti i vini contenuti nei calici Supremo perdono le componenti aromatiche alcoliche mettendo in evidenza i soli profumi caratteristici del vino stesso.
Il design dei calici è particolarmente adatto a specifiche tipologie di vino.

The stemglasses of the Supremo range have been designed by Bormioli Luigi's designers in collaboration with Centro Studi Assaggiatori (the international specialists of the wine sensorial analysis).
The stemglasses are produced in machine blown SON. hyx crystal glass and with a new process making them lighter and thinner while maintaining their strength.
The bowl shapes are innovative and elegant and have unique sensorial perceptions: emphasizing the wine's aromas during their development in the bowl while lessening the alcoholic element.
In this way the wine's aromas and flavours develop pleasantly in the bowl.
After 10 minutes, all wines contained in a Supremo wine glass lose the alcoholic aroma elements while the wine's specific aromatic characteristics are enhanced to the fullest.
The stemglass design is suitable for specific wine varietals.

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO

WINE AMBASSADOR

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

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

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

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

Incavo: mostra il colore reale del vino

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

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

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

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

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

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

Permanent ultra break-resistant stem (Titanium reinforced)

BURGUNDY
C 446
65 cl - 22 oz
h 24,5 cm - 9 5/8“
Max Ø 11 cm - 4 ¼“
BAF 6/12 • Q.P. 144
11277/01
GP 2/12 • Q.P. 144
11277/02

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*

- Burgundy
- Barolo
- Bourgogne
- Nebbiolo
- Pinot Nero

BORDEAUX
C 449
55 cl - 18 ½ oz
h 24,3 cm - 9 5/8“
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾“
BAF 6/12 • Q.P. 216
11278/01
GP 2/12 • Q.P. 216
11278/02

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*

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

CHIANTI
PINOT GRIGIO
C 448
45 cl - 15 ¼ oz
h 23,3 cm - 9 1/8“
Max Ø 8,8 cm - 3 ½“
BAF 6/24 • Q.P. 288
11279/01
GP 2/12 • Q.P. 288
11279/02

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*

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

CHARDONNAY
C 453
35 cl - 11 ¾ oz
h 22,1 cm - 8 ¾“
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼“
BAF 6/24 • Q.P. 384
11280/01
GP 2/12 • Q.P. 384
11280/02

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*

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

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO

WINE AMBASSADOR

CHAMPAGNE
C 447
24 cl - 8 oz
h 25 cm - 9 5/8“
Max Ø 7 cm - 2 ¾“
BAF 6/24 • Q.P. 360
11276/01
GP 2/12 • Q.P. 360
11276/02

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*

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

PINOT NOIR
PM 947
45 cl - 15 ¼ oz
h 9,8 cm - 3 7/8“
Max Ø 10 cm - 4“
BAF 6/24 • Q.P. 576
11281/01
GP 2/12 • Q.P. 576
11281/02

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*

- Pinot Noir
- Nebbiolo
- Carbernet
- Merlot
- Acqua

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO

WINE AMBASSADOR

SUPREMO
Decanter Vino rosso
Red Wine Decanter
2 Bottiglie/*Bottles*
1.50 L - 50 ¾ oz
RM 457

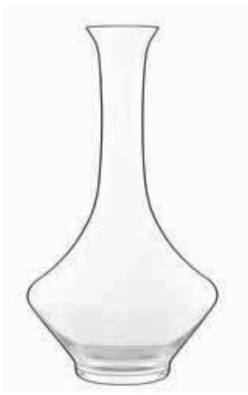
334 cl - 113 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 30,5 cm - 12″
Max Ø 26 cm - 10 ¼″

GP 1/2 • Q.P. 36
11564/01

SUPREMO
Decanter Vino rosso
Red Wine Decanter
1 Bottiglia/*Bottle*
0,75 L - 25 ¼ oz
RM 458

224 cl - 75 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 29 cm - 11 $^{3}/_{8}$″
Max Ø 22 cm - 8 $^{5}/_{8}$″

GP 1/2 • Q.P. 36
11565/01



SUPREMO
Decanter Vino bianco
White Wine Decanter
1 Bottiglia/*Bottle*
0,75 L - 25 ¼ oz
RM 459

160 cl - 54 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 31,5 cm - 12 $^{3}/_{8}$″
Max Ø 17 cm - 6 ¾″

GP 1/4 • Q.P. 48
11566/01

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO

WINE AMBASSADOR

BURGUNDY
C 503
75 cl - 25 ¼ oz
h 23,2 cm - 9 1/8"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"
GP 4/16 • Q.P. 224
12736/02

BORDEAUX
C 496
70 cl - 23 ¾ oz
h 24,3 cm - 9 5/8"
Max Ø 10,1 cm - 4"
GP 4/8 • Q.P. 168
12731/02

CHARDONNAY GRAND CRU
C 499
55 cl - 18 ½ oz
h 22,7 cm - 8 7/8"
Max Ø 9,3 cm - 3 5/8"
GP 4/24 • Q.P. 288
12732/02

CHARDONNAY
C 500
45 cl - 15 ¼ oz
h 21,6 cm - 8 ½"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
GP 4/24 • Q.P. 384
12733/02

PROSECCO
C 502
40 cl - 13 ½ oz
h 24,5 cm - 9 5/8"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"
GP 4/24 • Q.P. 288
12735/02

OLD MARTINI
C 505
30 cl - 10 ¼ oz
h 14,8 cm - 5 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"
GP 4/16 • Q.P. 336
12738/02

FLUTE
C 518
21 cl - 7 oz
h 21 cm - 8 ¼"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
GP4/24 • Q.P. 576
13108/02

NEW

BEVERAGE
PM 1055
57 cl - 19 ¼ oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 8,6 cm - 3 3/8"
GP 4/24 • Q.P. 576
12767/02

D.O.F.
PM 1054
45 cl - 15 ¼ oz
h 9,9 cm - 3 7/8"
Max Ø 9,1 cm - 3 5/8"
GP 4/24 • Q.P. 576
12766/02

WINE GLASS SPECIFIC

TALISMANO

THE LUCKY CHARM
CRYSTAL GLASS

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

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

The glasses in the Tentazioni line are designed to preserve the entire aromatic structure of the wine, mitigating the volatile alcoholic component. This allows the aromas to be released in all their glory as the wine leaves the bowl, enhancing the pleasure of tasting.As shown in the photo, the bowl is shaped to create a unique aromatic "ring" effect, preventing interference between volatile alcohol and the wine aromas.
And that's not all. The double chimney holds the aromatic molecules in the headspace for a particularly long time without releasing them into the air. This enhances the fruity taste of the wine while the acidic and bitter components are minimised.
The shape and dimensions of the Tentazioni glasses were conceived using an experimental process.
The diameter, "D", of the free surface of the wine in the bowl (10 cl) is approximately 8 times the depth (d) of the wine.
This leads to two results:
a) High levels of wine aeration.
b) The molecules of alcohol move rapidly toward the walls of the bowl, leaving only the aromatic molecules of the wine in the central part. This creates a "ring" aromatic distribution, as illustrated:
   • The red lines represent the alcoholic components.
   • The green lines represent the aromas of the wine.

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

WINE GLASS SPECIFIC

TENTAZIONI

WINE GLASS FOR CONNOISSEURS

Le linee rosse rappresentano
le componenti alcoliche

The red lines represent
the alcoholic components

Le linee verdi rappresentano
gli aromi propri del vino

The green lines represent
the aromas of the wine

BORDEAUX
RED WINES
C 487
67 cl - 22 ¾ oz
h 24.5 cm - 9 5/8"
Max Ø 11.3 cm - 4 ½"
BAF 6/12 • Q.P. 144
12503/01

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*

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

MERLOT
RED WINES
C 488
57 cl - 19 ¼ oz
h 23.3 cm - 9 1/8"
Max Ø 10.6 cm - 4 1/8"
BAF6/12 • Q.P. 216
12502/01

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*

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

WINE GLASS SPECIFIC

TENTAZIONI

WINE GLASS FOR CONNOISSEURS

CHARDONNAY
WHITE WINES
C 489
47 cl -16 oz
h 22.1 cm - 8 ¾"
Max Ø 10 cm - 3 $^{7}/_{8}$"
BAF6/12 • Q.P. 240
12501/01

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Rapitalà Grand Cru Chardonnay Terre Siciliane Igt
- Santepietre Soave DOC Classico Lamberti
- Manfredi bianco Basilicata Igt
- Acante Fiano Salento Igt Castello Monaci

PROSECCO TESTER
SPARKLING WINES
C 490
42 cl - 14 ¼ oz
h 25 cm - 9 $^{7}/_{8}$"
Max Ø 9 cm - 3 ½"
BAF6/12 • Q.P. 216
12500/01

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Valdobbiadene Prosecco superiore Docg Santi brut
- Ancestrale Pignoletto Modena Doc
- Trento Doc Conti d'Arco
- Metodo Classico Nino Negri

WINE GLASS SPECIFIC

TENTAZIONI

WINE GLASS FOR CONNOISSEURS

SPUMANTE
SPARKLING WINES
C 492
30 cl - 10 ¼ oz
h 15.7 cm - 6 $^{1}/_{8}$"
Max Ø 10.3 cm - 4"
BAF6/12 • Q.P. 240
12498/01

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Asti Spumante Docg Ca' Bianca
- Lamberti Turà spumante bianco extra dry
- Cavicchioli Rosé Modena DOC Spumante Extra Dry

THE TESTER
C 491
23 cl - 7 ¾ oz
h 11 cm - 4 $^{3}/_{8}$"
Max Ø 7.7 cm - 3"
BAF6/12 • Q.P. 576
12499/01

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Single Malt Whisky
- Rhum
- Cognac
- Brandy
- Grappa di Moscato

WINE GLASS SPECIFIC

TENTAZIONI

WINE GLASS FOR CONNOISSEURS

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™

TASTE THE DIFFERENCE

REGISTERED DESIGNS

Serie di calici soffiati a macchina, in vetro Sonoro Superiore SON.hyx® senza Piombo, eleganti, fini, brillanti e leggeri: caratteristiche tipiche del vetro soffiato a bocca, ma più durevoli e precisi.
La linea VINEA™ è caratterizzata da un design affascinante coniugando le forme classiche con quelle moderne e funzionali.
Questa collezione è dedicata ai vitigni autoctoni più importanti del territorio Italiano.
I calici sono stati studiati attraverso ricerche correlate da diversi tentativi e quindi testati con il Big Sensory Test® Avanzato e il Big Sensory Test® Analogico-Affettivo del Centro Studi Assaggiatori per caratterizzarli.
I calici VINEA™ esprimono in modo ottimale le caratteristiche sensoriali di ogni singolo vitigno esaltandone le qualità organolettiche.
Le forme della collezione VINEA™ fanno la differenza rispetto a tutti gli altri calici sul mercato: il vino contenuto in questi calici provoca una "esplosione" di bontà del territorio di provenienza attenuando il contenuto alcolico nell'aroma.
Rende quindi piacevole il vino allo stesso modo sia ai conoscitori esperti che ai principianti:

Taste the Difference.

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

Infatti, i nostri recenti studi e ricerche sui calici VINEA™ hanno ancora una volta confermato che il vino modifica il proprio sapore ed aroma in base alla forma e dimensione del calice con cui si beve.
In particolare, nella coppa dei calici, la diffusione degli aromi avviene ad "Anello", vale a dire che l'alcool si concentra verso l'esterno mentre all'interno (parte centrale della coppa) si diffondono maggiormente gli aromi propri del vino.
Questo fenomeno riscontrato nei calici VINEA™ esalta il sapore del vino e i relativi aromi senza alcuna interferenza con l'etanolo gassoso.
L'etanolo gassoso condensa in parte sulle pareti della coppa ed in parte fuoriesce verso il bordo del calice senza influenzare l'esame olfattivo.

A collection of machine-blown stemware which is elegant, sophisticated, highly transparent and sparkling. The lightweight stemglasses have features typical of mouth-blown although sturdier and precise (faithful to specifications); manufactured in High-Tech Lead Free Crystal Glass SON.hyx®.
VINEA™ collection is characterized by a captivating unique design as it combines classic shapes with more contemporary and functional ones. This collection is dedicated to the most important native (autochthonous) Italian vine varietals. The stemglasses have been designed through the use of correlated research and trials and subsequently tested by Centro Studi Assaggiatori using the Advanced Big Sensory Test® and the Analogic-Affective Big Sensory Test® to mark them out. VINEA™ stemglasses best highlight the sensorial perceptions of each vine varietals emphasizing their organoleptic qualities.
The shapes of all items in the VINEA™ collection differ from all the other stemglasses present on the market as the wine contained releases an "explosion" of all the characteristics flavours of the territory of origin while at the same time lessening the alcoholic elements in the aroma.
By doing so, connoisseurs and novices alike will find the taste and aroma enjoyable:

Taste the Difference.

The shapes and dimensions of the stemglasses are such as to:
- *Lessen the perception of the alcoholic elements enhancing only the true aromas of the specific vine varietals.*
- *Balance the gustatory perceptions and aromatic elements; excellent mouthfeel.*
- *Make the aromatic perception intense and balanced.*
- *Allow the wine to have a slow and intense aeration without modifying the typical aromas.*

Recent studies and research on VINEA™ stemglasses have once again confirmed that the wine changes its taste and aromas depending on the shape and dimension of the glass used.
Due to the unique design of the bowl, the aromas' diffusion has a "Ring effect"; the alcoholic elements concentrate outwards while the wine specific aromas will develop in central part of the bowl.
Such phenomena identified in VINEA™ stemglasses enhances both the wine's aromas and flavours without any interference with gaseous ethanol.
Gaseous ethanol condenses partly on the walls of the bowl and partly vanishes towards the rim without affecting the olfactory evaluation.

NEBBIOLO BAROLO
C 464
80 cl - 27 oz
h 24,8 cm - 9 ¾"
Max Ø 11,3 cm - 4 ½"
BAF 6/12 • Q.P. 144
11830/01

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Barolo Docg
- Valtellina Superiore Docg
- Sassella
- Bourgogne

SAN GIOVESE BRUNELLO DI MONTALCINO
C 467
70 cl - 23 ¾ oz
h 25,5 cm - 10"
Max Ø 10,1 cm - 4"
BAF 6/12 • Q.P. 180
11833/01

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

A voluminous stemglass for prestigious reds, loved by connoisseurs, aesthetically stunning and with an innovative design. Solid in the hand yet comfortable, it has the perfect balance between the breadth of its rim and foot.
A stemglass suitable for the tasting of notable wines at wine bars and at restaurants.
In vintage reds the purity of the garnet colour bursts forth and the aromas originated from long aging are highlighted.

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Brunello di Montalcino Docg
- Chianti Classico Docg
- Bordeaux

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE

CORVINA AMARONE
C 470
60 cl - 20 ¼ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 10,3 cm - 4"
GPR 2/12 • Q.P. 144
11835/02
BAF 6/12 • Q.P. 180
11835/01

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Barolo Docg
- Valtellina Superiore Docg Sassella
- Bourgogne

CANNONAU
C 471
55 cl - 18 ½ oz
h 24,2 cm - 9 ½"
Max Ø 9,3 cm - 3 ⅝"
GPR 2/12 • Q.P. 144
11836/02
BAF 6/24 • Q.P. 288
11836/01

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Cannonau di Sardegna Doc
- Tai Rosso Colli Berici Doc
- Côtes du Rhône Aoc
- Syrah-Grenache

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE

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

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Montepulciano d'Abruzzo Doc
- Rosso Piceno Doc
- Merlot

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

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Castelli Romani Doc bianco
- Orvieto Doc
- Gewürztraminer

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE

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

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Franciacorta Docg Brut
- Pinot Nero
- Trento Doc Brut Spumante Metodo Classico
- Champagne Brut

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

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Prosecco Doc Extra Dry
- Prosecco Superiore
- Valdobbiadene Docg Extra
- Dry
- Cava

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE

MOSCATO SPUMANTE
C 478

30 cl - 10 ¼ oz
h 15,3 cm - 6“
Max Ø 11,5 cm - 4 ½“

GPR 2/12 • Q.P. 72
11899/02

BAF 6/24 • Q.P. 192
11899/01

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Asti Spumante Docg
- Brachetto d’Acqui Docg
- Champagne

NERO D’AVOLA
PM 983

67 cl - 22 ¾ oz
h 12,2 cm - 4 ¾“
Max Ø 10,2 cm - 4“

BAF 6/12 • Q.P. 360
11839/01

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Nero d’Avola Terre Siciliane Igp
- Salento Igp
- Zinfandel

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE

TREBBIANO
PM 981

43 cl - 14 ½ oz
h 10,5 cm - 4 ⅛“
Max Ø 8,8 cm - 3 ½“

GPR 2/12 • Q.P. 360
11838/02

BAF 6/24 • Q.P. 672
11838/01

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Trebbiano d’Abruzzo Doc
- Trebbiano Rubicone Igt
- Chardonnay

DECANTER VINO ROSSO REDWINE DECANTER
0,75 L - 25 ¼ OZ
RM 484

217 cl - 73 ½ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 30,5 cm - 12“
Max Ø 22 cm - 8 ⅝“

GP 1/2 • Q.P. 42
11935/01

DECANTER VINO BIANCO WHITE WINE DECANTER
0,75 L - 25 ¼ OZ
RM 485

156 cl - 52 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 30,6 cm - 12“
Max Ø 17,1 cm - 6 ¾“

GP 1/2 • Q.P. 72
11936/01

MINI DECANTER
0,125 L - 4 ¼ OZ
RM 486

33,5 cl - 11 1/4 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 15,3 cm - 6“
Max Ø 12 cm - 4 ¾“

GP 1/2 • Q.P. 200
11937/01

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE

ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE

I calici della serie Vinoteque sono stati realizzati per soddisfare pienamente i 5 sensi: udito, vista, olfatto, gusto e tatto. Ogni vino ha caratteristiche organolettiche proprie e diverse da ogni altro, per questa ragione ogni vino deve essere servito in un calice adeguato e capace di valorizzare le sue caratteristiche. La principale funzione dei calici Vinoteque è di riequilibrare le sensazioni di ciascun tipo di vino. Le forme e dimensioni di questi calici sono frutto di studi e ricerche scientifiche, sia sulla percezione organolettica degli aromi e dei sapori, sia su caratteristiche e condizioni fisiche che consentono di favorire la loro percezione.

Linea di calici professionali, eleganti e robusti ad alta sensibilità sensoriale per la degustazione di tutti i vini:
- Forme e dimensioni studiate scientificamente per massimizzare la piacevolezza olfattiva e gustativa dei vini.
- Testati dal Centro Studi Assaggiatori tramite il Big Sensory Test ®
- Realizzati in Vetro Sonoro Superiore High-Tech e rinforzati al titanio TITANIUM Reinforced® per incrementare ulteriormente la resistenza alle rotture.

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

Prestazioni sensoriali calici:
- Resa colore vino: 100%
- Percezione olfattiva: 100%
- Equilibrio gustativo: 100%

Prestazioni caraffe e decanter
- Alta ossigenazione
- Trascurabile dispersione degli aromi
- ANTI-DRIP coating

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

Vinoteque, a wide range of professional, elegant and robust stemglasses with high sensorial perception for the tasting of all kinds of wines:
- *Shapes and sizes designed as a result of scientific studies, to maximize the olfactory and taste perception of wines.*
- *Tested by Centro Studi Assaggiatori using the Advanced Big Sensory Test ® and the Analogic-Affective Big Sensory Test ®.*
- *Made in* TITANIUM Reinforced® *High-Tech Crystal Glass with high resistance to breakages.*

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

Sensory performances:
- *Wine colour efficiency: 100%*
- *Olfactory perception: 100%*
- *Taste balance: 100%*

Carafes and decanters
- *Rapid oxygenation*
- *Negligible dispersion of aromas*
- ANTI-DRIP coating

SUPER 800
C 374

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

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Barbera d'Asti Doc
- Chianti Docg
- Valcalepio Rosso Doc Riserva

RISERVA
C 362

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

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Cabernet Sauvignon (USA)
- Valcalepio
- Rosso Doc Riserva
- Cabernet Sauvignon
- Valle del Maipo (Cile)
- Bordeaux Montagne
- Saint-Emillion
- Barolo Riserva

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE

ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE

ROBUSTO
C 342

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

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Amarone della Valpolicella
- Côtes-du-Rhône
- Nebbiolo Langhe
- Barolo
- Rosso di Montepulciano

RICCO
C 363

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

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Brunello di Montalcino
- Chianti Docg
- Teroldego Rotaliano Doc Riserva
- Barbera d'Asti

MATURO
C 365

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

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Chardonnay
- Riesling Venezia Giulia
- Sauvignon
- Chenin Blanc

SMART TESTER
C 371

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

Calice per degustazione universale per vini rossi, bianchi e frizzanti.
Dotato di incavo (epicure) per:
- sviluppo perlage per vini frizzanti
- esame colore vino (sensore colore)
- esame depositi (sensore decantazione)
- esame bollicine per vini tranquilli (sensore difetto)

PERCEZIONI MEDIE DI TUTTI I VINI

Stemglass for universal tasting of red, white and sparkling wines.
The indentation at the bottom of the bowl (epicure) enables:
- *release of perlage in sparkling wines*
- *wine colour examination (colour sensor)*
- *wine sediment check(decanting sensor)*
- *effervescence examination for still wines (defect sensor)*

IT ENSURES THE MEDIUM PERCEPTION OF ALL WINES

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE

FRAGRANTE
C 364

38 cl - 12 ¾ oz
h 22,3 cm - 8 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
GP 2/12 • Q.P. 480
09626/02
BAF 6/24 • Q.P. 384
09626/06

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

For medium-bodied white and red wines.
The shape of the bowl allows firstly for the perception of acidity, balancing its low presence with the wine fruity notes.
The head space high volume slows down aromatic notes evaporation.

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Chianti Classico
- Pauliac
- Margaux
- Sassicaia
- Pinot Grigio e Bianco

FRESCO
C 366

38 cl - 12 ¾ oz
h 22,8 cm - 9"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 288
09644/06

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

For fruity and fresh red and white wines.
The shape of the bowl enables an adequate oxygenation lowering the tannins of wines served at lower temperatures.

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Beaujolais
- Pinot Noir
- Chardonnay delle Venezie
- Pinot Grigio

PERLAGE
C 370

17,5 cl - 6 oz
h 25 cm - 9 ¾"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP 2/12 • Q.P. 468
09648/02
BAF 6/24 • Q.P. 360
09648/06

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*
- Prosecco Brut
- Spumante Brut Metodo Classico Trento Doc
- Champagne Brut Cuvée de Réserve

SPIRITS SNIFTER
C 372

17 cl - 5 ¾ oz
h 16,5 cm - 6 ½"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP 2/12 • Q.P. 780
09649/02
BAF 6/24 • Q.P. 600
09649/06
I – I 2+4 CL CE • Q.P. 600
09649/34

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

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

CONSIGLIATO PER BEVANDE ALCOLICHE SIA BIANCHE CHE BRUNE / *RECOMMENDED FOR WHITE AND DARK ALCOHOLIC BEVERAGES:*
- Cognac
- Armagnac
- Calvados
- Grappe Affinate
- Grappe Giovani

COGNAC
C 416

46.5 cl - 15 ¾ oz
h 12,7 cm - 5“
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾“
BAF6/12 • Q.P. 432
10564/01

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*

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

LIQUEUR
C 415

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

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

Stemglass suitable for the universal tasting of liqueurs.

GRAPPA
C 359

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

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

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

VINI CONSIGLIATI / *RECOMMENDED WINES*

- Distillati Aromatici
- Grappe Giovani

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

Estremamente adatto alla decantazione dei vini rossi. Collo particolarmente lungo per consentireuna forte areazione del vino durante il riempimento.
Ossigenazione: elevatissima.Trascurabile dispersione degli aromi..

Extremely suitable for the decantation of red wines.
Particularly long neck which allows a strong aeration of the wine during the pouring process. Oxygenation: very high. Negligible aroma dispersion.

AERO

BAF6

ATELIER

BAF6 GP1 GP2

SUPREMO

BAF6 GP1 GP2

D.O.C.

BAF6

I MERAVIGLIOSI

BAF6

TALISMANO

GP4

TENTAZIONI

BAF6

INTENSO

BAF6

MAGNIFICO

BAF6 GP2 GP4

VINEA

BAF6 GP1 GPR2

PALACE HYDROSOMMELIER

BAF6

SUPER

BAF6

VINOTEQUE

BAF6 GP1 GP2

WINE GLASS SPECIFIC

IMBALLI / *Packaging*

WINE GLASS SPECIFIC

IMBALLI / *Packaging*

CLASSIC COLLECTION

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

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

INDEX

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

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

CLASSIC COLLECTION TABLEWARE

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

CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical Features

	AMETISTA	ARABESK	CANALETTO	CLASSICO			DESSERT	EDEN	GLITTER	GOCCE	GRAPHICS	INCANTO	MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL
Vetro sonoro superiore soffiato. High -Tech senza piombo resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie. *High-Tech blown lead free crystal glass break resistant and dishwasher safe.*				●								●	
Vetro soffiato Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009 senza piombo né metalli pesanti. *Blown Ultra Clear and durable Glass according to ISO/PAS IWA 8:2009 lead and heavy metal free.*	●		●				● C263	●					●
Gambo stirato rinforzato al Titanio per aumentare la resistenza alla rottura in modo permanente. *Pulled Titanium reinforced stem to increase resistance to breakage permanently.*			●									●	●
Prodotti soffiati a bocca e lavorati a mano in esclusiva per Luigi Bormioli. *Mouth-blown, hand made products exclusive to Luigi Bormioli.*		●					● RM 502 RM 497 RM 272			●	●		
Prodotti soffiati a bocca e lavorati a mano in esclusiva per Luigi Bormioli. *Mouth-blown, hand made products exclusive to Luigi Bormioli.*									●				

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

BIBITA
BEVERAGE
PM 693

46 cl - 15 ½ oz
h 12 cm - 4 $^{47}/_{64}$"
Max Ø 8,7 cm - 3 $^{7}/_{16}$"

BAF 6/24 • Q.P. 576
10185/01

WHISKY
D.O.F.
PM 694

34 cl - 11 ½ oz
h 9,1 cm - 3 $^{19}/_{32}$"
Max Ø 8,7 cm - 3 $^{27}/_{64}$"

BAF 6/24 • Q.P. 768
10186/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

AMETISTA

Essenziale e raffinato.
Essential and refined.

GRANDI VINI
ALL PURPOSE
C 144

38 cl - 13 oz
h 22,7 cm - 8 $^{15}/_{16}$"
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼"

GP 4/24 • Q.P. 384
10167/02

ACQUA
WINE
C 143

28 cl - 9 ½ oz
h 21,6 cm - 8 ½"
Max Ø 7,5 cm - 3"

GP 4/24 • Q.P. 480
10201/02

FLUTE
CHAMPAGNE
C 145

19,5 cl - 6 ¾ oz
h 23,1 cm - 9 $^{3}/_{16}$"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

GP 4/24 • Q.P. 360
10164/02

BIBITA
BEVERAGE
PM 514

44 cl - 15 oz
h 16,6 cm - 6 $^{9}/_{16}$"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"

GP 4/24 • Q.P. 480
10203/02

WHISKY
D.O.F.
PM 515

35 cl - 12 oz
h 10,9 cm - 4 ¼"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"

GP 4/24 • Q.P. 768
10202/02

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

CANALETTO

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

BIBITA
BEVERAGE
PM 880

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

BAF 6/24 • Q.P. 600
10420/01

GP 4/24 • Q.P. 576
10420/02

SUCCO
LONG DRINK
PM 881

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

BAF 6/24 • Q.P. 720
10421/01

WHISKY
D.O.F.
PM 879

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

BAF 6/24 • Q.P. 768
10419/01

GP 4/24 • Q.P. 768
10419/02

ACQUA
WATER
PM 883

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

BAF 6/24 • Q.P. 768
10422/01

LIQUORE
LIQUEUR
PM 884

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

BAF 6/24 • Q.P. 3.072
10423/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

CLASSICO

Uno stile senza tempo.
Timeless style.

BIBITA
BEVERAGE
PM 839

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

BAF 6/24 • Q.P. 480
10121/01

WHISKY
D.O.F.
PM 838

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

BAF 6/24 • Q.P. 672
10120/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

EDEN

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

GRANDI VINI

C 432

50 cl - 17 oz
h 23 cm - 9″
Max Ø 9 cm - 3 ½″

GP 6/24 • Q.P. 288
11019/02

VINO ROSSO
RED WINE
C 435

39 cl - 13 ¼ oz
h 22,2 cm - 8 ¾ a
Max Ø 8,25 cm - 3 ¼″

GP 6/24 • Q.P. 384
11020/02

VINO BIANCO
WHITE WINE
C 434

27,5 cl - 9 ¼ oz
h 21 cm - 8 ¼″
Max Ø 7,5 cm - 3″

GP 6/24 • Q.P. 480
11021/02

FLUTE

C 436

20 cl - 6 ¾ oz
h 23 cm - 9″
Max Ø 7 cm - 2 ¾″

GP 6/24 • Q.P. 360
11022/02

BIBITA
BEVERAGE
PM 921

43,5 cl - 14 ¾ oz
h 16,6 cm - 6 ½″
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾″

GP 6/24 • Q.P. 600
11024/02

D.O.F.

PM 920

34,5 cl - 11 ¾ oz
h 10,9 cm - 4 ¼″
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼″

GP 6/24 • Q.P. 648
11023/02

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

INCANTO

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

PINOT NOIR
C 484

58 cl - 19 ½ oz
h 21.8 cm - 8 5/8"
Max Ø 10.5 cm - 4 1/8"

GP 4/16 • Q.P. 224
12113/01

CHIANTI
C 481

52 cl - 17 ½ oz
h 23.5 cm - 9 ¼"
Max Ø 9.4 cm - 3 ¾"

GP 4/24 • Q.P. 288
12110/01

RIESLING
C 482

38 cl - 12 ¾ oz
h 21.5 cm - 8 ½"
Max Ø 8.5 cm - 3 3/8"

GP 4/24 • Q.P. 384
12111/01

PROSECCO
C 483

22 cl - 7 ½ oz
h 23.6 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

GP 4/24 • Q.P. 360
12112/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL

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

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO MASTERPIECE

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

BURGUNDER

C 343

50 cl - 17 oz
h 20 cm - 7 ¾″
Max Ø 10,3 cm - 4″

GP 4/24 • Q.P. 288
10364/01

GRANDI VINI
GOURMET GOBLET
C 271

48 cl - 16 ¼ oz
h 22 cm - 8 $^{2}/_{3}$″
Max Ø 9,1 cm - 3 $^{9}/_{16}$″

GP 4/24 • Q.P. 384
10380/01

GRANDI VINI
BURGUNDY
C 179

34 cl - 11 ½ oz
h 20,3 cm - 8″
Max Ø 8,2 cm - 3 ½″

GP 4/24 • Q.P. 384
10367/01

ACQUA
RED WINE
C 180

23,5 cl - 8 oz
h 19,1 cm - 7 ½″
Max Ø 7,2 cm - 2 $^{1}/_{8}$″

GP 4/24 • Q.P. 480
10366/01

FLUTE
CHAMPAGNE
C 145

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

GP 4/24 • Q.P. 576
06105/20

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO MASTERPIECE

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

BIRRA
ALL-PURPOSE
C 82

57 cl - 19 ¼ oz
h 19,8 cm - 7 ¾″
Max Ø 8,7 cm - 3 $^{3}/_{8}$″

GP 4/24 • Q.P. 384
10200/02

COGNAC

C 49

39,5 cl - 13 ¼ oz
h 13,6 cm - 5 $^{3}/_{8}$″
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾″

GP 4/24 • Q.P. 576
10195/02

MARTINI

C 285

26 cl - 8 ¾ oz
h 18,3 cm - 7 $^{13}/_{64}$″
Max Ø 10,2 cm - 4 $^{1}/_{64}$″

GP 4/24 • Q.P. 288
10368/01

GRAPPA
SPIRIT
C 225

9,5 cl - 3 ¼ oz
h 18 cm - 7″
Max Ø 6 cm - 2 $^{3}/_{8}$″

GP 4/24 • Q.P. 960
10369/01

I – I 2+4 CL • Q.P. 960
10369/32

LIQUORE
LIQUEUR
C 183

7 cl - 2 ¼ oz
h 13,9 cm - 5 ½″
Max Ø 5,2 cm - 2″

GP 4/24 • Q.P. 1296
10362/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO MASTERPIECE

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

BIBITA
COOLER ICED TEA
PM 784

59,5 cl - 20 oz
h 17,5 cm - 7″
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼″

GP 4/24 • Q.P. 288
10238/01

BIBITA
BEVERAGE
PM 514

43,5 cl - 14 ½ oz
h 16,6 cm - 6 $^{9}/_{16}$″
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾″

GP 4/24 • Q.P. 480
10233/01

BIRRA
BEER
PM 426

45 cl - 15 ¼ oz
h 21,5 cm - 8 ½″
Max Ø 8,2 cm - 3 ½″

GP 4/24 • Q.P. 384
06085/19

WHISKY
D.O.F.
PM 785

46,5 cl - 15 ¾ oz
h 11,7 cm - 4 ½″
Max Ø 8,8 cm - 3 ½″

B 6/24 • Q.P. 576
10240/01

WHISKY
D.O.F.
PM 515

34,5 cl - 12 oz
h 10,9 cm - 4 ¼″
Max Ø 8 cm - 3 ¼″

B 6/24 • Q.P. 768
10234/01

ACQUA
WHISKY-ROCKS
PM 521

26,5 cl - 9 oz
h 10,2 cm - 4 $^{1}/_{16}$″
Max Ø 7,3 cm - 2 $^{7}/_{8}$″

B 6/24 • Q.P. 864
10235/01

LIQUORE
LIQUEUR
PM 524

7,2 cl - 2 ½ oz
h 9 cm - 3 ½″
Max Ø 4,1 cm - 1 $^{5}/_{8}$″

B 6/24 • Q.P. 1.728
10237/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO MASTERPIECE

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

CARAFFA
JUG
2 L - 67 1/2 OZ
RM 101

220 cl - 74 ½ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 27,3 cm - 10 ¾″
Max Ø 13 cm - 5 $^{1}/_{8}$″

GP 1/6 • Q.P. 72
07518/06

CARAFFA
JUG
1,5 L - 50 13/4 OZ
RM 112

170 cl - 57 ½ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 26,2 cm - 10 ½″
Max Ø 12,5 cm - 5″

GP 1/6 • Q.P. 90
07517/06

CARAFFA
JUG
1 L - 34 OZ
RM 119

130 cl - 44 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 26 cm - 10 ¼″
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼″

GP 1/6 • Q.P. 108
07980/06

CARAFFA
JUG
2,5 L - 84 OZ
RM 108

280 cl - 96 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 23,5 cm - 9 ¼″
Max Ø 17,2 cm - 6 ¾″

GP 1/6 • Q.P. 72
07857/06

PERFECTA
Caraffa
Carafe
1 L - 34 OZ
PM 697

130 cl - 44 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 28,2 cm - 11 $^{1}/_{8}$″
Max Ø 9,9 cm - 3 $^{7}/_{8}$″

CT 6 • Q.P. 216
08542/02

PERFECTA
Caraffa
Carafe
0,50 L - 17 OZ
PM 687

62 cl - 21 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 22,4 cm - 8 ¾″
Max Ø 7,9 cm - 3 $^{1}/_{8}$″

CT 12 • Q.P. 432
08541/02

PERFECTA
Caraffa
Carafe
0,25 L - 8 ½ OZ
PM 696

30 cl - 10 ¼ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 17,8 cm - 7″
Max Ø 6,3 cm - 3 ½″

CT 12 • Q.P. 840
08540/02

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO MASTERPIECE

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

TABLE SETTING

GRANDI VINI
BURGUNDY
C 78

34 cl - 11 ½ oz
h 18,8 cm - 7 3/8"
Max Ø 8,2 cm - 3 ½"

B 6/24 • Q.P. 384
10286/03

ACQUA
RED WINE
C 28

22,5 cl - 7 ½ oz
h 17,5 cm - 6 7/8"
Max Ø 7,3 cm - 2 7/8"

B 6/24 • Q.P. 600
10284/03

VINO
WHITE WINE
C 32

19 cl - 6 ½ oz
h 16,6 cm - 6 ½"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"

B 6/24 • Q.P. 720
10285/03

FLUTE
CHAMPAGNE
C 34

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

B 6/24 • Q.P. 576
10282/02

0,1 L CE • Q.P. 576
10282/31

WINE SPECIFIC

CHARDONNAY
C 179

34 cl - 11 ½ oz
h 20,3 cm - 8"
Max Ø 8,2 cm - 3 ¼"

B 6/24 • Q.P. 384
10367/03

CHAMPAGNE
C 142

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

B 6/24 • Q.P. 576
10283/02

PROSECCO
C 176

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

B 6/48 • Q.P. 768
10281/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

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

MARTINI

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

MARTINI

C 211
21,5 cl - 7 ¼ oz
h 17,2 cm - 6 $^{1}/_{3}$"
Max Ø 10,4 cm - 4 $^{1}/_{8}$"
B 6/24 • Q.P. 288
10275/04

COPPA
CHAMPAGNE

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

LIQUORE
LIQUEUR

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

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

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

BIBITA
COOLER ICED TEA

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

BIBITA
BEVERAGE

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

APERITIVO
HI-BALL

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

WHISKY
D.O.F.

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

WHISKY
D.O.F.

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

ACQUA
WHISKY-ROCKS

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

LIQUORE
LIQUEUR

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

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

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

SINGLE SERVING/AMUSE BOUCHE

SINGLE SERVING
AMUSE-BOUCHE
CILINDRO
CYLINDER
PM 970

15 cl - 5 oz
h 6 cm - 2 3/8"
Max Ø 6,2 cm - 2 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 2.016
11624/01

SINGLE SERVING
AMUSE-BOUCHE
CUBO
CUBE
PM 969

14 cl - 4 ¾ oz
h 6 cm - 2 3/8"
Max Ø 5,6 cm - 2 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 2.592
11623/01

SINGLE SERVING
AMUSE-BOUCHE
TRIANGOLO
TRIANGLE
PM 968

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

SINGLE SERVING
AMUSE-BOUCHE
OVALE
OVAL
PM 966

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

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

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

SUCCO
JUICE
PM 823

35 cl - 11 ¾ oz
h 12,8 cm - 5"
Max Ø 7,3 cm - 2 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 720
09669/06

ACQUA
WATER
PM 822

32 cl - 10 ¾ oz
h 9,4 cm - 3 ¾"
Max Ø 8,4 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 768
09668/06

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

PURO

Design puro e semplice.
Pure and simple design.

BORDEAUX GRAND CRU
CABERNET - MERLOT
C 314
70 cl - 23 ¾ oz
h 24,4 cm - 9 ½"
Max Ø 10,1 cm - 4"
GP 4/8 • Q.P. 168
08743/09

BURGUNDER
PINOT NOIR - RIOJA
C 316
61 cl - 20 5/8 oz
h 22 cm - 8 ¾"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
GP 4/8 • Q.P. 224
08745/12

RIESLING - TOCAI
C 317
44 cl - 15 7/8" oz
h 22 cm - 8 ¾"
Max Ø 8,47 cm - 3 3/8"
GP 4/16 • Q.P. 384
08746/13

BORDEAUX
C 401
55 cl - 18 ½ oz
h 23,6 cm - 9 ¼"
Max Ø 9,8 cm - 3 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 288
10411/04

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

REGENCY

Una collezione ampia e completa di calici e bicchieri dal design professionale adatti alla casa.
A wide and complete range of stemglasses and tumblers with a professional design,ideal for home entertainment.

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

PROSECCO
CHAMPAGNE
C 319
27 cl - 9 ½ oz
h 25,4 cm - 10"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP 4/16 • Q.P. 288
08748/10

SPUMANTE
SPARKLING WINE
C 402
20 cl - 6 ¾ oz
h 22,2 cm - 8 ¾"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
GP 4/24 • Q.P. 576
10412/09

BIBITA
BEVERAGE
PM 863
51 cl - 17 ¼ oz
h 15,5 cm - 6"
Max Ø 8,5 cm - 3 ¼"
GP 4/24 • Q.P. 288
10407/04

WHISKY
D.O.F.
PM 862
44 cl - 15 oz
h 11,4 cm - 4 ½"
Max Ø 9,3 cm - 3 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 576
10406/03

LIQUORE
LIQUEUR
PM 866
7,5 cl - 2 ½ oz
h 6,6 cm - 2 ¼"
Max Ø 5,3 cm - 2"
GP 4/24 • Q.P. 3024
10403/05

CABERNET
MERLOT
PM 757
67 cl - 23 ¼ oz
h 12 cm - 4 ¾"
Max Ø 10,1 cm - 4"
GP 4/16 • Q.P. 336
10291/11

PILSNER 0.4
C 389
50 cl - 17 oz
h 27 cm - 10 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
GP 4/24 • Q.P. 288
10413/03

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

GRANDI VINI
GOURMET GOBLET
C 419

52 cl - 17 ½ oz
h 23 cm - 9″
Max Ø 8,9 cm - 3 ½″

BAF 6/24 • Q.P. 288
10668/02

BURGUNDER

C 420

52 cl - 17 ½ oz
h 21 cm - 8 ¼″
Max Ø 9,92 cm - 4″

BAF 6/12 • Q.P. 288
10669/02

VINO BIANCO
WHITE WINE
C 421

38 cl - 12 ¾ oz
h 20,8 cm - 8 ¼″
Max Ø 8,03 cm - 3 ¼″

BAF 6/24 • Q.P. 384
10670/02

FLUTE
CHAMPAGNE
C 422

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

BAF 6/24 • Q.P. 432
10671/02

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

ROYALE

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

BORDEAUX

C 243

48 cl - 16 ¼ oz
h 20 cm - 7 ⅛"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"

BAF 6/24 • Q.P. 384
10148/01

I – I 0,1 L CE • Q.P. 384
10148/31

GRANDI VINI
GOBLET
C 242

37 cl - 12 ½ oz
h 18,1 cm - 7 ⅛"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"

BAF 6/24 • Q.P. 384
07698/16

I – I 0,1 L CE • Q.P. 384
10147/30

ACQUA
RED WINE
C 241

27,6 cl - 9 ½ oz
h 17,1 cm - 6 ¾"
Max Ø 7,3 cm - 2 ⅞"

BAF 6/24 • Q.P. 600
07697/04

VINO
WHITE WINE
C 240

21 cl - 7 oz
h 15,5 cm - 6 ⅛"
Max Ø 6,7 cm - 2 ¾"

BAF 6/24 • Q.P. 600
10149/01

FLUTE

C 244

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

BAF 6/24 • Q.P. 360
10150/01

D.O.F.

PM 610

37,5 cl - 12 ¾ oz
h 9,7 cm - 3 ¾"
Max Ø 8,8 cm - 2 ⅛"

BAF 6/24 • Q.P. 768
10151/01

SUCCO DI FRUTTA
JUICE
PM 649

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

BAF 6/24 • Q.P. 672
10153/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

RUBINO

Design studiato per la ristorazione.
Designed for foodservice.

BIBITA
LONG DRINK
PM 233

39 cl - 13 ½ oz
h 16 cm - 6 ¼″
Max Ø 6,3 cm - 2 ½″

BAF 6/24 • Q.P. 960
09832/06

APERITIVO
HI-BALL
PM 229

26,5 cl - 9 oz
h 15 cm - 5 ⅞″
Max Ø 5,5 cm - 2 ⅛″

BAF 6/48 • Q.P. 1.296
09831/06

WHISKY
D.O.F.
PM 300

35 cl - 11 ¾ oz
h 9,8 cm - 4″
Max Ø 7,9 cm - 3 ⅛″

BAF 6/24 • Q.P. 960
09833/06

ACQUA
WHISKY-ROCKS
PM 227

29 cl - 9 ¾ oz
h 9 cm - 3 ½″
Max Ø 7,5 cm - 3″

BAF 6/24 • Q.P. 1.200
09830/02

VINO
JUICE
PM 228

24 cl - 8 oz
h 8,4 cm - 3 ¼″
Max Ø 7 cm - 2 ¾″

BAF 6/24 • Q.P. 1.080
09829/06

LIQUORE
LIQUEUR
PM 232

6 cl - 2 oz
h 6,2 cm - 2 ½″
Max Ø 4,5 cm - 1 ¾″

BAF 6/48 • Q.P. 3.456
09828/06

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

STRAUSS

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

VINO ROSSO
RED WINE
C 454

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

GP 4/24 • Q.P. 384
11557/01

VINO BIANCO
WHITE WINE
C 456

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

GP 4/24 • Q.P. 480
11558/01

FLUTE
CHAMPAGNE
C 457

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

GP 4/24 • Q.P. 432
11559/01

COCKTAIL
CHAMPAGNE
C 479

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,2 cm - 5 5/8"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"

GP 4/16 • Q.P. 336
11898/01

BIBITA
BEVERAGE
PM 961

59 cl - 20 oz
h 14,6 cm - 5 ¾"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"

GP 4/24 • Q.P. 384
11560/01

BIBITA
LONG DRINK
PM 995

45 cl - 15 ¼ oz
h 13,3 cm - 5 ¼"
Max Ø 7,2 cm - 2 7/8"

GP 4/24 • Q.P. 480
11897/01

D.O.F.

PM 962

45 cl - 15 ¼ oz
h 10 cm - 3 7/8"
Max Ø 8,4 cm - 3 ¼"

GP 4/24 • Q.P. 768
11561/01

ACQUA
WHISKY
PM 961

35 cl - 11 ¾ oz
h 9,2 cm - 3 5/8"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"

GP 4/24 • Q.P. 768
11896/01

SUBLIME

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

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

112 cl - 37 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 28.6 cm - h 11 ¼"
Max Ø 8.9 cm - Ø 3 ½"

GP 1/12 • Q.P. 288
11627/01

CARAFFA
CARAFE
1 L - 34 OZ

PM 955

112 cl - 37 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 26.3 cm - h 10 3/8"
Max Ø 8.9 cm - Ø 3 ½"

CT 6 • Q.P. 288
11626/01

DECANTER
RM 481

0,75 L - 25 ¼ oz
186 cl - 63 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 33 cm - 12"
Max Ø 14,9 cm - 5 7/8"

GP 1/2 • Q.P. 56
11931/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

SUBLIME

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

MULTIUSO
MULTIPURPOSE
PM 789

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

BAF 6/24 • Q.P. 768
12634/01

BIBITA
HI-BALL
PM 790

37,5 cl - 13 ¾ oz
h 13 cm - 5"
Max Ø 6,6 cm - 2 5/8"

BAF 6/24 • Q.P. 864
12633/01

ACQUA
D.O.F.
PM 789

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

BAF 6/24 • Q.P. 864
12635/01

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

TOP CLASS

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

BIBITA
BEVERAGE
PM 565

43 cl - 14 ½" oz
h 15,5 cm - 6 1/8"
Max Ø 7,9 cm - 3 1/8"

BAF 6/24 • Q.P. 600
09839/06

APERITIVO
HI-BALL
PM 612

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

BAF 6/24 • Q.P. 600
09838/06

D.O.F.

PM 566

34,5 cl - 11 ½" oz
h 9,8 cm - 3 7/8"
Max Ø 9,1 cm - 3 5/8"

BAF 6/24 • Q.P. 768
09837/06

WHISKY
WHISKY-ROCKS
PM 569

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

BAF 6/24 • Q.P. 960
09836/06

LIQUORE
LIQUEUR
PM 568

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

BAF 6/24 • Q.P. 2.688
09834/06

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

VERONESE

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

VINO
WINE
C 210

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

BAF 6/24 • Q.P. 360
09964/01

0,1 L CE • Q.P. 360
09964/32

VINO
WINE
C 148

37 cl - 12 ½ oz
h 20,5 cm - 8 1/16"
Max Ø 7,5 cm - 3"

BAF 6/24 • Q.P. 480
09961/01

0,1 L CE • Q.P. 480
09961/32

VINO
WINE
C 192

25 cl - 8 ½ oz
h 18,1 cm - 7 1/8"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"

BAF 6/24 • Q.P. 600
09962/01

0,1 L CE • Q.P. 600
09962/32

DECANTER
0,75 L - 25 ¼ OZ
SV 3

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

B 1/6 • Q.P. 72
07693/01

BAF 1/6 • Q.P. 72
07693/05

CLASSIC COLLECTION DRINKWARE

VINTAGE

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

PIATTO TORTA
CAKE PLATE
RM 500
Max Ø 32 cm - 12 ¼"
B 6/12 • Q.P. 336
12234//01

SOTTOPIATTO
CHARGER
RM 499
Max Ø 32 cm - 12 ¼"
B 6/12 • Q.P. 336
12233/01

CENTRO TAVOLA
CENTERPIECE
RM 503
Max Ø 33 cm - 13"
B 1/4 • Q.P. 96
12237/01

COPPA
BOWL
RM 501
h 8.5 cm - 3 ¼"
Max Ø 25 cm - 9 ¾"
B 1/4 • Q.P. 96
12235/01

COPPETTA
SMALL BOWL
RM 502
h 5 cm - 2"
Max Ø 16 cm - 6 ¼"
B 4/16 • Q.P. 576
12236/01

CLASSIC COLLECTION TABLEWARE

ARABESK

Linee e motivi si intersecano in un design elaborato per uno stile di casa sofisticato.
An elaborate design of interlaced lines and patterns for a sophisticated home style.

ARABESK
Coppetta
Small Bowl
RM 502
h 5 cm - 2″
Max Ø 16 cm - 6 ¼″
B 4/16 • Q.P. 576
12236/01

GRAPHICS
Coppetta
Small Bowl
RM 497
h 5 cm - 2″
Max Ø 16 cm - 6 ¼″
B 4/16 • Q.P. 576
12231/01

GOCCE
Coppetta
Small Bowl
RM 272
h 5 cm - 2″
Max Ø 16 cm - 6 ¼″
GP 4/24 • Q.P. 448
09215/01

VAN GOGH
Coppa
A.P. Dessert Bowl
C 263
42 cl - 14 ¼ oz
h 9,9 cm - 3 $^{57}/_{64}$″
Max Ø 11,2 cm - 4 $^{13}/_{32}$″
GP 4/24 • Q.P. 384
10188/01

CLASSIC COLLECTION TABLEWARE

DESSERT

Tante proposte per valorizzare il servizio del dessert.
A variety of designs for a stylish presentation of desserts.

PIATTO TORTA ORO
GOLD CAKE PLATE
RM 327
Max Ø 33 cm - 13″
B 6/12 • Q.P. 288
09928/01

PIATTO TORTA BIANCO
WHITE CAKE PLATE
RM 327
Max Ø 33 cm - 13″
B 6/12 • Q.P. 288
10383/01

PIATTO TORTA BRONZO
BRONZE CAKE PLATE
RM 327
Max Ø 33 cm - 13″
B 6/12 • Q.P. 288
09930/01

PIATTO TORTA ROSSO
RED CAKE PLATE
RM 327
Max Ø 33 cm - 13″
B 6/12 • Q.P. 288
10384/01

PIATTO TORTA RAME
COPPER CAKE PLATE
RM 327
Max Ø 33 cm - 13″
B 6/12 • Q.P. 288
09929/01

PIATTO TORTA ARGENTO
SILVER CAKE PLATE
RM 327
Max Ø 33 cm - 13″
B 6/12 • Q.P. 288
09931/01

PIATTO TORTA
CON PIEDE ORO
GOLD CAKE PLATE
WITH FOOT
RM 345
Max Ø 33 cm - 13″
GP 1/4 • Q.P. 60
11610/01

PIATTO TORTA
CON PIEDE ARGENTO
SILVER CAKE PLATE
WITH FOOT
RM 345
Max Ø 33 cm - 13″
GP 1/4 • Q.P. 60
11611/01

PIATTO TORTA
CON PIEDE RAME
COPPER CAKE PLATE
WITH FOOT
RM 345
Max Ø 33 cm - 13″
GP 1/4 • Q.P. 60
11612/01

CLASSIC COLLECTION TABLEWARE

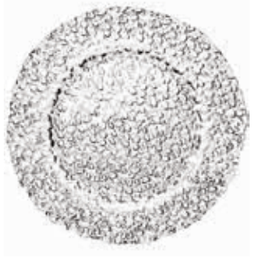
GLITTER

Il piatto si trasforma in un decoro prezioso per arredare la tavola in tante occasioni di festa.
Collection of chargers enriched by precious details to decorate every table in any special occasion.

PIATTO DESSERT
DESSERT PLATE
RM 271
Max Ø 21 cm - 8 ¼"
B 6/12 • Q.P. 864
09214/01

PIATTO FONDO
SOUP PLATE
RM 270
Max Ø 24 cm - 9 ½"
B 6/12 • Q.P. 432
09213/01

PIATTO TORTA
CAKE PLATE
RM 239
Max Ø 32 cm - 12 ¼"
B 6/12 • Q.P. 432
09013/01



SOTTOPIATTO
CHARGER
RM 268
Max Ø 32 cm - 12 ¼"
B 6/12 • Q.P. 432
09211/02

PIATTO PIANO
DINNER PLATE
RM 269
Max Ø 28 cm - 11"
B 6/12 • Q.P. 576
09212/01

COPPETTA
SMALL BOWL
RM 272
h 5 cm - h 2"
Max Ø 16 cm - 6 ¼"
GP 4/16 • Q.P. 448
09215/01

COPPA
SERVING BOWL
RM 273
h 8,5 cm - h 3 ¼"
Max Ø 25 cm - 9 ¾"
GP 1/4 • Q.P. 96
09216/01

CLASSIC COLLECTION TABLEWARE

GOCCE

Collezione completa fatta a mano arricchita da un prezioso effetto materia.
Complete hand made collection enriched by a precious texture.

PIATTO TORTA
CAKE PLATE
RM 495
Max Ø 32 cm - 12 ¼"
B 6/12 • Q.P. 336
12229//01

SOTTOPIATTO
CHARGER
RM 494
Max Ø 32 cm - 12 ¼"
B 6/12 • Q.P. 336
12228/01

CENTRO TAVOLA
CENTERPIECE
RM 498
Max Ø 33 cm - 13"
B 1/4 • Q.P. 96
12232/01

COPPA
BOWL
RM 496
h 8.5 cm - 3 ¼"
Max Ø 25 cm - 9 ¾"
B 1/4 • Q.P. 96
12230/01

COPPETTA
SMALL BOWL
RM 497
h 5 cm - 2"
Max Ø 16 cm - 6 ¼"
B 4/16 • Q.P. 576
12231/01

CLASSIC COLLECTION TABLEWARE

GRAPHICS

Una serie di curve e linee compongono una trama brillante nel vetro. La collezione per una tavola scintillante.
A series of curves and lines create a brilliant texture. The serveware collection for a sparkling table setting.

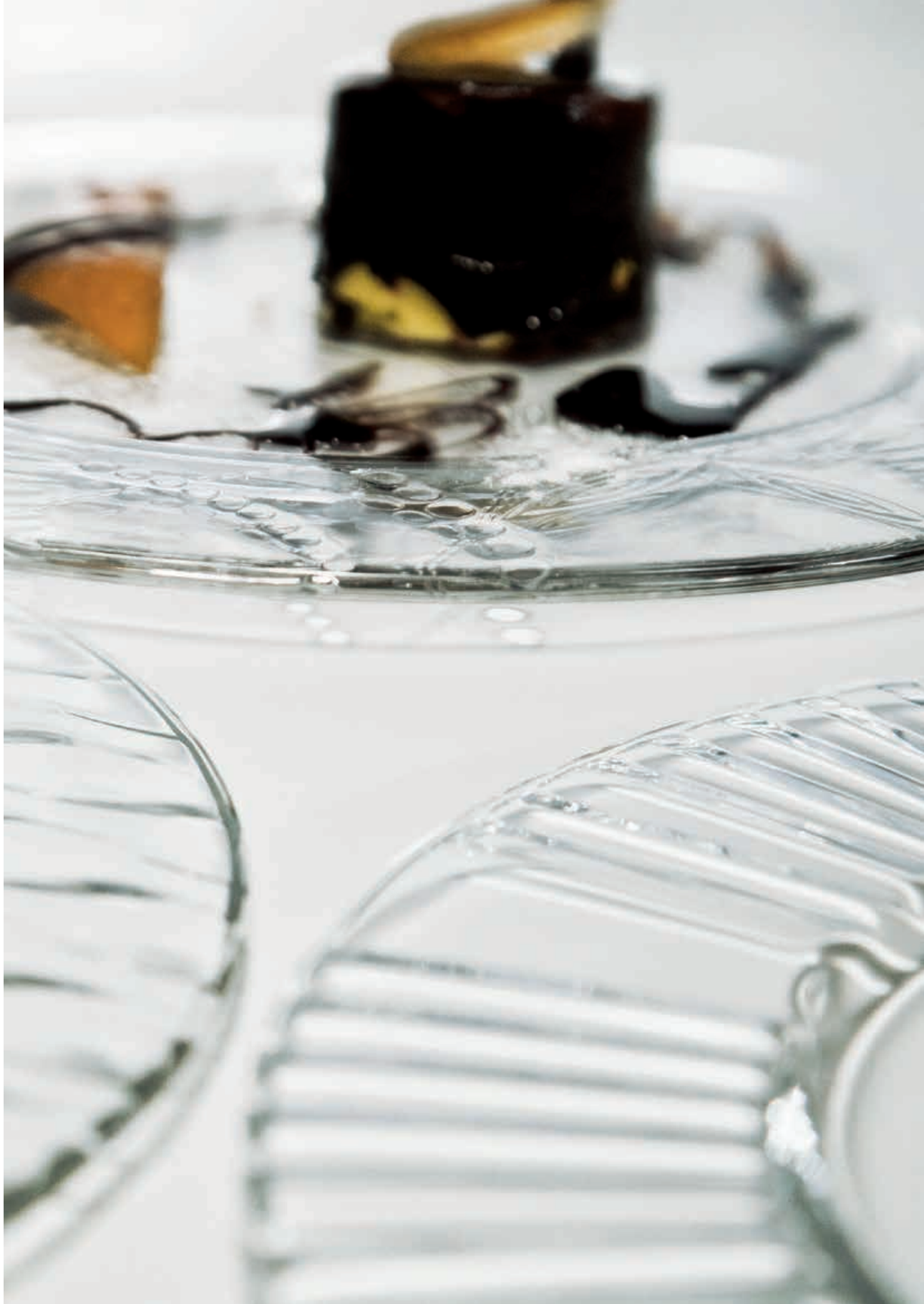
CLASSICO
CHARGER
RM 313
Max Ø 32 cm - 12 ½"
GP 1/6 • Q.P. 144
09612/01

EMOZIONI
CHARGER
RM 238
Max Ø 32 cm - 12 ¼"
B 6/12 • Q.P. 288
09010/01

CLASSIC COLLECTION TABLEWARE

SOTTOPIATTI / *Chargers*

Sottopiatti dagli stili versatili in vetro perfettamente trasparente per una tavola elegante e sofisticata.
Chargers made of transparent glass with a versatile style for an elegant and sophisticated table settings.

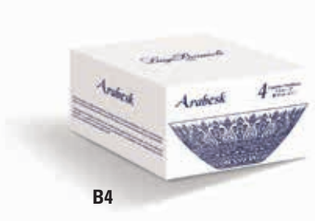


AMETISTA

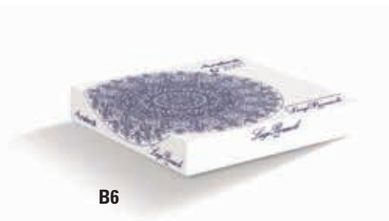
BAF6

ARABESK

B1



B4



B6

CANALETTO

GP4

CLASSICO

BAF6

GP4

EDEN

BAF6

GLITTER

GP1

B6

GOCCE

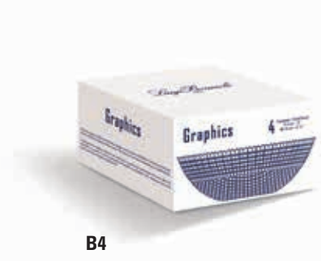
GP1

GP4

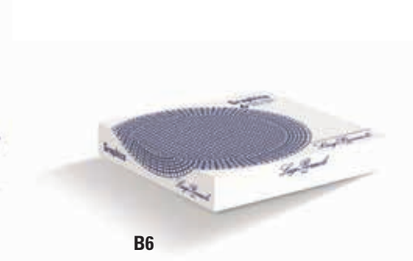
B6

GRAPHICS

B1



B4



B6

INCANTO

GP6

MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL

GP4

MICHELANGELO MASTERPIECE

GP4

STRAUSS

BAF6

MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

BAF6

B6

SUBLIME

GP1

GP4

PURO

BAF6

REGENCY

GP4

TOP CLASS

BAF6

VERONESE

BAF6

ROYALE

BAF6

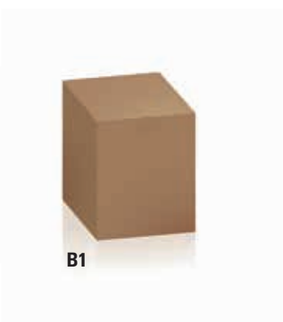
RUBINO

BAF6

VINTAGE

BAF1

BAF6



B1

DRINK SPECIFIC GLASS
BAR & COCKTAIL

Collezioni realizzate per la valorizzazione della “cocktail art” così come del lavoro dei Barman. Calici, bicchieri e accessori, una raccolta di strumenti specifici che sposano funzionalità ed estetica, parametro fondamentale a completamento della creatività del Barman Mixologist. Fil rouge delle collezioni, sviluppate in collaborazione con Yuri Gelmini, Head Barman del Surfer’s Garden di Milano, è un design vintage che si combina con materiali all’avanguardia (Vetro Sonoro Superiore SON.hyx e steli con trattamento Titanium Reinforced) in prodotti versatili seppur con specifici utilizzi.

Specific collections created to elevate the “cocktail art” as well as the work of the Barman. Stemware, tumblers and accessories: a whole collection of specific tools that combine functionality and aesthetics and enhances the creativity of the Barman Mixologist. The full range of the collections, developed in collaboration with Yuri Gelmini, Head Barman of Surfer’s Garden in Milan, is a vintage style combined with advanced materials (SON.hyx Superior Sound Glass and stems with Titanium Reinforced treatment). The results is wide range of versatile products with specific uses.

INDEX

170 | Bach

174 | Cognac Collection

176 | Coupe Collection

178 | Diamante

180 | Elegante

182 | Flute Collection

186 | Jazz

NEW 188 | Mixology

199 | On The Rocks

NEW 200 | Optica

204 | Roma 1960

NEW 208 | Speakeasies Swing

212 | Spirits Bottles & Decanters

216 | Imballi / *Packaging*

CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical Features

	BACH	COGNAC	COUPE COLLECTION	DIAMANTE	ELEGANTE	FLUTE COLLECTION	JAZZ	MIXOLOGY	ON THE ROCKS	OPTICA	ROMA 1960	SPEAKEASIES SWING
Vetro sonoro superiore soffiato. High -Tech senza piombo resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie. *High-Tech blown lead free crystal glass break resistant and dishwasher safe.*	●	● C 416 C 519	● C 315 C 514 C 505 C 512 C 479 C 492 C 40 C 505 C 521	●	●	● C 354 C 319 C 402 C 451 C 483 C 417 C 502 C 436 C 378 C 457 C 337 C 511 C 457 C 130 C 447 C 490 C 472 C 465 C 370 C 518	●	●	●	●	●	●
Vetro soffiato Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009 senza piombo né metalli pesanti. *Blown Ultra Clear and durable Glass according to ISO/PAS IWA 8:2009 lead and heavy metal free.*		● C 77 C 49 C 72	● C 40 MPL			● C 128 C 228 C 145 C 98 C 34 C 145 C 483 C 142 C 176 C 170 C 422 C 244						
Gambo stirato rinforzato al Titanio per aumentare la resistenza alla rottura in modo permanente. *Pulled Titanium reinforced stem to increase resistance to breakage permanently.*	●		●	●	●	●	●	●		●	●	●
Trattamento speciale e/o epicure accentuata per incrementare lo sviluppo di bollicine fini e persistenti. *Special treatment and/ or accentuated epicure (indentation) create extra persistent flow of bubbles.*						● C 228 C 319 C 402 C 98 C 417 C 337 C 170 C 130 C 447 C 472 C 465 C 370 C 354 AERO						
Per informazioni consultare il sito www.bormioliluigi.com cliccando "25 Anni di Garanzia". *For information vist our website www.bormioliluigi.com and click on "25 Year Guarantee".*	● GP			●						●		

GIN GLASS

C 516

60 cl - 20 ¼ oz
h 20,1 cm - 7 ⅞"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"

GP 4/16 • Q.P. 224
12943/02

VINO ROSSO
RED WINE
C 450

40 cl - 13 ½ oz
h 22 cm - 8 ⅝"
Max Ø 8 cm - 3 ⅛"

GP 4/24 • Q.P. 384
11284/01

VINO BIANCO
WHITE WINE
C 452

28 cl - 9 ½ oz
h 20,6 cm - 8 ⅛"
Max Ø 7,5 cm - 3"

GP 4/24 • Q.P. 384
11285/01

MARTINI

C 437

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

GP 4/16 • Q.P. 192
10951/01

RETRO FIZZ

C 514

26 cl - 8 ¾ oz
h 15,7 cm - 6 ⅛"
Max Ø 9,7 cm - 3 ⅞"

GP 4/16 • Q.P. 224
12940/02

VINTAGE COCKTAIL

C 515

25 cl - 8 ⅜ oz
h 19,5 cm - 7 ⅝"
Max Ø 7,5 cm - 3"

GP 4/24 • Q.P. 480
12992/02

FLUTE
CHAMPAGNE
C 451

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

GP 4/24 • Q.P. 360
11283/01

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

BACH

ELEGANT FACETED DESIGN

BIBITA
BEVERAGE
PM 489

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

BAF 6/24 • Q.P. 600
10824/01

GP 4/24 • Q.P. 384
10824/02

BIBITA
BEVERAGE
PM 511

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

BAF 6/24 • Q.P. 720
10826/01

D.O.F.

PM 485

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

BAF 6/24 • Q.P. 768
10823/01

GP 4/24 • Q.P. 768
10823/02

ACQUA
WATER
PM 496

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

BAF 6/24 • Q.P. 768
10825/01

LIQUORE
LIQUEUR
PM 500

7 cl - 2 ¼ oz
h 6,6 cm - 2 5/8"
Max Ø 4,8 cm - 1 7/8"

GP 4/48 • Q.P. 2.592
06794/02

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

BACH

ELEGANT FACETED DESIGN

BOTTIGLIA LIQUORE CON TAPPO IN VETRO ERMETICO
SPIRITS BOTTLE WITH AIRTIGHT STOPPER
0.70L - 23 ¾ OZ
H 10085

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

GP 1/6 • Q.P. 288
11313/04

CT 6 + B6 • Q.P. 252
11313/05

BACH SET 5 PEZZI
BACH 5 PCS SET
1 Bach Bottiglia Liquore con tappo in vetro ermetico
1 Bach Spirits Bottle with airtight glass stopper

0,70 L - 23 ¾ oz
4 D.O.F. tumblers
33,5 cl - 11 ¼ oz

GP 5/4 • Q.P. 72
11424/02

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

BACH

ELEGANT FACETED DESIGN

NAPOLEON
C 77 Cognac

72 cl - 24 ¼ oz
h 16,6 cm - 6 ½"
Max Ø 11,6 cm - 4 ¼"

BAF 6/12 • Q.P. 192
10196/01

VINOTEQUE
C 416 Cognac

46,5 cl - 15 ¾ oz
h 12,7 cm - 5"
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"

BAF 6/12 • Q.P. 432
10564/01

MIXOLOGY
C 416 Cognac

46,5 cl - 15 ¾ oz
h 12,7 cm - 5"
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"

BAF 6/12 • Q.P. 432
12724/01

SPEAKEASIES SWING OPTICA
C519 Snifter

46.5 cl – 15 ¾ oz
h 12.7 cm – 5"
Max Ø 9.5 cm – 3 ¾"

BAF 6/24 • Q.P. 432
13192/01

GP 4/24 • Q.P. 576
13192/02

NEW

NAPOLEON
C 49 Cognac

39,5 cl - 13 ¼ oz
h 13,6 cm - 5 ⅜"
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾"

BAF 6/24 • Q.P. 576
10195/01

NAPOLEON
C 72 Cognac

23 cl - 7 ¾ oz
h 11,6 cm - 4 ¼"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"

BAF 6/24 • Q.P. 672
10194/01

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

COGNAC COLLECTION

Ideale per la degustazione di brandy e cognac.
Ideal for tasting brandy and cognac.

ATELIER

Cocktail
C 315
30 cl - 10 oz
h 16,4 cm - 6 ½"
Max Ø 11,5 cm - 4 ⅝"
BAF 6/12 • Q.P. 240
08750/07

I MERAVIGLIOSI TALISMANO
Moscato Spumante
Old Martini
C 505
30 cl - 10 ¼ oz
h 14,8 cm - 5 ⅞"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 360
12738/01
GP 4/16 • Q.P. 336
12738/02

JAZZ

Cocktail
C 479
30 cl - 10 ¼ oz
h 14,2 cm - 5 ⅝"
Max Ø 10,5 cm - 4 ⅛"
GP 4/16 • Q.P. 336
12981/01

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

MIXOLOGY

Cocktail
C 40
22,5 cl - 7 ½ oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 432
12460/01
GP 4/16 • Q.P. 336
12460/02

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

COUPE COLLECTION

Il calice simbolo degli anni '20 declinato in diversi stili.
The iconic 20's stemware declined in many styles.

ROMA 1960

Coppa
C 512
30 cl - 10 ¼ oz
h 15 cm - 5 ⅞"
Max Ø 11,3 cm - 4 ½"
BAF 6/12 • Q.P. 240
12892/01

SPEAKEASIES SWING OPTICA
Champagne
Cocktail
C 505
30 cl – 10 ⅛ oz
h 14.8 cm – 5 ⅞"
Max Ø 10.7 cm – 4 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 360
13190/01
GP4/16 • Q.P. 336
13190/02

NEW

SUBLIME
Cocktail
Champagne
C 479
30 cl - 10 ¼ oz
h 14,2 cm - 5 ⅝"
Max Ø 10,5 cm - 4 ⅛"
GP 4/16 • Q.P. 336
11898/01

TENTAZIONI
Spumante
Sparkling Wines
C 492
30 cl - 10 ¼ oz
h 15,7 cm - 6 ⅛"
Max Ø 10,3 cm - 4"
BAF 6/12 • Q.P. 240
12498/01

VINEA
Moscato
Spumante
C 478
30 cl - 10 ¼ oz
h 15,3 cm - 6"
Max Ø 11,5 cm - 4 ½"
GPR 2/12 • Q.P. 72
11899/02
BAF 6/24 • Q.P. 192
11899/01

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

COUPE COLLECTION

Il calice simbolo degli anni '20 declinato in diversi stili.
The iconic 20's stemware declined in many styles.

GIN GLASS
C 498
65 cl - 22 oz
h 22,2 cm - 8 ¾"
Max Ø 10,8 cm - 4 ¼"
GP 4/8 • Q.P. 224
12760/01

CHIANTI
C 481
52 cl - 17 ½ oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 9,4 cm - 3 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 288
12757/01

RIESLING
C 482
38 cl - 12 ¾ oz
h 21,5 cm - 8 ½"
Max Ø 8,5 cm - 3 ⅜"
GP 4/24 • Q.P. 384
12758/01

PROSECCO
C 483
22 cl - 7 ½ oz
h 23,6 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 360
12759/01

BIBITA
BEVERAGE
PM 1057
48 cl - 16 ¼ oz
h 15,7 cm - 6 ⅛"
Max Ø 7,2 cm - 2 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 432
12770/01

D.O.F.

PM 1056
38 cl - 12 ¾ oz
h 9,6 cm - 3 ¾"
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼"
GP 4/24 • Q.P. 768
12769/01

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

DIAMANTE

THE BEAUTY OF BOLD

MARTINI
C 367

30 cl - 10 oz
h 19,5 cm - 7 ¾"
Max Ø 11,7 cm - 4 ½"

BAF 6/12 • Q.P. 192
09558/06

CHAMPAGNE
C 417

16 cl - 5 ½ oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 6,7 cm - 2 ⅝"

BAF 6/24 • Q.P. 432
10567/01

HI-BALL
PM 811

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

BAF 6/24 • Q.P. 576
09482/06

WHISKY
PM 810

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

BAF 6/24 • Q.P. 672
09481/06

CONICA
Caraffa
Carafe
1 L - 34 OZ
PM 706

130 cl - 44 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 24,5 cm - 9 ¾"
Max Ø 13 cm - 5 ⅛"

CT 6 • Q.P. 144
08550/02

CONICA
Caraffa
Carafe
0,50 L - 17 OZ
PM 713

64 cl - 21 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 19,5 cm - 7 ¾"
Max Ø 10,3 cm - 4"

CT 12 • Q.P. 288
08548/02

CONICA
Caraffa
Carafe
0,25 L - 8 ½ OZ
PM 714

30 cl - 10 ¼ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 15,6 cm - 6 ⅛"
Max Ø 8,2 cm - 3 ¼"

CT 12 • Q.P. 540
08549/02

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

ELEGANTE

PURE ELEGANCE,
A COMPLETE RANGE OF STEMWARE AND BARWARE

ACCADEMIA VINO
N.14
Sweet White
C 128
27,5 cl - 9 ½ oz
h 22 cm - 8 2/3"
Max Ø 7,4 cm - 2 15/16"
BAF 6/24 • Q.P. 480
10187/01

ACCADEMIA VINO
N. 21
Champagne
C 228
18,5 cl - 6 ½ oz
h 23,4 cm - 9 7/32"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 360
07648/05

AERO
Flute

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

ATELIER - REGENCY
Prosecco
Champagne
C 319
27 cl - 9 ½ oz
h 25,4 cm - 10"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP 2/12 • Q.P. 360
08748/01
GP 4/16 • Q.P. 288
08748/10
BAF 6/12 • Q.P. 396
08748/07

ATELIER - REGENCY
Spumante
Sparkling wine
C 402
20 cl - 6 ¾ oz
h 22,2 cm - 8 ¾"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
GP 4/24 • Q.P. 576
10412/09
BAF 6/24 • Q.P. 576
10412/02

BACH
Flute
Champagne
C 451
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 360
11283/01

CANALETTO
Flute
Champagne
C 145
19,5 cl - 6 ¾ oz
h 23,1 cm - 9 3/16"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 360
10164/02

DIAMANTE
Prosecco
C 483
22 cl - 7 ½ oz
h 23,6 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 360
12759/01

DREAM
Flute
Champagne
C 98
14,2 cl - 4 ¾ oz
h 19 cm - 7 ½"
Max Ø 6 cm - 2 3/8"
B 6/24 • Q.P. 768
10317/02
I – I 0,1 L CE • Q.P. 768
10317/32

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

FLUTE COLLECTION

Dimensioni, capacità e stili per tutte le occasioni.
A variety of capacities and shapes for every occasions.

ELEGANTE
Flute
Champagne
C 417
16 cl - 5 ½ oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
BAF 6/24 • Q.P. 432
10567/01

I MERAVIGLIOSI TALISMANO
Flute
Champagne
C 502
40 cl - 13 ½ oz
h 24,5 cm - 9 5/8"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"
BAF 6/24 • Q.P. 288
12735/01
GP 4/24 • Q.P. 288
12735/02

I MERAVIGLIOSI TALISMANO
Flute
Champagne
C 518
21 cl - 7 oz
h 21 cm - 8 ¼"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
BAF 6/24 • Q.P. 480
13108/01
GP 4/24 • Q.P. 576
13108/02

NEW

INCANTO
Flute
C 436
20 cl - 6 ¾ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP 6/24 • Q.P. 360
11022/02

INTENSO
Flute
C 378
24 cl - 8 ¼ oz
h 24 cm - 9 ½"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 360
10044/06

JAZZ
Flute
Champagne
C 457
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP 4/24 • Q.P. 432
12983/01

LIN. MICHELANGELO
Champagne
C 34
16 cl - 5 ½ oz
h 18,5 cm - 7 ¼"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
B 6/24 • Q.P. 576
10282/02
I – I 0,1 L CE • Q.P. 576
10282/31

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

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

FLUTE COLLECTION

Dimensioni, capacità e stili per tutte le occasioni.
A variety of capacities and shapes for every occasions.

MICHELANGELO M.
Flute
Champagne
C 145
20 cl - 6 ¾ oz
h 23,1 cm - 9″
Max Ø 7 cm - 2 ¾″
GP 4/24 • Q.P. 576
06105/20

MICHELANGELO M. GOLD LABEL
Prosecco
C 483
22 cl - 7 ½ oz
h 23.6 cm - 9 ¼″
Max Ø 7 cm - 2 ¾″
GP 4/24 • Q.P. 360
12112/01

MICHELANGELO P. L.
Champagne
C 142
19 cl - 6 ½ oz
h 20,5 cm - 8 1/16″
Max Ø 6,4 cm - 2 ½″
B 6/24 • Q.P. 576
10283/02

MICHELANGELO P. L.
C 176
Prosecco
Champagne
11,5 cl - 3 ¾ oz
h 18,2 cm - 7 3/16″
Max Ø 6 cm - 2 3/8″
B 6/48 • Q.P. 768
10281/01

PALACE
C 354
Flute
Champagne
23,5 cl - 8 ¼ oz
h 23,8 cm - 9 ¼″
Max Ø 7,5 cm - 3″
BAF 6/24 • Q.P. 360
09233/06

PERLAGE
C 170
Flute
Champagne
15,5 cl - 5 ¼ oz
h 18,5 cm - 7 ¼″
Max Ø 6,4 cm - 2 ½″
B 6/24 • Q.P. 1.512
07177/01

ROMA
Flute
C 511
24 cl - 8 oz
h 24,4 cm - 9 5/8″
Max Ø 7 cm - 2 ¾″
BAF 6/24 • Q.P. 360
12902/01

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

RUBINO
Flute
C 244
21 cl - 7 oz
h 23 cm - 9″
Max Ø 7 cm - 2 ¾″
BAF 6/24 • Q.P. 360
10150/01

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

FLUTE COLLECTION

Dimensioni, capacità e stili per tutte le occasioni.
A variety of capacities and shapes for every occasions.

SPEAKEASIES SWING OPTICA
Prosecco Cocktail
Sparkling Wine
C 518
21 cl - 7 oz
h 21 cm - 8 ¼″
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8″
BAF 6/24 • Q.P. 480
13189/01
GP 4/24 • Q.P. 576
13189/02

NEW

SUBLIME
Flute
Champagne
C 457
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼″
Max Ø 7 cm - 2 ¾″
GP 4/24 • Q.P. 432
11559/01

SUPER
Flute
Champagne
C 130
20 cl - 6 ¾ oz
h 24,3 cm - 9 ½″
Max Ø 7 cm - 2 ¾″
BAF 6/24 • Q.P. 432
10041/06

SUPREMO
Champagne
C 447
24 cl - 8 oz
h 25 cm - 9 5/8″
Max Ø 7 cm - 2 ¾″
GP 2/12 • Q.P. 360
11276/02
BAF 6/24 • Q.P. 360
11276/01

TENTAZIONI
Prosecco tester
Sparkling Wines
C 490
42 cl - 14 ¼ oz
h 25 cm - 9 7/8″
Max Ø 9 cm - 3 ½″
BAF 6/12 • Q.P. 216
12500/01

VINEA
Franciacorta
C 472
27 cl - 9 1/4 oz
h 25,2 cm - 9 7/8″
Max Ø 7 cm - 2 3/4″
BAF 6/24 • Q.P. 360
11837/01

VINEA
Prosecco
C 465
20 cl - 6 3/4 oz
h 23 cm - 9″
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8″
GPR 2/12 • Q.P. 216
11831/02
BAF 6/24 • Q.P. 432
11831/01

VINOTEQUE
Flute
C 370
17,5 cl - 6 oz
h 25 cm - 9 ¾″
Max Ø 7 cm - 2 ¾″
GP 2/12 • Q.P. 468
09648/02
BAF 6/24 • Q.P. 360
09648/06

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

FLUTE COLLECTION

Dimensioni, capacità e stili per tutte le occasioni.
A variety of capacities and shapes for every occasions.

COCKTAIL
C 479

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,2 cm - 5 5/8″
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8″

GP 4/16 • Q.P. 336
12981/01

FLUTE
C 457

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

GP 4/24 • Q.P. 432
12983/01

LONG DRINK
PM 995

45 cl - 15 ¼ oz
h 13,3 cm - 5 ¼″
Max Ø 7,2 cm - 2 7/8″

GP 4/24 • Q.P. 480
12980/01

ROCKS WHISKY
PM 961

35 cl - 11 ¾ oz
h 9,2 cm - 3 5/8″
Max Ø 7,8 cm - 3″

GP 4/24 • Q.P. 768
12976/01

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

JAZZ

FINE COCKTAIL GLASS

Tra storia e cultura, dal Proibizionismo a miscele esotiche d'avanguardia,nasce Mixology l'arte della miscelazione dove nulla è lasciato al caso.

Luigi 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.

Between history and culture, from Prohibition to exotic mixtures of avant-garde, emerges Mixology, the art of mixing where nothing is left to chance.

Luigi Bormioli embarked upon this new adventure with a collection of luxury Barware and Cocktail making equipment, created in collaboration with Yuri Gelmini, head barman of the Surfer's Den in Milan and Futuristic Mixologist.

The study and the search for new elements, expert hands which know how to mix and fine-tune new flavours, everything is left to the taste and the imagination of Futurist Mixologist Yuri Gelmini, and leads to forms of creativity and aesthetic expression thanks to both technical means and his ability deriving from study and experience in this field.

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

MIXOLOGY

THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING

NEW

CLASSIC CLUB BEVERAGE
PM 1072

51 cl – 17 ¼ oz
h 14.2 cm – 5 5/8"
Max Ø 8.8 cm – 3 ½"

BAF 6/24 • Q.P. 480
13217/01

CLASSIC CLUB D.O.F.
PM 1073

40 cl – 13 ½ oz
h 10.2 cm – 4"
Max Ø 9.49 cm – 3 ¾"

BAF 6/24 • Q.P. 576
13218/01

COCKTAIL CLUB BEVERAGE
PM 1072

51 cl – 17 ¼ oz
h 14.2 cm – 5 5/8"
Max Ø 8.8 cm – 3 ½"

BAF 6/24 • Q.P. 480
13251/01

COCKTAIL CLUB D.O.F.
PM 1073

40 cl – 13 ½ oz
h 10.2 cm – 4 "
Max Ø 9.49 cm – 3 ¾"

BAF 6/24 • Q.P. 576
13252/01

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

MIXOLOGY

THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING

SPANISH GIN & TONIC
C 493

80 cl - 27 oz
h 20.5 cm - 8 1/8"
Max Ø 11.9 cm - 4 5/8"

BAF 6/12 • Q.P. 192
12464/01

GP 4/8 • Q.P. 192
12464/02

SPRITZ
C 352

57 cl - 20 oz
h 22.5 cm - 8 7/8"
Max Ø 9.1 cm - 3 5/8"

BAF 6/24 • Q.P. 384
12458/01

GP 4/24 • Q.P. 384
12458/02

COGNAC
C 416

46,5 cl - 15 ¾ oz
h 12,7 cm - 5"
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"

BAF 6/12 • Q.P. 432
12724/01

SPIRITS
C 491

23 cl - 7 ¾ oz
h 11 cm - 4 3/8"
Max Ø 7,7 cm - 3"

BAF 6/12 • Q.P. 576
12723/01

COCKTAIL
C 40

22.5 cl - 7 ½ oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 9.5 cm - 3 ¾"

BAF 6/24 • Q.P. 432
12460/01

GP 4/16 • Q.P. 336
12460/02

MARTINI
C 211

21.5 cl - 7 ¼ oz
h 17.2 - 6 1/3"
Max Ø 10.4 cm - 4 1/8"

BAF 6/24 • Q.P. 240
12459/01

GP 4/16 • Q.P. 224
12459/02

NICK & NORA
C 497

15 cl - 5 oz
h 14,7 cm - 5 ¾"
Max Ø 6,86 cm - 2 ¾"

BAF 6/24 • Q.P. 792
12671/01

SCHNAPPS
C 431

7 cl - 2 ¼ oz
h 13,8 cm - 5 3/8"
Max Ø 5,7 cm - 2 ¼"

BAF 6/24 • Q.P. 1.296
12876/01

GP 4/24 • Q.P. 1.296
12876/02

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

MIXOLOGY

THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING

COCKTAIL
C 479

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,2 cm - 5 5/8"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"

BAF 6/24 • Q.P. 360
12981/02

FLUTE
C 457

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

BAF 6/24 • Q.P. 432
12983/02

LONG DRINK
PM 995

45 cl - 15 ¼ oz
h 13,3 cm - 5 ¼"
Max Ø 7,2 cm - 2 7/8"

BAF 6/24 • Q.P. 720
12980/02

ROCKS WHISKY
PM 961

35 cl - 11 ¾ oz
h 9,2 cm - 3 5/8"
Max Ø 7,8 cm - 3"

BAF 6/24 • Q.P. 960
12976/02

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

MIXOLOGY

THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING

DIAMANTE
BIBITA
BEVERAGE
PM 1057
48 cl - 16 ¼ oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max Ø 7,2 cm - 2 7/8"
BAF 6/24 • Q.P. 480
12770/02

DIAMANTE D.O.F.
PM 1056
38 cl - 12 ¾ oz
h 9,6 cm - 3 ¾"
Max Ø 8,4 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 768
12769/02

INCANTO HI-BALL
PM 921
43,5 cl - 14 ¾ oz
h 16,6 cm - 6 ½"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 600
11024/05

INCANTO D.O.F.
PM 920
34,5 cl - 11 ¾ oz
h 10,9 cm - 4 ¼"
Max Ø 8.1 cm - 3 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 672
11023/05

COCKTAIL ICE
PM 801
50 cl - 17 oz
h 10,4 cm - 4"
Max Ø 9,4 cm - 3 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 576
12648/01

SHOT
PM 884
7 cl - 2 ¼ oz
h 8,8 cm - 3 ½"
Max Ø 4 cm - 1 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 3.072
12722/01

TEXTURES HI-BALL
PM 1030
48 cl - 16 ¼ oz
h 15.7 cm - 6 1/8"
Max Ø 7.1 cm - 2 ¾"
BAF 6/12 • Q.P. 540
12420/01
GP 4/8 • Q.P. 560
12420/02

CHARME HI-BALL
PM 1028
48 cl - 16 ¼ oz
h 15.7 cm - 6 1/8"
Max Ø 7.4 cm - 2 7/8"
BAF 6/12 • Q.P. 540
12418/01
GP 4/8 • Q.P. 560
12418/02

ELIXIR HI-BALL
PM 1029
48 cl - 16 ¼ oz
h 15.7 cm - 6 1/8"
Max Ø 7.3 cm - 2 7/8"
BAF 6/12 • Q.P. 540
12419/01
GP 4/8 • Q.P. 560
12419/02

TEXTURES D.O.F.
PM 1017
38 cl - 12 ¾ oz
h 9.6 cm - 3 ¾"
Max Ø 8.6 cm - 3 3/8"
BAF 6/24 • Q.P. 768
12346/01
GP 4/24 • Q.P. 768
12346/02

CHARME D.O.F.
PM 1015
38 cl - 12 ¾ oz
h 9.6 cm - 3 ¾"
Max Ø 8.5 cm - 3 3/8"
BAF 6/24 • Q.P. 768
12328/01
GP 4/24 • Q.P. 768
12328/02

ELIXIR D.O.F.
PM 1016
38 cl - 12 ¾ oz
h 9.6 cm - 3 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
BAF 6/24 • Q.P. 768
12344/01
GP 4/24 • Q.P. 768
12344/02

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

MIXOLOGY
THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING

ELIXIR
Decanter con tappo
in vetro ermetico
Decanter with airtight glass stopper
0.75 L - 25 ¼ oz
H 10709

0.78 L - 26 ¼ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 20.7 cm - 8 1/8"
Max Ø 9 cm - 3 ½"

CT 6 • Q.P. 288
12468/01

GP 1/6 • Q.P. 288
12468/02

TEXTURES
Decanter con tappo
in vetro ermetico
Decanter with airtight glass stoppe
0.75 L - 25 ¼ oz
H 10770

0.78 L - 26 ¼ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 20.7 cm - 8 1/8"
Max Ø 9 cm - 3 ½"

CT 6 • Q.P. 288
12520/01

GP 1/6 • Q.P. 288
12520/02

CHARME
Decanter con tappo
in vetro ermetico
Decanter with airtight glass stopper
0.75 L - 25 ¼ oz
H 10769

0.78 L - 26 ¼ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 20.7 cm - 8 1/8"
Max Ø 9 cm - 3 ½"

CT 6 • Q.P. 288
12521/01

GP 1/6 • Q.P. 288
12521/02

MIXING GLASS
H 10631

70.5 cl - 23 ¾ oz
h 14.3 cm - 5 5/8"
Max Ø 11.5 cm - 4 ½"

CT 12 • Q.P. 360
12221/01

DASH BOTTLE ELIXIR N°1
H 10634

10 cl - 3 ½ oz
h 13.5 cm - 5 3/8"
Max Ø 5.7 cm - 2 ¼"

CT 24 • Q.P. 1.152
12272/01

B 6/24 • Q.P. 1.008
12272/02

DASH BOTTLE ELIXIR N°2
H 10635

10 cl - 3 ½ oz
h 14.2 cm - 5 5/8"
Max Ø 5.2 cm - 2"

CT 24 • Q.P. 1.152
12273/01

B 6/24 • Q.P. 1.296
12273/02

DASH BOTTLE ELIXIR N°3
H 10636

10 cl - 3 ½ oz
h 15.2 cm - 6"
Max Ø 3.7 x 7.7cm - 1½ x 3"

CT 24 • Q.P. 1.008
12274/01

B 6/24 • Q.P. 1.152
12274/02

BOTTIGLIA AUTHENTICA CON VERSATORE SILICONE/ACCIAIO INOX (18/8) AUTHENTICA BOTTLE WITH SILICONE/ STAINLESS STEEL (18/8) POURER
0.5 L - 17 OZ
H 10585

52.5 cl - 17 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 31.3 cm - 12 3/8"
Max Ø 6.9 cm - 2 ¾"

CT 12 • Q.P. 360
12207/02

CT 6 • Q.P. 288
12207/03

BOTTIGLIA AUTHENTICA CON VERSATORE SILICONE/ACCIAIO INOX (18/8) AUTHENTICA BOTTLE WITH SILICONE/ STAINLESS STEEL (18/8) POURER
0.25 L - 8 ½ OZ
H 10584

27.3 cl - 9 ¼ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 26.1 cm - 10 ¼"
Max Ø 5.8 cm - 2 ¼"

CT 12 • Q.P. 576
12208/02

CT 6 • Q.P. 576
12208/03

BOTTIGLIA AUTHENTICA CON VERSATORE SILICONE/ACCIAIO INOX (18/8) AUTHENTICA BOTTLE WITH SILICONE/ STAINLESS STEEL (18/8) POURER
0.125 L - 4 ½ OZ
H 10583

14.1 cl - 4 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 21.7 cm - 8 ½"
Max Ø 4.9 cm - 1 7/8"

CT 12 • Q.P. 840
12209/02

CT 6 • Q.P. 900
12209/03

MIXOLOGY
set 5 pezzi
5 pieces set

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
Authentica bottle
with silicone stainless
pourer
0.5 l - 17 oz

Set GP 5/3 • Q.P. 54
12324/01

ELIXIR WHISKY
set 5 pezzi
5 pieces set

1 Elixir Decanter,
0.75 L - 25 ¼ oz
4 Bicchieri DOF
DOF tumblers
38 cl - 12 ¾ oz

Set GP 5/3 • Q.P. 60
12469/01

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

MIXOLOGY

THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING

BIBITA
BEVERAGE
PM 923

44 cl - 15 oz
h 16,9 cm - 6 ¾"
Max Ø 7,2 cm - 2 ¾"

GP 4/24 • Q.P. 480
10953/01

D.O.F.

PM 922

40 cl - 13 ½ oz
h 10,2 cm - 4"
Max Ø 9,1 cm - 3 ½"

GP 4/24 • Q.P. 768
10952/01

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

ON THE ROCKS

Forma classica impreziosita da una base quadrata con "effetto ghiaccio".
Classic shape enriched by an "ice impression" square sham.

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

NEW

OPTICA

CAST A NEW LIGHT

NEW

BURGUNDY – GIN GLASS
C 503
75 cl – 25 ¼ oz
h 23.2 cm – 9 1/8"
Max Ø 10.4 cm – 4 1/8"
GP4/16 • Q.P. 224
13142/02

BORDEAUX
C 496
70 cl – 24 5/8 oz
h 24.3 cm – 9 5/8"
Max Ø 10.1 cm – 4"
GP4/8 • Q.P. 168
13144/02

CHARDONNAY
C 499
55 cl – 18 ½ oz
h 22.7 cm – 8 7/8"
Max Ø 9.3 cm – 3 5/8"
GP4/24 • Q.P. 288
13145/02

COGNAC
C 519
46.5 cl – 15 ¾ oz
h 12.7 cm – 5"
Max Ø 9.5 cm – 3 ¾"
GP4/24 • Q.P. 576
13192/02

CHAMPAGNE
C 505
30 cl – 10 1/8 oz
h 14.8 cm – 5 7/8"
Max Ø 10.7 cm – 4 ¼"
GP4/16 • Q.P. 336
13190/02

NEW

MARTINI
C 523
22 cl – 7 3/8 oz
h 15 cm – 5 7/8"
Max Ø 9.9 cm – 3 7/8"
GP4/16 • Q.P. 224
13168/02

SPARKLING WINE
C 518
21 cl – 7 oz
h 21 cm – 8 ¼"
Max Ø 6.7 cm – 2 5/8"
GP4/24 • Q.P. 576
13189/02

STEMLESS 57
PM 1055
57 cl – 19 ¼ oz
h 14 cm – 5 ½"
Max Ø 8.6 cm – 3 3/8"
GP4/24 • Q.P. 576
13143/02

STEMLESS 45
PM 1054
45 cl – 15 ¼ oz
h 9.9 cm – 3 7/8"
Max Ø 9.17 cm – 3 5/8"
GP4/24 • Q.P. 576
13191/02

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

OPTICA
CAST A NEW LIGHT

GIN GLASS
C 512

80,5 cl - 27 ¼ oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 11,4 cm - 4 ½"

BAF 6/12 • Q.P. 144
12891/01

WINE COCKTAIL
C 513

55 cl - 18 ½ oz
h 22,2 cm - 8 ¾"
Max Ø 9 cm - 3 ½"

BAF 6/24 • Q.P. 288
12931/01

MARGARITA
C 509

39 cl - 13 ¼ oz
h 18,4 cm - 7 ¼"
Max Ø 11,4 cm - 4 ½"

BAF 6/12 • Q.P. 216
12776/01

GP 4/16 • Q.P. 192
12776/02

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

ROMA 1960

VIA VENETO BARWARE

COPPA
C 512
30 cl - 10 ¼ oz
h 15 cm - 5 7/8"
Max Ø 11,3 cm - 4 ½"
BAF 6/12 • Q.P. 240
12892/01

FIZZ
C 510
26 cl - 8 ¾ oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max Ø 9,6 cm - 3 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 288
12882/01

FLUTE
C 511
24 cl - 8 oz
h 24,4 cm - 9 5/8"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 360
12902/01

MARTINI
C 508
22 cl - 7 ½ oz
h 17,2 cm - 6 ¾"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"
BAF 6/12 • Q.P. 240
12772/01
GP 4/16 • Q.P. 224
12772/02

BIBITA
HI-BALL
PM 1050
48 cl - 16 ¼ oz
h 15,1 cm - 6"
Max Ø 7,4 cm - 2 7/8"
BAF 6/24 • Q.P. 648
12765/01
GP 4/24 • Q.P. 480
12765/02

RUM
PM 1063
45 cl - 15 ¼ oz
h 9,2 cm - 3 5/8"
Max Ø 9,8 cm - 3 7/8"
BAF 6/24 • Q.P. 480
12885/01

BIBITA
BEVERAGE
PM 1049
40 cl – 13 ½ oz
h 14,2 cm – 5 5/8"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 720
12764/01
GP 4/24 • Q.P. 720
12764/02

D.O.F.
PM 1045
38 cl – 12 ¾ oz
h 9 cm – 3 ½"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"
BAF 6/24 • Q.P. 768
12708/01
GP 4/24 • Q.P. 576
12708/02

ACQUA
WATER
PM 1048
30 cl – 10 ¼ oz
h 8,4 cm – 3 ¼"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
BAF 6/24 • Q.P. 960
12761/01
GP 4/24 • Q.P. 768
12761/02

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

ROMA 1960
VIA VENETO BARWARE

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

NEW

SPEAKEASIES SWING

THE ROARING BARWARE

NEW

GIN GLASS
C 503
75 cl – 25 ¼ oz
h 23.2 cm – 9 1/8"
Max Ø 10.4 cm – 4 1/8"
BAF 6/24 • Q.P. 240
13142/01

RED WINE
C 496
70 cl – 24 5/8 oz
h 24.3 cm – 9 5/8"
Max Ø 10.1 cm – 4"
BAF 6/24 • Q.P. 288
13144/01

WHITE WINE
C 499
55 cl – 18 ½ oz
h 22.7 cm – 8 7/8"
Max Ø 9.3 cm – 3 5/8"
BAF 6/24 • Q.P. 288
13145/01

SNIFTER
C 519
46.5 cl – 15 ¾ oz
h 12.7 cm – 5"
Max Ø 9.5 cm – 3 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 432
13192/01

CHAMPAGNE COCKTAIL
C 505
30 cl – 10 1/8 oz
h 14.8 cm – 5 7/8"
Max Ø 10.7 cm – 4 ¼"
BAF 6/24 • Q.P. 360
13190/01

FIZZ
C 521
27 cl – 9 1/8 oz
h 12 cm – 4 ¾"
Max Ø 9.2 cm – 3 5/8"
BAF 6/24 • Q.P. 432
13161/01

COCKTAIL 25
C 524
25 cl – 8 ½ oz
h 19 cm – 7 ½"
Max Ø 6.7 cm – 2 5/8"
BAF 6/24 • Q.P. 480
13176/01

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

SPEAKEASIES SWING

THE ROARING BARWARE

NEW

MARTINI
C 523
22 cl – 7 3/8 oz
15 cm – 5 7/8"
Max Ø 9.9 cm – 3 7/8"
BAF 6/24 • Q.P. 432
13168/01

PROSECCO COCKTAIL
C 518
21 cl – 7 oz
h 21 cm – 8 ¼"
Max Ø 6.7 cm – 2 5/8"
BAF 6/24 • Q.P. 480
13189/01

COCKTAIL 15
C 522
15 cl – 5 oz
h 16.5 cm – 6 ½"
Max Ø 6.45 cm – 2 ½"
BAF 6/24 • Q.P. 720
13193/01

HI-BALL
PM 1055
57 cl – 19 ¼ oz
h 14 cm – 5 ½"
Max Ø 8.6 cm – 3 3/8"
BAF 6/24 • Q.P. 576
13143/01

D.O.F.
PM 1054
45 cl – 15 ¼ oz
h 9.9 cm – 3 7/8-
Max Ø 9.17 cm – 3 5/8"
BAF 6/24 • Q.P. 576
13191/01

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

SPEAKEASIES SWING

THE ROARING BARWARE

ELIXIR
Decanter con tappo
in vetro ermetico
Decanter with airtight glass stopper
0.75 L - 25 ¼ oz
H 10709

0.78 L - 26 ¼ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 20.7 cm - 8 1/8"
Max Ø 9 cm - 3 ½"

CT6 • Q.P. 288
12468/01

GP 1/6 • Q.P. 288
12468/02

TEXTURES
Decanter con tappo
in vetro ermetico
Decanter with airtight glass stopper
0.75 L - 25 ¼ oz
H 10770

0.78 L - 26 ¼ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 20.7 cm - 8 1/8"
Max Ø 9 cm - 3 ½"

CT6 • Q.P. 288
12520/01

GP 1/6 • Q.P. 288
12520/02

CHARME
Decanter con tappo
in vetro ermetico
Decanter with airtight glass stopper
0.75 L - 25 ¼ oz
H 10769

0.78 L - 26 ¼ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 20.7 cm - 8 1/8"
Max Ø 9 cm - 3 ½"

CT6 • Q.P. 288
12521/01

GP 1/6 • Q.P. 288
12521/02

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

SPIRITS BOTTLES & DECANTERS

DASH BOTTLE ELIXIR N°1
H 10634

10 cl - 3 ½ oz
h 13.5 cm - 5 3/8"
Max Ø 5.7 cm - 2 ¼"

CT 24 • Q.P. 1.152
12272/01

B 6/24 • Q.P. 1.008
12272/02

DASH BOTTLE ELIXIR N°2
H 10635

10 cl - 3 ½ oz
h 14.2 cm - 5 5/8"
Max Ø 5.2 cm - 2"

CT 24 • Q.P. 1.152
12273/01

B 6/24 • Q.P. 1.296
12273/02

DASH BOTTLE ELIXIR N°3
H 10636

10 cl - 3 ½ oz
h 15.2 cm - 6"
Max Ø 3.7 x 7.7cm - 1½ x 3"

CT 24 • Q.P. 1.008
12274/01

B 6/24 • Q.P. 1.152
12274/02

BOTTIGLIA AUTHENTICA CON VERSATORE SILICONE/ACCIAIO INOX (18/8)
AUTHENTICA BOTTLE WITH SILICONE/ STAINLESS STEEL (18/8) POURER
0.5 L - 17 OZ
H 10585

52.5 cl - 17 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 31.3 cm - 12 3/8"
Max Ø 6.9 cm - 2 ¾"

CT 12 • Q.P. 360
12207/02

CT 6 • Q.P. 288
12207/03

BOTTIGLIA AUTHENTICA CON VERSATORE SILICONE/ACCIAIO INOX (18/8)
AUTHENTICA BOTTLE WITH SILICONE/ STAINLESS STEEL (18/8) POURER
0.25 L - 8 ½ OZ
H 10584

27.3 cl - 9 ¼ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 26.1 cm - 10 ¼"
Max Ø 5.8 cm - 2 ¼"

CT 12 • Q.P. 576
12208/02

CT 6 • Q.P. 576
12208/03

BOTTIGLIA AUTHENTICA CON VERSATORE SILICONE/ACCIAIO INOX (18/8)
AUTHENTICA BOTTLE WITH SILICONE/ STAINLESS STEEL (18/8) POURER
0.125 L - 4 ½ OZ
H 10583

14.1 cl - 4 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 21.7 cm - 8 ½"
Max Ø 4.9 cm - 1 7/8"

CT 12 • Q.P. 840
12209/02

CT 6 • Q.P. 900
12209/03

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

SPIRITS BOTTLES & DECANTERS

BACH
Bottiglia Liquore con tappo in vetro ermetico
Spirits Bottle with airtight glass stopper
0,70 L - 23 ¾ oz*
H 10085

73,1 cl - 24 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 28.2 cm - h 11 1/8"
Max Ø 8.2 cm - Ø 3 ¼"

GP 1/6 • Q.P. 288
11313/04

CT 6 + B6 • Q.P. 252
11313/05

PUCCINI
Decanter con tappo in vetro ermetico
Decanter with airtight glass stopper
0,70 L - 23 ¾ oz*
H 2732

73 cl - 24 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 16,6 cm - h 6 ½"
▭ 15,6 cm x 7,3 cm
▭ 6 1/8" x 2 7/8"

CT 6 + B6 • Q.P. 270
11334/01

LISZT
Decanter con tappo in vetro ermetico
Decanter with airtight glass stopper
0,70 L - 23 ¾ oz*
H 3055

73 cl - 24 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 20 cm - h 7 7/8"
▭ 15 cm x 9,1 cm
▭ 5 7/8" x 3 5/8"

CT 6 + B6 • Q.P. 240
11335/01

ROSSINI
Decanter con tappo in vetro ermetico
Decanter with airtight glass stopper
0,70 L - 23 ¾ oz*
11336/01

73 cl - 24 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 21,3 cm - h 8 3/8"
Max Ø 10,2 cm - Ø 4"

CT 6 + B6 • Q.P. 216
11336/01

* Disponibili su richiesta anche la capacità 75 cl. Le sole bottiglie anche disponibili in vassoio su paletta 100x120
Also available 0,75 L - 25 ¼ oz capacity on request. Decanters only also available in trays on pallet 100x120

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

SPIRITS BOTTLES & DECANTERS

BACH

BAF6

GP1

GP4

DIAMANTE

GP4

ELEGANTE

BAF6

JAZZ

GP4

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

IMBALLI / *Packaging*

MIXOLOGY

BAF6

GP1

GP4

B6

ON THE ROCKS

GP4

OPTICA

GP4

ROMA 1960

BAF6

GP4

SPEAKEASIES SWING

GP4

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

IMBALLI / *Packaging*

BEER COLLECTION

Ogni stile di birra ha caratteristiche organolettiche proprie e, per questa ragione, deve essere servito nel bicchiere adeguato. L'offerta in questa sezione, studiata e realizzata in collaborazione con il, si esprime in una gamma di bicchieri e calici studiati per un'esperienza di degustazione ottimale. Le forme e le dimensioni dei bicchieri e calici della collezione Birrateque sono state progettate per ogni stile di birra artigianale per massimizzare la percezione degli aromi propri e le sensazioni gustative, mentre le caratteristiche dei calici e bicchieri della collezione I Classici per esaltare la percezione degli aromi delle birre industriali prodotte nel mondo.

Each style of beer has its own organoleptic features and, for this reason, it must be served in an appropriate glass. The offer in this section, designed and created in cooperation with the Centro Studi Assaggiatori, results in a range of tumblers and stemware designed for an optimal tasting experience. The shapes and sizes of the Birrateque tumblers and stemware have been designed for specific styles of craft beer to maximize the aromas perception and taste sensations. The characteristics of the I Classici glasses enhance the perception of aromas of industrial beers produced in the world.

INDEX

222 | Birrateque

230 | I Classici

232 | Imballi / *Packaging*

CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical Features

		BIRRATEQUE	I CLASSICI			
			DRINK	PALACE	PARMA	SCHUMANN
SONhyx	Vetro sonoro superiore soffiato. High -Tech senza piombo resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie. *High-Tech blown lead free crystal glass break resistant and dishwasher safe.*	●		● C 358		
ULTRA CLEAR & DURABLE GLASS sparkx Eco-Friendly	Vetro soffiato Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009 senza piombo né metalli pesanti. *Blown Ultra Clear and durable Glass according to ISO/PAS IWA 8:2009 lead and heavy metal free*		● C 82 C 52		● C 269	● PM 426
TITANIUM Reinforced®	Gambo stirato rinforzato al Titanio per aumentare la resistenza alla rottura in modo permanente. *Pulled Titanium reinforced stem to increase resistance to breakage permanently.*	● C 469	● C 52			
25 YEAR GUARANTEE ANNI DI GARANZIA AÑS DE GUARANTIE	Per informazioni consultare il sito www.bormioliluigi.com cliccando "25 Anni di Garanzia". *For information vist our website www.bormioliluigi.com and click on "25 Year Guarantee".*	● GPR2				
TESTED BY CENTRO STUDI ASSAGGIATORI ITALIAN TASTERS	Prodotti testati dal Centro Studi Assaggiatori Italiano. *Products tested by Centro Studi Assaggiatori Italiano.*	●				
ISTITUTO ECCELLENZE ITALIANE CERTIFICATE	Istituto Eccellenze Italiane Certificate è una associazione di imprese che si propongono di individuare, codificare e certificare sensorialmente il Made in Italy di pregio. *Istituto Eccellenze Italiane Certificate is an associationof companies whose aim is to identify, codify and sensorially certify the excellence of Made in Italy.*	●				
	Foam Control System (FCS). L'incisione laser sul fondo mantiene attivo il flusso di bollicine fini e persistenti che migliorano la schiuma e il rilascio degli aromi. *Foam Control System (FCS). Laser etching at the base ensures that a small stream of fine bubbles are continually released, replenishing the head and releasing the aroma at the same time.*	● C495 PM 1020 PM 987 PM 988 PM 986 PM 985 PM 989				

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.

Discover how the quality of the glass, the shapes and design of Luigi Bormioli's products make the difference.
BIRRATEQUE™ collection has been developed in collaboration with Centro Studi Assaggiatori (International specialists of sensory analysis).
Every Beer Style has unique organoleptic characteristics, for this reason each specific Beer Style should be served in the appropriate glass so that all its organoleptic features will be emphasized.
The shapes and dimensions of this new glassware collection are the results of studies, research and tests:

- *Glass shape and glass quality influence the colour, aroma and the taste of beer. The glass shape must match the Beer Style that is poured into it.*
- *The right glass will bring forward the true flavours of the beer.*
- *The internal volume of the glass must be greater than that of the beer poured into it in order to create an adequate aromatic chamber (Head Space).*

Only in this way it will be possible to experience the true aromas of the beer. On the contrary, if the glass is filled up to the rim the aromatic molecules of the beer will drift out and vanish in the surrounding environment and its flavour will be distorted.

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.

GLASS QUALITY
Birrateque collection is produced by using Lead-Free High-Tech Crystal Glass SON.hyx®. The transparency and sparkle of this innovative glass enable the appreciation of the real colour and clarity of the beer and its foam. The synergy between the glass quality and the unadulterated appearance of the beer will create appealing impressions which will result in unique sensations during the tasting process.
The glasses are machine-blown with features typical of mouth-blown although more durable and precise instruments (faithful to specifications)

SHAPES & DIMENSIONS
The shape and dimensions of the glasses have been designed for specific Beer Styles to optimize the typical aromas and the gustatory perceptions.

The unique features of this glassware are:
a) Distribute the beer more widely across the mouth, not just to the center of the tongue.
b) Allow the beer to flow slowly into the mouth avoiding any turbulence. In this way both the tongue and the nose will be able to perceive all the gustatory and aromatic elements (mouthfeel).
c) Avoid the transfer of heat from hand to the beer.
d) Maintain the foam at an adequate level when drinking. This inhibits the oxidation of the beer and ensures its flavour not to be subdued while the diffusion and release of aromas is guaranteed.

Beer Foam represents:

- *The beer "Safeguard" as it guarantees the correct level of bitterness. Every beer has its own level of bitterness which can be measured in International Bitterness Units or IBUs.*
- *The "aromatic conveyer" of Beer.*

All of the above is guaranteed by the Foam Control System (FCS) applied to BIRRATEQUE™ glasses. Laser etching at the base ensures that a small stream of fine bubbles are continually released, replenishing the head and releasing the aroma at the same time.

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

Laser-cut fine rim: 1.2 mm thickness avoids turbulence and guarantees a pleasant mouthfeel

Camino per riequilibrare gli aromi

Chimney to balance the aromas

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

Bowl shape incurved specifically for each Style of Beer to capture the right aromas

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

Narrow stem: easy and pleasant to hold and it reduces heat transfer from hand to beer

Base: Stabile

Base: Stable

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

Suitable diameter of the rim to reduce the speed in which the beer is delivered into the mouth giving sufficient time to the taste buds to recognize the taste elements appropriately

Spazio di testa (Camera Aromatica)

Head Space (Aromatic Chamber)

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

Foam (Head): "aromatic conveyer" avoids the oxidation of beer without altering the level of bitterness

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

Foam Control System: Laser etched circle helps maintain a fine and persistent stream of bubbles replenishing the head and releasing the aromas at the same time

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™

DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES

Orlo estroflesso veicola la birra a velocità limitata a tutte le parti della cavità orale

Turn-out lip directs beer to all part of tongue at reduced speed

Curva appropriata per controllare l'aroma

Aroma control Curve

Gambo rinforzato al Titanio

Titanium reinforced stem

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

Laser-cut fine rim (gustatory pleasantness: no turbulence)

Superficie arrotondata per evitare la dispersione degli aromi durante il riempimento

Round surface to avoid the dispersion of aromas while filling the glass

Base piatta e stabile

Flat and stable base

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™

DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES

WHEAT - WEISS
PM 987
78 cl - 26 ½ oz
h 18,8 cm - 7 3/8"
Max Ø 10,2 cm - 4"
GPR 2/12 • Q.P. 144
11827/02
BAF 6/24 • Q.P. 240
11827/01

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.

The wide and rounded shape of the bowl, the remarkable dimension and its pleasant grip make this tumbler perfect for craft beer tasting in contemporary settings with casual elegance. The bowl shape incurved at the rim delivers the specific Wheat aromas amplified to the nose; from the citrusy and fresh fruit to the scent of grains.

CONSIGLIATO PER / *IDEAL FOR*
- Dunkel
- Weizen Doppelbock
- Berliner Weisse
- Gose
- Lambic
- Belgian Witbier

SEASONAL - SAISON
PM 988
75 cl - 23 ¼ oz
h 18,4 cm - 7 ¼"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
GPR 2/12 • Q.P. 144
11828/02
BAF 6/24 • Q.P. 240
11828/01

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.

The style is futuristic and original, designed to impress. The solid grip gives importance and sense of strength while the dimension and the angular shape of the bowl concentrates and amplifies the aromas. It enhances the floral and the fruity aromas typical of light seasonal craft beers, bringing out the sweetness and emphasizing the effervescence.

CONSIGLIATO PER / *IDEAL FOR*
- Kriek
- Framboise
- Bière De Garde
- Holiday Spiced Beers
- Belgian Witbier

STOUT - PORTER
PM 986
60 cl - 20 ¼ oz
h 17,8 cm - 7"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"
GPR 2/12 • Q.P. 144
11826/02
BAF 6/24 • Q.P. 288
11826/01

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.

Sized but sinuous, elegant and well balanced according to enthusiasts and experts this is the perfect instrument for the tasting of full-bodied craft beers.
Its shape makes it particularly discerning as it accentuates the specific flavours of dark beers: toasty malt, coffee, spices, caramel and dried fruit.

CONSIGLIATO PER / *IDEAL FOR*
- Baltic Porter
- Irish Dry Stout
- Milk Stout
- Oatmeal Stout
- Oyster Stout
- Bock

PREMIUM SNIFTER
C 495
56 cl -19 oz
h 17.4 cm - 6 7/8"
Max Ø 9.7 cm - 3 ¾"
GPR 2/8 • Q.P. 144
12462/02
BAF 6/24 • Q.P. 288
12462/ 01

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.

A technical glass for special beers, The Premium Snifter transforms the Tulip glass, beloved by experts, into a vital tasting tool. It is a solid, heavy, and practical glass. For special, structured and complex beers, it provides aromatic depth, bringing the most valuable notes to the foreground: floral, citrus, fruity.

CONSIGLIATO PER / *IDEAL FOR*
- Belgian Style Beers
- Bocks
- Dark Lagers
- Specialty & Hybrid Beers
- Wild/Sour Beers

PILSNER
PM 1020
54 cl - 18 ¼ oz
h 20.4 cm - 8"
Max Ø 7.7 cm - 3"
GPR 2/12 • Q.P. 216
12461/02
BAF 6/24 • Q.P. 384
12461/01

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. Evidenzia nelle Pilsner la compattezza della schiuma e i profumi distintivi, specie agrumati, altrimenti nascosti.

The linear shape, a scientific take on the classic cylindrical glass, combines informality and advanced techniques: the solidity of the stem contrasts with the refined rim, making it the ideal expert tool for everyday use. The Pilsner highlights the compactness of the foam and the distinctive fragrances, especially citrus fruits, that may otherwise be hidden.

CONSIGLIATO PER / *IDEAL FOR*
- American Pilsners
- Baltic Pilsners
- German Pilsners
- Czech Pilsners
- Light Lagers

IPA - WHITE IPA
PM 985
54 cl - 18 ¼ oz
h 18,4 cm - 7 ¼"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
GPR 2/12 • Q.P. 144
11825/02
BAF 6/24 • Q.P. 384
11825/01

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.

The tapered and light shape combines artistic harmony and technical precision.
The balanced design makes it a passe-partout and the shape and size of the stem makes it easy to handle in all occasions. It confers to the IPAs a fine and compact foam bringing out the hops and citrusy aromas.

CONSIGLIATO PER / *IDEAL FOR*
- Double / Imperial Ipa
- American Ipa
- English Ipa

CIDER
PM 989
50 cl - 17 oz
h 14,6 cm - 5 ¾"
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾"
GPR 2/12 • Q.P. 144
11829/02
BAF 6/24 • Q.P. 432
11829/01

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.

Compact in its dimension yet with a characteristic shape it is a technical tasting instrument with a young and cute appearance. Light and robust it is perfect both at home and for tasting events.
Its shape highligths the particular cider's flavours and aromas linked to sweetness such as fresh fruit and pastry emphasizing the foam firmness and the effervescence.

CONSIGLIATO PER / *IDEAL FOR*
- Cidre/Sidro
- Hard Cider
- Fruit Cider
- Scrumpy
- Pear / Perry

BEER TESTER
C 469
42 cl - 14 ¼ oz
h 20 cm - 7 ⅞"
Max Ø 8,9 cm - 3 ½"
GPR 2/12 • Q.P. 144
11808/01
BAF 6/24 • Q.P. 384
11808/02

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.

A universal stemglass for the sensory analysis of all craft beers. Designed as a technical instrument yet light and elegant; the perfect instrument for master brewers.
It gathers the foam in a fine and compact layer and enhances the specific aromas of any craft beer characterizing the aromatic spectrum, giving this stemglass an edge in comparison to the traditional beer glassware.

BIRRATEQUE
set 6 pezzi
6 pieces set
2 Wheat-Weiss
78 cl - 26 ½ oz
2 Ipa-White Ipa
54 cl - 18 ¼ oz
2 Beer Tester
42 cl - 14 ¼ oz
Set GP6/4 • Q.P. 32
12326/01

DRINK
C 82

57 cl - 19 ¼ oz
h 19,8 cm - 7 ¾"
Max Ø 8,7 cm - 3 ⅜"

GP 4/24 • Q.P. 384
10200/02

BAF 6/24 • Q.P. 384
10200/01

DRINK
C 52

37 cl - 12 ½ oz
h 18,3 cm - 7 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"

BAF 6/24 • Q.P. 384
10199/01

PARMA

C 269

46 cl - 15 ½ oz
h 21,5 cm - 8 ½"
Max Ø 7,3 cm - 2 ⅞"

GP 4/24 • Q.P. 480
10189/01

B 6/24 • Q.P. 480
10189/02

SCHUMANN

PM 426

45 cl - 15 ¼ oz
h 21,5 cm - 8 ½"
Max Ø 8,2 cm - 3 ½"

GP 4/24 • Q.P. 384
06085/19

B 6/24 • Q.P. 480
06102/06

PALACE
Multiuso
C 358

42 cl - 16 oz
h 16,3 cm - 5 ½"
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼"

BAF 6/24 • Q.P. 480
09462/06

BEER COLLECTION

I CLASSICI

Le forme per gustare nel modo migliore le birre di tutto il mondo.
Perfect shapes to taste and enjoy any beer in the world.

BIRRATEQUE

BAF6

GPR2

BEER COLLECTION

IMBALLI / *Packaging*

THERMIC GLASS

Ampia e variegata collezione di articoli prodotti a mano caratterizzata da funzionalità ed eleganza. La collezione è realizzata in vetro borosilicato, anche a doppia parete, materiale altamente resistente agli sbalzi termici e in grado di consentire l'isolamento termico del contenuto. Ne deriva un ottimale mantenimento della temperatura del liquido o del cibo contenuti per una degustazione perfetta e si evita la formazione di condensa sulle superfici di appoggio. I concetti proposti (amuse-bouche, tazzine degustazione caffè Monorigine, monoporzioni per buffet, coffee on the go e tanto altro) rivoluzionano il servizio in tavola e la consumazione di tè, caffè o tisane rendendoli momenti accattivanti.

Wide and varied collection of hand-made items characterized by functionality and elegance. The double-walled collection is made of borosilicate glass, a material highly resistant to thermal shocks and capable of allowing the thermal insulation of the contents. The temperature of the liquid or food contained is maintained for a perfect tasting, and there is no formation of condensation on the glass. The concepts proposed (amuse-bouche, Single Origin Coffee cups, single portions for buffets, coffee on the go and much more) revolutionize table service and make for captivating moments during consumption of tea, coffee or herbal teas.

INDEX

238 | Thermic Glass

240 | Food&Design

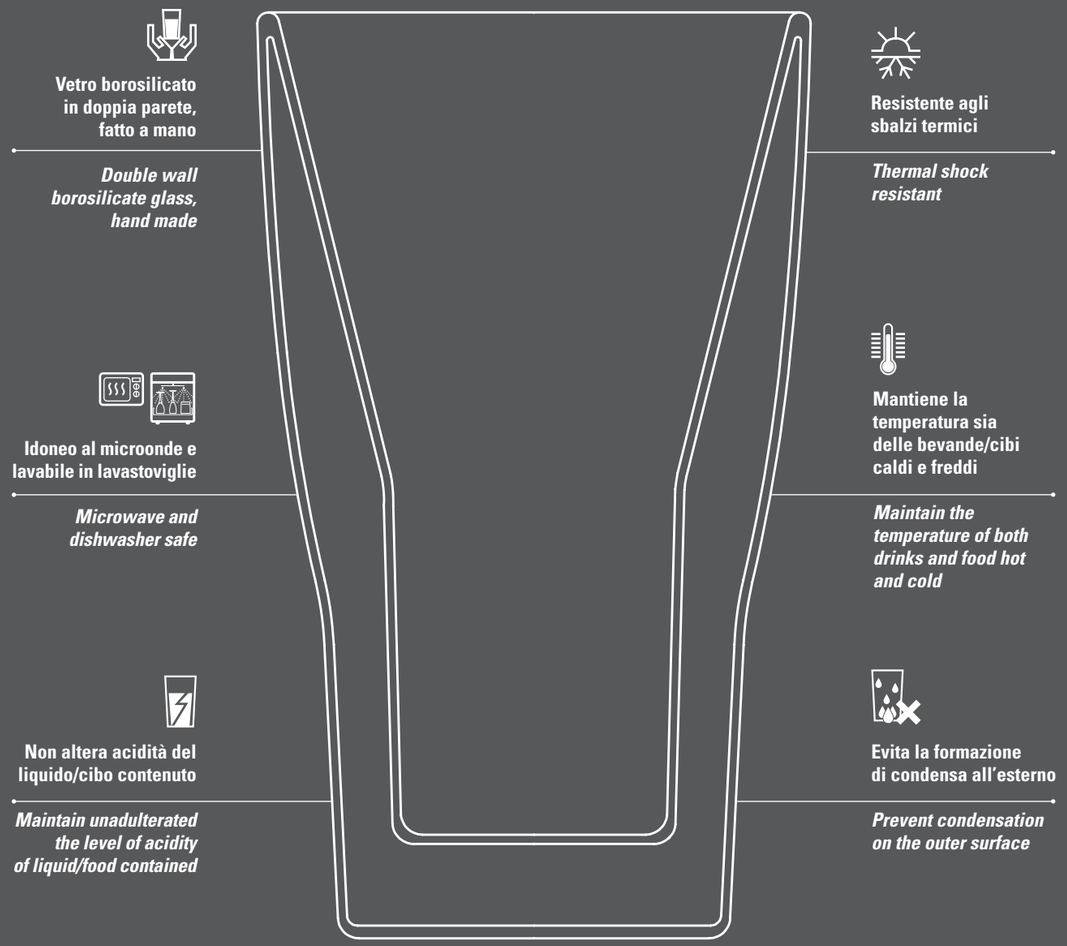
246 | Drink&Design

262 | Caffè Monorigine
Single Origin Coffee

267 | Imballi / *Packaging*

CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical Features

		FOOD&DESIGN	DRINK&DESIGN	MONORIGINE
	Prodotti soffiati a bocca e lavorati a mano in esclusiva per Luigi Bormioli. *Mouth-blown, hand made products exclusive to Luigi Bormioli.*	●	●	●
	Prodotti testati dal Centro Studi Assaggiatori Italiano. *Products tested by Centro Studi Assaggiatori Italiano.*		RM 373 RM 374 10083/01 10086/01 10089/01	●



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.

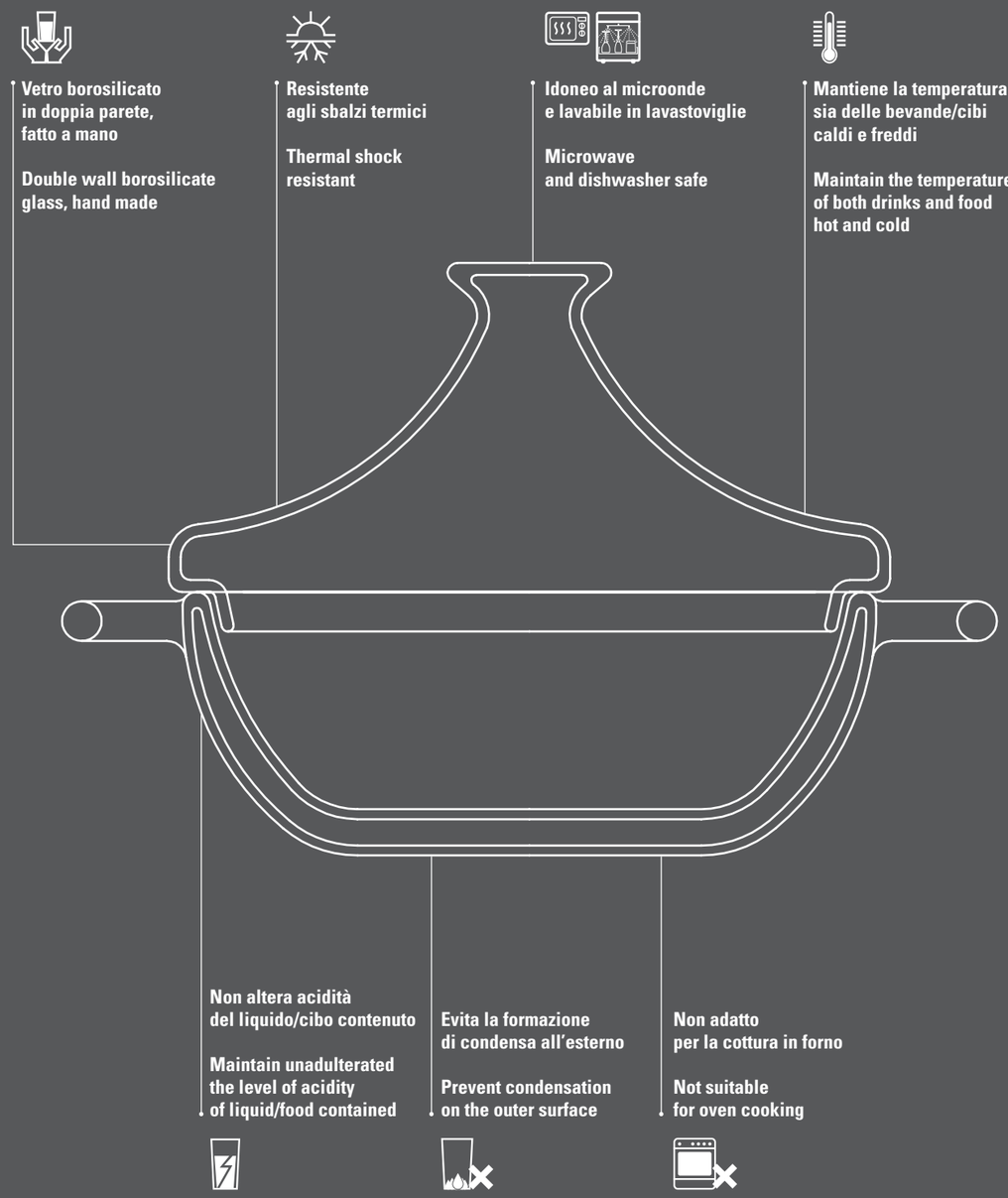
BOROSILICATE GLASS IS A MATERIAL HIGHLY RESISTANT TO THERMAL SHOCK AND DISHWASHER SAFE. ITS CHEMICAL COMPOSITION MAINTAINS UNADULTERATED THE LEVEL OF ACIDITY OF ANY LIQUID OR FOOD CONTAINED.

The vacuum area between the two walls allows for thermal insulation and prevent condensation on the outer surface. As a result the temperature of hot liquid or food is maintained for longer than that of other materials such as porcelain or ceramic. The same is applicable for cold liquids and food, the desired temperature is maintained for longer preventing the "sweating" effect on the table and hands.

THERMIC GLASS

THERMIC GLASS

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!

THE NEW TREND 'FOOD DESIGN' MATCHES LIFESTYLE AND ADDS A TWIST TO FOOD ENTERTAINMENT, GLASSES ONCE USED PURELY FOR DRINKS HAVE THE MAIN ROLE IN THIS NEW SCENARIO.

The transparency of glass and the various shapes are ideal to serve desserts, creams, appetizers and other recipes directly in individual mini-helpings.
The quick and simple preparation of the creative recipes and their visual effect will result in an original and trendy presentation.
The thermal insulation of the double-wall tumblers maintains the desired temperature of food for longer preventing condensation. A collection of items ideal for buffets, cocktails, special parties any occasion in home entertaining. Turn any occasion into something special. With little effort your favourite recipes served in **THERMIC GLASS** *food&design will be more exciting and satisfy both your taste and your sight.*

THERMIC GLASS

FOOD&DESIGN

MICHELANGELO
RM 368
24 cl - 8 oz
h 8,5 cm - 3 ¼"
Max Ø 8,2 cm - 3¼"
GP 2/12 • Q.P. 528
10327/01

CONICAL
RM 370
24 cl - 8 oz
h 8,3 cm - 3 ¼"
Max Ø 8,9 cm - 3 ½"
GP 2/12 • Q.P. 528
10329/01

CYLINDRICAL
RM 371
24 cl - 8 oz
h 8,6 cm - 3 ½"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
GP 2/12 • Q.P. 528
10330/01

AMETISTA
RM 367
22 cl - 7 ½ oz
h 8,6 cm - 3 ½"
Max Ø 9,3 cm - 3 ¾"
GP 2/12 • Q.P. 528
10326/01

CHOPIN
RM 369
23 cl - 7 ¾ oz
h 8,3 cm - 3 ¼"
Max Ø 9,3 cm - 3 ¾"
GP 2/12 • Q.P. 528
10328/01

MICHELANGELO
RM 339
11 cl - 3 ¾ oz
h 6,7 cm - 2 ¾"
Max Ø 6 cm - 2 ¼"
GP 2/12 • Q.P. 864
10009/01

CONICAL
RM 340
12 cl - 4 oz
h 6,5 cm - 2 ½"
Max Ø 7,3 cm - 2 $^{3}/_{2}$"
GP 2/12 • Q.P. 864
10014/01

CYLINDRICAL
RM 341
11 cl - 3 ¾ oz
h 6,9 cm - 2 ¾"
Max Ø 6,2 cm - 2 ½"
GP 2/12 • Q.P. 864
10017/01

AMETISTA
RM 337
11,5 cl - 4 oz
h 6,3 cm - 2 ½"
Max Ø 6,3 cm - 2 ½"
GP 2/12 • Q.P. 864
10007/01

CHOPIN
RM 338
11 cl - 3 ¾ oz
h 6,9 cm - 2 ¾"
Max Ø 7,4 cm - 3"
GP 2/12 • Q.P. 864
10008/01

ROUND OIL BOTTLE
0,25 L - 8 ½ oz
h 11,7 cm - 4 ½"
Max Ø 8,5 cm - 3 ¼"
GP 1/6 • Q.P. 330
10029/01

CONICAL OIL BOTTLE
0,25 L - 8 ½ oz
h 15,3 cm - 6"
Max Ø 9,1 cm - 3 ½"
GP 1/6 • Q.P. 264
10030/01

THERMIC GLASS

FOOD&DESIGN

TAJINE

18,5 cl - 6 1/4 oz
h 8,9 cm - 3 ½"
Max Ø 10,9 cm - 4 ¼"
GP 2/12 • Q.P. 336
11873/01

WOK
RM 467

17,5 cl - 6 oz
h 4,2 cm - 1 5/8"
Max Ø 10,8 cm - 4 ¼"
GP 2/12 • Q.P. 420
11863/01

CONTENITORE ROTONDO CON MANICI
ROUND POT WITH HANDLES
RM 461

27 cl - 9 ¼ oz
h 5,4 cm - 2 1/8"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"
GP 2/8 • Q.P. 352
11638/01

PENTOLINO CON MANICI E COPERCHIO
POT WITH HANDLES AND LID
RM 464

25 cl - 8 ½ oz
h 9,3 cm - 3 5/8"
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾"
GP 2/8 • Q.P. 352
11643/01

CONTENITORE ROTONDO CON MANICI
ROUND POT WITH HANDLES
RM 460

12 cl - 4 oz
h 5,4 cm - 2 1/8"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
GP 2/12 • Q.P. 720
11637/01

TEGAMINO CON MANICO
TEGAMINO WITH HANDLE
RM 463

25 cl - 8 ½ oz
h 4,5 cm - 1 ¾"
Max Ø 11,3 cm - 4 ½"
GP 2/12 • Q.P. 288
11640/01

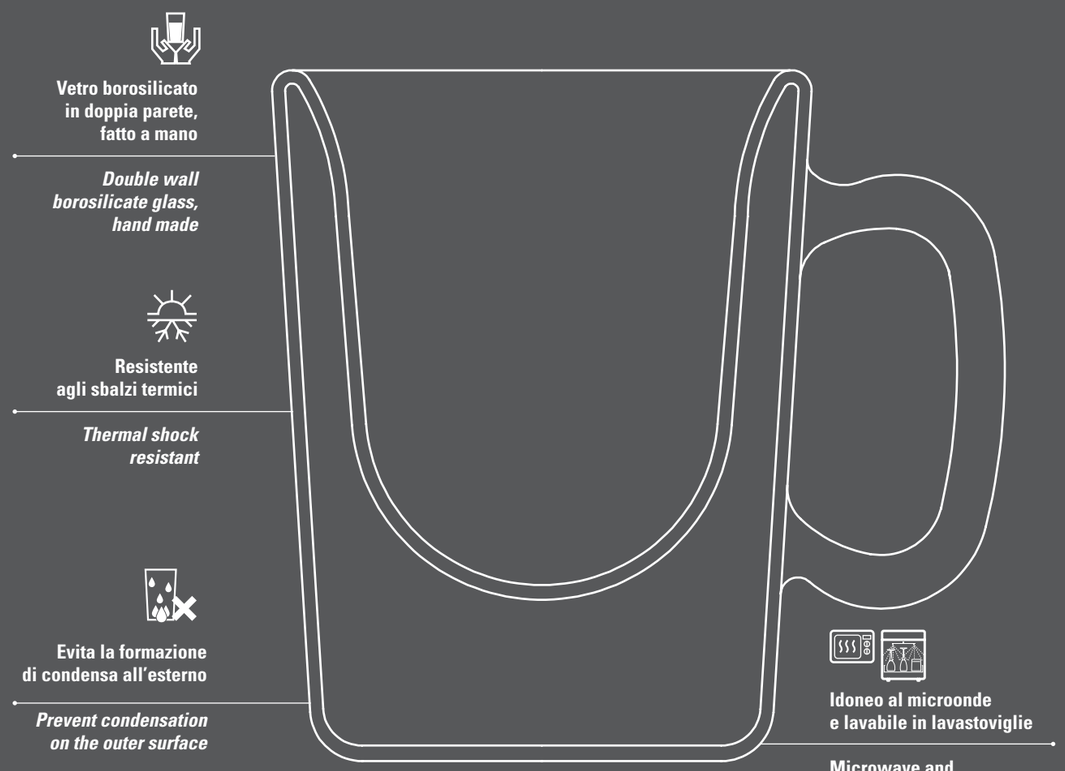
TEGAMINO CON MANICO
TEGAMINO WITH HANDLE
RM 462

16 cl - 5 ½ oz
h 4,5 cm - 1 ¾"
Max Ø 9,2 cm - 3 5/8"
GP 2/12 • Q.P. 480
11639/01

THERMIC GLASS

FOOD&DESIGN

THERMIC GLASS
drink&design



Vetro borosilicato in doppia parete, fatto a mano

Double wall borosilicate glass, hand made

Resistente agli sbalzi termici

Thermal shock resistant

Evita la formazione di condensa all'esterno

Prevent condensation on the outer surface

Idoneo al microonde e lavabile in lavastoviglie

Microwave and dishwasher safe

Set Caffettiera a filtro (Max 6 tazze)
Una combinazione di design, estetica e artigianato. Facile strumento di erogazione del caffè per un'esperienza superiore e che consente di personalizzare il gusto e l'intensità del caffè durante la preparazione. Il filtro in acciao inossidabile riutilizzabile permette di preservare gli aromi e gli oli essenziali che normalmente si perdono con l'utilizzo dei filtri in carta.

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

Pour over coffee kit (Max 6 cups)
A combination of aesthetics, connoisseurship and craftmanship.
Easy coffee making that appreciates exquisite flavour experiences as it allows maximum control over preparation and flavour intensity.
The reusable stainless steel filter allows more oils to penetrate into the coffee creating a fuller bodied flavour.

- *Dripper = Reusable double-mesh stainless steel filter. (No need for Paper filters – No waste).*
- *Borosilicate Coffee Pot (a brewer and a serving pot all in one).*

SET CAFFETTIERA A FILTRO
POUR OVER COFFEE KIT
RM 514
1 l - 33 ¾ oz
h 18,8 cm - 7 ⅜"
Max Ø 16,5 cm - 6 ½"
GP 1/6 • Q.P. 144
12916/01

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN

Teiera con beccuccio salvagoccia e coperchio in Bamboo (Max 6 tazze)

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

Teapot with anti-drip system and Bamboo lid (Max 6 cups)

- *ECO-FRIENDLY Bamboo lid with silicone gasket BPA free*
- *Made in borosilicate glass, it maintains the liquid contained unadulterated*
- *Thermal shock resistant*
- *Microwave and dishwasher safeall in one).*

TEIERA CON BECCUCCIO SALVAGOCCIA E COPERCHIO IN BAMBOO
TEAPOT WITH ANTI-DRIP SYSTEM AND BAMBOO LID
RM 517
1 l - 33 ¾ oz
h 15,4 cm - 6 1/8"
Max Ø 18,6 cm - 7 3/8"
GP 1/6 • Q.P. 180
12921/01

SET 2 ZUCCHERIERE MPILABILI CON COPERCHIO IN BAMBOO
STACKABLE SUGAR BOWLS WITH BAMBOO LID
RM 521
33 cl - 11 ¼ oz
h 10,3 cm - 4"
Max Ø 9 cm - 3 ½"
GP 2/12 • Q.P. 432
12925/01

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN

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

- *ECO-FRIENDLY Reusable over time*
- *Ergonomic design - Easy grip*
- *Silicone cap BPA free*
- *Double wall hand made borosilicate glass*
- *Thermal shock resistant*
- *Microwave and dishwasher safe*
- *Maintain the temperature of drinks hot and cold for longer*
- *Prevents condensation on the outer surface*

COFFEE ON THE GO LARGE
RM 507
46 cl - 15 ½ oz
h 19 cm - 7 ½"
Max Ø 9,2 cm - 3 5/8"
GP 1/6 • Q.P. 240
12836/01

COFFEE ON THE GO SMALL
RM 508
34 cl - 11 ½ oz
h 15 cm - 5 7/8"
Max Ø 9,2 cm - 3 5/8"
GP 1/6 • Q.P. 300
12837/01

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN

UNICO
ESPRESSO&WATER
LARGE
RM 510

10 - 6,5 cl - 3½ - 2¼ oz
h 14,2 cm - 5 5/8"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
GP 2/12 • Q.P. 684

12811/01

SAKURA TEA CUP
RM 509

23,5 cl - 8 oz
h 10,4 cm - 4 1/8"
Max Ø 9,4 cm - 3 ¾"

GP 2/12 • Q.P. 576
12809/01

ASAGAO TEA CUP
RM 509

23,5 cl - 8 oz
h 9,7 cm - 3 7/8"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"

GP 2/12 • Q.P. 576
12810/01

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN

TAZZA MULTIUSO CON PIATTINO ACCIAIO INOX *MULTIPURPOSE CUP WITH STAINLESS STEEL SAUCER*

30 cl - 10 ¼ oz
h 8,8 cm - 3 ½"
Max Ø 9,8 cm - 3 ¾"
GP 2/12 • Q.P. 144
10089/01

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 thè 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.

MULTIPURPOSE

The visual impact resulting from this design in double-wall and its dimension is outstanding. Furthermore its lightness, visual and at the touch, is remarkable all because of borosilicate glass. Its transparency during the tasting of a blend of chinese tea the true amber tone of the drink is highlighted. Due to its shape, amongst the complex aromatic notes are predominantly enhanced the floral ones such as chamomile and lemon balm. Amongst the aromas fresh fruit such as peach, melon, exotic fruit, red berries, nuts and dried fruit are brought out together with the spicy ones. The crispness of the flavour and the aromatic persistance is also enhanced.

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN

CAPPUCCINO CON PIATTINO ACCIAIO INOX
CAPPUCCINO CUP WITH STAINLESS STEEL SAUCER
16,5 cl - 5 ¼ oz
h 7,3 cm - 2 ¾"
Max Ø 8,2 cm - 3 ¼"
GP 2/12 • Q.P. 264
10086/01

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.

CAPPUCCINO
A classic and elegant shape, its lightness, due to the borosilicate double-wall glass, makes it very pleasant at the touch and at the contact with the lips.
This shape maintains the taste characteristics of the coffee enhancing the "pampering" aromas of nuts and dried fruit typical of this drink.
Additional aromas are also enhanced: from cereals to toffee, from vanilla to chocolate, from hazelnut to dried fruit.

TAZZA ESPRESSO CON PIATTINO ACCIAIO INOX
ESPRESSO CUP WITH STAINLESS STEEL SAUCER
6,5 cl - 2 ¼ oz
h 5,4 cm - 2 ¼"
Max Ø 6,1 cm - 2 ½"
GP 2/12 • Q.P. 384
10083/01

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.)

ESPRESSO
The classic design of this double-wall cup distinguish itself for its contemporary look resulting in an aesthetic effect very different from similar cups in porcelain and in traditional glass. This professional tasting instrument maintains perfectly the aspect of the cream as well as the taste and tactile characteristics of the coffe. The shape lowers considerably the vegetable aromatic perceptions, a flaw for coffe, emphasising the fresh and fine floral and fruity aromatic notes.
High olfactory intensity and long intense aromatic persistance (I.A.P.)

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN

ESPRESSINO
RM 374
10,5 cl - 3 ½ oz
h 8,2 cm - 3 ¼"
Max Ø 6,5 cm - 2 ½"
GP 2/12 • Q.P. 768
10353/01

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.

ESPRESSINO
The elegant design of this double-wall professional tasting instrument is the differentiating element resulting in a more refined version compared to similar ones in porcelain and traditional glass.
Its shape express at its best all of the espresso coffee characteristics and all of the aromatic notes that develop during the coffee roasting process: from cocoa to confectionery and above all the nutty flavours.
The olfactory perception of honey is enhanced resulting in a more intense aroma.

CAFFEINO
RM 373
8,5 cl - 2 ¾ oz
h 7,4 cm - 3"
Max Ø 6,2 cm - 2 ½"
GP 2/12 • Q.P. 1.008
10352/01

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.

CAFFEINO
Its shape reminds that of the traditional "bicerin of Turin", refined and contemporary in the design this double-wall version is lighter to the touch than similar versions in porcelain or traditional glass.
The level of acidity and bitterness present in coffee is lowered considerably in this cup. Whereas the aromatic notes of nuts and dried fruit together with the toasted aroma are kept steady highlighting the toffee flavour.
This shape holds down the level of astringency and acidity present in coffee emphasising its nutty flavours.

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN

TAZZA TERMICA MULTIUSO
THERMIC MULTIPURPOSE
RM 219
38,5 cl - 13 oz
h 8 cm - 3 ¼"
Max Ø 11,8 cm - 4 ¾"
GP 2/12 • Q.P. 216
08879/04

TAZZA
MUG
RM 377
32 cl - 10 ¾ oz
h 11,3 cm - 4 ½"
Max Ø 8,5 cm - 3 ¼"
GP 2/12 • Q.P. 360
10356/01

CAFFÈ AROMA
AROMA COFFEE
RM 401
30 cl - 10 ¼ oz
h 11,5 cm - 4 ½"
Max Ø 8,7 cm - 3 ½"
GP 2/12 • Q.P. 432
10972/01

CAFFÈ SUPREMO
SUPREMO COFFEE
RM 402
30 cl - 10 ¼ oz
h 10,9 cm - 4 ¼"
Max Ø 10,6 cm - 4 ¼"
GP 2/12 • Q.P. 324
10973/01

TAZZA TERMICA CAFFÈ/THE
THERMIC COFFEE/TEA MUG
RM 220
29,5 cl - 10 oz
h 11,3 cm - 4 ½"
Max Ø 8,6 cm - 3 ½"
GP 2/12 • Q.P. 360
08880/05

TAZZA CAFFÈ/THE
COFFEE AND TEA MUG
RM 435
22 cl - 7 ½ oz
h 9,9 cm - 3 7/8"
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼"
GP 2/12 • Q.P. 576
11212/01

TAZZA TERMICA ESPRESSO
THERMIC ESPRESSO CUP
RM 221
12 cl - 4 oz
h 8 cm - 3 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP 2/12 • Q.P. 540
08881/04

LATTIERA
CREAMER
RM 466
14,5 cl - 5 oz
h 9,2 cm - 3 5/8"
Max Ø 6,8 cm - 2 5/8"
GP 2/12 • Q.P. 1.008
11862/01

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN

LATTE MACCHIATO
RM 376
34 cl - 11 ½ oz
h 15 cm - 6"
Max Ø 8,96 cm - 3 ½"
GP 2/12 • Q.P. 264
10355/01

IRISH COFFEE
RM 491
25 cl - 8 ½ oz
h 15.7 cm - 6 1/8"
Max Ø 7.8 cm - 3 1/8"
GP 2/12 • Q.P. 288
12188/01

BICCHIERE TERMICO
THERMIC TUMBLER
RM 217
47 cl - 16 oz
h 15 cm - 6"
Max Ø 9 cm - 3 ½"
GP 2/12 • Q.P. 396
08877/04

BOTTIGLIA CON TAPPO
BOTTLE WITH STOPPER
0,75 L - 25 ¼ oz
h 27 cm - 10 ¾"
Max Ø 9,2 cm - 3 ½"
GP 1/12 • Q.P. 216
10092/01

BICCHIERE TERMICO
THERMIC TUMBLER
RM 218
35 cl - 12 oz
h 11,5 cm - 4 ½"
Max Ø 9 cm - 3 ½"
GP 2/12 • Q.P. 432
08878/04

SUCCO
JUICE
RM 375
27 cl - 9 oz
h 11,3 cm - 4 ½"
Max Ø 8,2 cm - 3 ¼"
GP 2/12 • Q.P. 432
10354/01

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN

I CAFFÈ MONORIGINE PROVENGONO ESCLUSIVAMENTE DA UNA SINGOLA ORIGINE GEOGRAFICA.

Le unicità e caratteristiche di ogni singolo Caffè Monorigine derivano dalle condizioni territoriali e climatiche dell'area geografica di provenienza, dalla specie botanica (Arabica o Robusta) e dal metodo di preparazione impiegato (naturale o lavato). Ogni Caffè Monorigine ha distinte qualità organolettiche.
Luigi Bormioli ha realizzato in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori una linea di tazzine da degustazione con forme diverse concepite per esaltare tutte le caratteristiche aromatiche che contraddistinguono la specifica Monorigine.
La nuova linea di tazzine da degustazione di Caffè Monorigine è composta da sei tazzine ad alto impatto emozionale. L'esaltazione degli aromi e del profilo gustativo di ogni singola monorigine è stata resa possibile dall'isolamento termico della doppia parete nonché dalle particolari forme e dimensioni di ogni singola tazzina. Questa collezione di tazzine, realizzate in borosilicato e in doppia parete, esalta maggiormente il profilo gustativo, garantisce una forza aromatica maggiore mettendo in risalto anche le note più ricercate e sofisticate, rispetto alle analoghe tazzine realizzate in porcellana e vetro singola parete. Queste esclusive tazzine permettono di apprezzare al meglio tutte le diverse sfumature sensoriali dei Caffè Monorigine.

SINGLE ORIGIN COFFEES COME EXCLUSIVELY FROM A SINGLE GEOGRAPHIC LOCATION.

The uniqueness and distinctive characteristics of every Single Origin Coffee derive from the land and climate conditions of the geographical area of origin, from the botanical species (Arabica or Robusta) and from the processing method (dry or wet). Each of the Single Origin Coffees have distinctive organoleptic qualities. Luigi Bormioli has created, with the support of the Taster Study Center, a new range of coffee cups each with a different and specific shape designed to enhance the aromatic characteristics typical of each specific Single Origin.
The new range of coffee cups for Single Origin Coffee tasting is comprised of six new compelling designs. The aromatic notes and the gustatory profile of each single origin are intensified thanks to the thermal insulation of the double wall and the specific shape and dimensions of each individual coffee cup. This new collection of coffee cups, made of double wall borosilicate glass, heightens the gustatory profile and the intensity of the aroma of the Single Origin Coffee enhancing the most refined and sophisticated aromatic notes more than coffee cups made in porcelain or single wall glass. These unique coffee cups enable a better appreciation of alla the diverse sensorial characteristics typical of Single Origin Coffees.

THERMIC GLASS

CAFFÈ MONORIGINE
Single Origin Coffee

COLOMBIA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 386
10 cl - 3 ½ oz
h 8 cm - 3 ¼"
Max Ø 6,2 cm - 2 ¼"
GP 2/12 • Q.P. 864
10664/01

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.

The coffee cup COLOMBIA softens the acidity typical of this Single Origin while emphasizing the toast aromas along with those of caramel and vanilla which increase by synaesthesia an overall sensation of sweetness. The aromatic notes of dried fruit are strong but those of almond, hazelnut and walnut are even more pronounced. The outcome is a coffee so well balanced and delicate that adding sugar is not necessary.

JAMAICA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 385
h 8 cm - 3 ¼"
Max Ø 6,2 cm - 2 ¼"
GP 2/12 • Q.P. 864
10663/01

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

TThe coffee cup JAMAICA keeps the delicate balance between the gustatory profile and the prominent aromatic notes typical of the prestigious Jamaica Blue Mountain: nuts (hazelnut, walnut, almond, pistachio), dried fruit (figs, dates, prunes, raisins), toasted notes. The thermic glass maintains the temperature of the coffee for longer thus emphasizing the toast and chocolate notes that tend to become less intense when it cools down.

THERMIC GLASS

CAFFÈ MONORIGINE
Single Origin Coffee

COSTARICA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 388
8,5 cl - 2 ¾ oz
h 8 cm - 3 ¼"
Max Ø 6,8 cm - 2 ¾"
GP 2/12 • Q.P. 864
10666/01

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

The coffee cup COSTA RICA emphasises the perfect gustatory blance between the sharpness and bitterness typical of this Single Origin as well as notes of toasted cereals, spices and fresh vegetables. This perfect balance is achieved thanks to the thermal effect of the double wall. The olfactory impact is heightened and brings out the intensity in notes of fresh and dried fruit. Its specific shape, flared at the top, enhances also the aromatic notes of vanilla, cocoa and pastries.

INDIA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 384
h 6,7 cm - 2 ¾"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
GP 2/12 • Q.P. 864
10662/01

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.

The specific internal shape of the INDIA coffee cup, wide and shallow, has been designed to soften the sensation of plant fibre typical of this Single Origin, but does so without reducing the coffee cream formation thanks to the round indentation. The resulting aromatic profile enhances the intended notes such as nuts, bread crust, caramel, vanilla and liquorice.

THERMIC GLASS

CAFFÈ MONORIGINE
Single Origin Coffee

ETIOPIA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 383
8,5 cl - 2 ¾ oz
h 8 cm - 3 ¼"
Max Ø 6,2 cm - 2 ¼"
GP 2/12 • Q.P. 864
10661/01

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

The coffee cup ETIOPIA enhances the well defined citrus aromas as well as that of dried fruit and chocolate, typical of the Single Origin Ethiopia Sidamo. The olfactory perception is heightened and the coffee cup Etiopia emphasises the intensity of floral aromas with sensations of honey, beeswax, orange peel and lemon. The strong citrus notes emphasise its characteristic sharpness by synaesthesia. Other positive notes stand out: almond, hazelnut, walnut, vanilla, toasted notes and liquorice.

BRASILE
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 387
7,5 cl - 2 ¼ oz
h 7,1 cm - 2 ¾"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
GP 2/12 • Q.P. 864
10665/01

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.

The coffee cup BRASILE brings out the prevailing notes typical of the Single Origin Brazil Santos Supreme: toasted cereals and chocolate. The thermic glass maintains the temperature of the coffee for longer and ensures a strong aromatic sensation with notes of honey, fruit, bread crust, vanilla, cocoa and toast. The specific shape of the cup brings out the most sophisticated notes typical of this Single Origin: floral and fruity aromas but mostly vanilla.

THERMIC GLASS

CAFFÈ MONORIGINE
Single Origin Coffee

FOOD&DESIGN

GP1

GP2

DRINK&DESIGN

GP1

GP2

CAFFÈ MONORIGINE
Single Origin Coffee

GP2

THERMIC GLASS

IMBALLI / *Packaging*

ORGANIZZAZIONE VENDITE
Sales Organization

ITALY

CAMPANIA-BASILICATA
PUGLIA - MOLISE
GIOVANBATTISTA FANELLI
Viale dei Platani, 2
Loc. Licignano
80013 Casalnuovo (Na)
T. 081 329 69 36
F. 081 521 32 86
M. 335 602 05 10
fanelliagenzia@alice.it

EMILIA ROMAGNA
MARCHE
LUCIANO BERTOLANI
Corso Vallisneri 17 V
42019 Scandiano (RE)
T. 0522 85 68 76
F. 0522 85 64 42
M. 335 787 85 60
info@bertolani.re.it

FRIULI VENEZIA GIULIA
TRENTINO ALTO ADIGE
VENETO

CANALE RETAIL
GIANNI BERTOLANI
OLANDA SAS DI BERTOLANI L&G
T. 0522 85 68 76
F. 0522 85 64 42
M. 335 787 85 59
info@bertolani.re.it

CANALE HO.RE.CA
LUCA TOALDO
Via S. Marco 3
31044 Montebelluna (TV)
M. 348 440 14 14
luca@toaldo.com

LAZIO - ABRUZZO
RINALDIS RAPPRESENTANZE S.A.S.
Di Cosimo Rinaldis & Co.
Via Giuturna, 68
00133 Roma
T. 06 20 68 38 21
F. 06 201 04 32
M. 335 627 79 08
rinaldisrapresentanze@virgilio.it

LOMBARDIA

CANALE HO.RE.CA
F.C. RAPPRESENTANZE SRL
FONTANA ANTONIO
T. 348 714 93 50
F. 030 255 91 34
fcrappresentanze.srl@gmail.com
LOMBARDIA

CANALE RETAIL
TORCOLI MARCO
& PARTNERS SRL
Via Cappuccini 10
25033 Cologne (Bs)
T. 030 949 00 80 81
F. 030 705 09 62
M. 392 057 92 91
torcolimarco@torcolimarcopartners.it

PIEMONTE - LIGURIA
VALLE D'AOSTA
COCCHI WALTER VITTORIO
Via Tito Livio 6
20090 Trezzano Sul Naviglio (MI)
T. 02 445 09 66
F. 02 445 09 81
M. 338 699 32 39
cocchiw.coc@tin.it

TOSCANA - UMBRIA
MAURIZIO MARSILI
Via Masaccio 4 Loc. Cascia
50066 Reggello (Fi)
T. 055 866 58 68
F. 055 869 60 02
M. 335 535 73 73
info@mauriziomarsili.it

SARDEGNA
GIANNI GUERRA
via Raffa Garzia, 13
09126 CAGLIARI
T. 070 30 22 41
M. 335 525 01 01
guerra.gianni@tiscali.it

SICILIA-CALABRIA
ALFONSO FANTAUZZO
Via Pizzetti 48
90145 Palermo
T. 091 682 38 49
M. 335 752 32 35
fantauzzorappresentanza@gmail.com

B2B / PROMOTION
FIZIO s.n.c.
Via C. Casalegno, 9
43100 Parma
T./F. 0039 0521 25 23 61
Cesare Fizio: M. 335 837 10 71
Giampiero Fizio: M. 335 49 83 28
info@fizio.it

EUROPE

BULGARIA
Mark SPARK Ltd
Mr. Miroslav Zhekov
Damyan Gruev Str, 27
1606 Sofia - BULGARIA
M. 359 887 20 15 52
mirozhekov@gmail.com

CROATIA - BOSNIA
HERZEGOVINA - SLOVENIA
SERBIA - MONTENEGRO
REPUBLIC OF MACEDONIA
KOSOVO
TOGNANA spa
Via del Capitello 22
31030 Casier (TV) - ITALIA
T. +39 422 67 21
www.tognana.com

DENMARK - FINLAND
NORWAY - SWEDEN
THUESEN JENSEN a/s
Smedeland 11, 2600 Glostrup,
DENMARK
T. +45 70 20 52 22
www.tj.dk

FRANCE + DOM TOM
BELGIUM & LUXEMBOURG
Bormioli Rocco
Tableware France
13 Rue de la Perdrix
Les Flamants - 10D
95926 - Roissy Charles De Gaulle
FRANCE
T. +33 01 55 81 28 36
F. +33 01 55 81 28 44
M. +33 645 29 53 23
infocasafrance@bormiolirocco.com
www.bormiolirocco.com

GERMANY - AUSTRIA
POLAND - CZECH REPUBLIC
SLOVAKIA
BORMIOLI ROCCO
CENTRAL EUROPE GMBH
Sonnenweg 20
56203 Hoehr-Grenzhausen - GERMANY
T. +49 (0) 26 24 95 31-0
F. +49 (0) 26 24 95 31-31
infobrce@bormiolirocco.com

GREECE
A.G.P. LTD
Mr. Panos Kostoupolos
2003 Nicosia - CYPRUS
M. +30 69 47 43 40 64
info@agp.com.cy

HOLLAND
SPS - MICHIEL KOPER
T. +31-6-20628376
Michiel@5ps.nl

PORTUGAL
VISTA ALEGRE ATLANTIS SA
3830-292 Ílhavo - PORTUGAL
T. +351 234 32 06 00
F. +351 234 24 09 09
elisabetedomingos@vistaalegre.com
www.vistaalegre.com/eu

ROMANIA - MOLDAVIA
TRIOUL COMERCIAL
ACORD SRL
103 erou Iancu Nicolae Street,
Vila C26,
077190 Pipera-Voluntari,
Ilfov County - ROMANIA
T. +40 745 52 69 00
marius.flack@bcacord.ro

RUSSIA
UKRAINE - BELARUS
GEORGIA - ARMENIA
AZERBAIDJAN
TURKMENISTAN
KIRGHIZISTAN - KAZAKISTAN
OOO Eurover Commerce
T. +7 91 04 87 52 26
M. +393 486 55 37 71
elena@italsoyuz.com
www.italsoyuz.com

SPAIN
BORMIOLI ROCCO S.A.
Avda. Del Vidrio s/n
19200 Azuqueca
de Henares (GU) - ESPAÑA
T. (+34) 949 34 80 60
F. (+34) 949 34 82 62
info_spain@bormiolirocco.com

SWITZERLAND
TRENDSENSE GmbH
Schützenstrasse 5 - 8800 Thalwil CH
T. +41 (0) 432 66 94 54
info@trendsense.ch
www.trendsense.ch/bormioli-luigi

UNITED KINGDOM - IRELAND

RETAIL CHANNEL
JWP Ltd. (MEYER Group)
Wirral Intl. Business Park,
Riverview Road, Bromborough,
Wirral, CH62 3RH
T. +44 (0) 12 82 68 80 80
tradesupport@jwpltd.co.uk

HO.RE.CA CHANNEL
John ARTIS
Cox Lane, Chessington,
Surrey KT9 1SF
UNITED KINGDOM
T. +44 (0) 20 83 9155 44
F. +44 (0) 20 83 91 45 95
sales@artis-uk.com
www.artis-uk.com

REMAINING EUROPEAN
COUNTRIES
BORMIOLI ROCCO S.P.A
V.le Martiri della Libertà 1
43036 Fidenza (Pr)
ITALIA
T. (39) 0524 51 11
F. (39) 0524 52 78 77
divcasa@bormiolirocco.com

AMERICA

AMERICA LATINA
BORMIOLI ROCCO S.P.A
V.le Martiri della Libertà 1
43036 Fidenza (Pr)
ITALIA
T. (39) 0524 51 11
F. (39) 0524 52 78 77
divcasa@bormiolirocco.com

ARGENTINA - PARAGUAY
URUGUAY
GERMÁN ODDONE
Rafael Pastoriza 1462- (11600)
Montevideo- URUGUAY
T. +598 26 22 10 85
M. +598 99 63 40 90
oddone.ger@gmail.com

BRAZIL
IMELTRON
Rua James Clerk Maxwell,
225 Techno Park Cep: 13069-380
Campinas - SP
BRASIL
T. (19) 3202-16 00
produtos@imeltron.com.br
Skype: produtos_imeltron
www.imeltron.com.br/contato

CANADA
TRUDEAU CORPORATION
(1889) Inc.
1600 Eiffel - Rue Eiffel
Boucherville, QC.
J4B 5Y1
CANADA
T. (1) 450 65 57 47 77
Toll Free : 800 878 33 28
F. (1) : 450 655 19 34
caorder@trudeaucorp.com
www.truedeaucorp.com

CILE
EL VOLCAN
[José Rivero Llamazales y cia. LTDA]
San Diego 767, Santiago
CHILE
Tel. (+56 2) 29 35 30 00
www.elvolcan.cl

COLOMBIA
EUROLINK
Calle 85 No 9 – 86 Bogotá
COLOMBIA
Tel. (+57 1) 530 24 26
ambient@eurolink.com.co
www.eurolink.com.co/

U.S.A.
BORMIOLI LUIGI Corp.
41 Madison Avenue
16th Floor
10010 NEW YORK, NY
U.S.A.
T. (1) 21 27 19 06 06
F. (1) 21 27 19 36 05
info@bormioliroccousa.com

ASIA

BORMIOLI ROCCO ASIA PACIFIC LTD
4/F, The Lee Gardens 3,
N.1 Sunning Road,
CWB, Hong Kong,
infoasiapacific@bormiolirocco.com

CHINA
TBW Guangzhou Hotel Tableware
Supplier Co., Ltd.
No.508-509,XinJi ShaXi Hotel Supplies
Expo City(Shangjiao Area) Luopu
Street, Panyu District,
Guangdong Province,
CHINA 511442
电话：020-34501086, 34506086转888
传真：020-34502086
手机：13535040999
www.tbw-china.com
sankie@tbw-china.com

JAPAN
VESSEL.LLC
Muromachi Bld 5F 502 2-14-3
Kandajinbocho, Chiyoda-ku,
Tokyo
JAPAN
Post code :101-0051
T. +81 (0) 368 09 15 52
F. +81 (0) 368 09 15 53
br_consultant@bz03.plala.or.jp

MIDDLE EAST

HO.RE.CA. CHANNEL
ALLEN HUTCHINGS
Dubai - United Arab Emirates
T. +971 504 80 09 37
allen@bormioliluigi.it

RETAIL CHANNEL
MARC EL CHEMALI
P.O. BOX 901737
Jdeideh
Badaro, Bani Kanaan St.
Said Building 8th Floor
Beirut - LEBANON
T. +961-4-92 78 42
M. +961-3- 48 56 19
F. +961-4-92 78 43
petemarc@inco.com.lb

ISRAEL
JACOBS AGENCIES
Yoel Ravitz
16 Hasar Haim Shapira St
West Industries Zone
Rishon Lezion 75704
ISRAEL
T. +972-3-951 86 85
M. +972-54-805 04 80
yoel@jacobsagencies.com

OCEANIA

AUSTRALIA

RETAIL CHANNEL
FACKELMANN Housewares
105 Vanessa Street, Kingsgrove, NSW
2208 AUSTRALIA
T. 1800 70 97 14
F. 1800 71 27 04
www.fackelmannhousewares.com.au

HO.RE.CA. CHANNEL
TRENTON Intl.
4 Burrows Road South
St Peters
SYDNEY, NSW 2044 AU
T. +61 2 85 7199 88
T. +61 2 85 7199 77
office@trenton.com.au
www.trenton.com.au

NEW ZEALAND
FACKELMANN HOUSEWARES (NZ)
LIMITED
30 Highbrook Drive
2013 East Tamaki , Auckland
NEW ZEALAND
T. + 64 (0) 92 65 43 34
KirkM@Fackelmann.co.nz

AFRICA

SOUTH AFRICA
AWG TRADING (PTY) LTD
23 Lyn Road , 2194 Randburg
SOUTH AFRICA
T. + 27 (0) 112 34 04 46
M. +27 (0) 824 49 03 09
anthony@awgtrading.co.za

REMAINING AFRICAN
COUNTRIES
BORMIOLI ROCCO S.P.A
V.le Martiri della Libertà 1
43036 Fidenza (Pr)
ITALIA
T. (39) 0524 51 11
F. (39) 0524 52 78 77
divcasa@bormiolirocco.com

SET

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

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

BACH SET 5 PEZZI
BACH 5 PCS SET
1 Bach Bottiglia Liquore con tappo in vetro ermetico
1 Bach Spirits Bottle with airtight glass stopper
0,70 L - 23 ¾ oz
4 D.O.F. tumblers
33,5 cl - 11 ¼ oz
GP 5/4 • Q.P. 72
11424/02

BIRRATEQUE
set 6 pezzi
6 pieces set
2 Wheat-Weiss
78 cl - 26 ½ oz
2 Ipa-White Ipa
54 cl - 18 ¼ oz
2 Beer Tester
42 cl - 14 ¼ oz
Set GP6/4 • Q.P. 32
12326/01

MIXOLOGY
set 5 pezzi
5 pieces set
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
Authentica bottle with silicone stainless pourer
0.5 l - 17 oz
Set GP 5/3 • Q.P. 54
12324/01

ELIXIR WHISKY
set 5 pezzi
5 pieces set
1 Elixir Decanter,
0.75 L - 25 ¼ oz
4 Bicchieri DOF
DOF tumblers
38 cl - 12 ¾ oz
Set GP 5/3 • Q.P. 60
12469/01

Nota: dati, descrizioni e illustrazioni non hanno valore vincolante per Bormioli Luigi S.p.A. che si riserva il diritto di apportare modifiche alla produzione.
N.B.: Bormioli Luigi S.p.A. is not bound by any of the above data, descriptions and illustrations, and reserve the right to make any changes required in production.

INDICE ALFABETICO
Alphabetical Index

A

34 **Aero** Wine Glass Specific
116 **Ametista** Classic Collection Drinkware
150 **Arabesk** Classic Collection Tableware
36 **Atelier** Wine Glass Specific

B

170 **Bach** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
222 **Birrateque** Beer Collection

C

262 **Caffè Monorigine / *Single Origin Coffee*** Thermic Glass
117 **Canaletto** Classic Collection Drinkware
118 **Classico** Classic Collection Drinkware
174 **Cognac Collection** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
176 **Coupe Collection** Drink Specific Glass Bar & Cocktail

D

152 **Dessert** Classic Collection Tableware
178 **Diamante** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
42 **D.O.C.** Wine Glass Specific
246 **Drink&Design** Thermic Glass

E

119 **Eden** Classic Collection Drinkware
180 **Elegante** Drink Specific Glass Bar & Cocktail

F

240 **Food&Design** Thermic Glass
182 **Flute Collection** Drink Specific Glass Bar & Cocktail

G

153 **Glitter** Classic Collection Tableware
154 **Gocce** Classic Collection Tableware
156 **Graphics** Classic Collection Tableware

I

230 **I Classici** Beer Collection
NEW 46 **I Meravigliosi** Wine Glass Specific
120 **Incanto** Classic Collection Drinkware
52 **Intenso** Wine Glass Specific

J

186 **Jazz** Drink Specific Glass Bar & Cocktail

M

56 **Magnifico** Wine Glass Specific
122 **Michelangelo Masterpiece Gold Label** Classic Collection Drinkware
124 **Michelangelo Masterpiece** Classic Collection Drinkware
130 **Michelangelo Professional Line** Classic Collection Drinkware
NEW 188 **Mixology** Drink Specific Glass Bar & Cocktail

O

199 **On The Rocks** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
NEW 200 **Optica** Drink Specific Glass Bar & Cocktail

P

60 **Palace** Wine Glass Specific
64 **Palace Hydrosommelier** Wine Glass Specific
135 **Puro** Classic Collection Drinkware

R

136 **Regency** Classic Collection Drinkware
204 **Roma 1960** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
138 **Royale** Classic Collection Drinkware
140 **Rubino** Classic Collection Drinkware

S

158 **Sottopiatti / *Chargers*** Classic Collection Tableware
NEW 208 **Speakeasies Swing** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
212 **Spirits Bottles & Decanters** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
142 **Strauss** Classic Collection Drinkware
144 **Sublime** Classic Collection Drinkware
68 **Super** Wine Glass Specific
72 **Supremo** Wine Glass Specific

T

NEW 80 **Talismano** Wine Glass Specific
82 **Tentazioni** Wine Glass Specific
146 **Top Class** Classic Collection Drinkware

V

148 **Veronese** Classic Collection Drinkware
88 **Vinea** Wine Glass Specific
98 **Vinoteque** Wine Glass Specific
149 **Vintage** Classic Collection Drinkware

GRUPPO
BORMIOLI LUIGI
GLASSMAKER

Viale Europa, 72/A
43122 PARMA (PR) – Italy
T. (+39) 0521 7931
info.casalingo@bormioliluigi.it

BORMIOLI ROCCO S.p.A.
Viale Martiri della Libertà, 1
43036 Fidenza (PR) - Italy
T. (+39) 0524 51 11
divcasa@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO S.A.
Avda. del Vidrio s/n
19200 Azuqueca De Henares
(GU) - España
T. (+34) 949 34 80 60
info_spain@bormiolirocco.com

BORMIOLI LUIGI Corp.
41 Madison Ave, 16th Floor
10010 New York, NY - USA
T. (1) 212 719 06 06
info@bormioliroccousa.com

BORMIOLI ROCCO
CENTRAL EUROPE GMBH
Sonnenweg 20
56203 Hoehr-Grenzhausen - Germany
T. +49 (0) 2624 9531-0
infobrce@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO FRANCE
13 Rue de la Perdrix
Les Flamants - 10D
95926 - Roissy Charles De Gaulle - France
T. (+33) 01 55 81 28 36
infocasafrance@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO
ASIA PACIFIC LIMITED
4/F, The Lee Gardens 3,
N.1 Sunning Road,
CWB, Hong Kong
infoasiapacific@bormiolirocco.com

www.bormioliluigi.com
www.bormiolirocco.com

071218005