Luigi Bormioli
ITALY

HIGH-TECH CRYSTAL GLASS FOR CONNOISSEURS

HOME & PROFESSIONAL SOLUTIONS

2024

Luigi Bormioli

ITALY

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

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,

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.

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.

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.

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 44 Grandioso
50 I Meravigliosi
56 Magnifico
60 Palace
63 Palace Hydrosommelier
66 Super
70 Supremo
76 Talismano
78 Vinalia
84 Vinea
92 Vinoteque
102 Imballi / *Packaging*

132
DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

136 Bach
NEW 140 Backdoor '20s
142 Cognac Collection
144 Coupe Collection
146 Diamante
148 Flute Collection
NEW 152 Gin & Tonic
154 Jazz
158 Mixology
167 On The Rocks
168 Optica
172 Roma 1960
174 Speakeasies Swing
178 Imballi / *Packaging*

104
CLASSIC COLLECTION

108 Ametista
108 Canaletto
109 Classico
110 Crescendo
112 Incanto
114 Michelangelo Masterpiece
116 Michelangelo Professional Line
120 Royale
121 Rubino
122 Strauss
124 Sublime
126 Top Class
128 Veronese
130 Imballi / *Packaging*

180
BEER COLLECTION

182 Birrateque
189 I Classici
189 Imballi / *Packaging*

190
THERMIC GLASS

192 Thermic Glass
194 Food&Design
198 Drink&Design
210 Caffè Monorigine
Single Origin Coffee
215 Imballi / *Packaging*

216
INFO

216 Organizzazione vendite
Sales Organization
218 Set
219 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 Business Unit: 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

BORMIOLI LUIGI
GLASSMAKER

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.

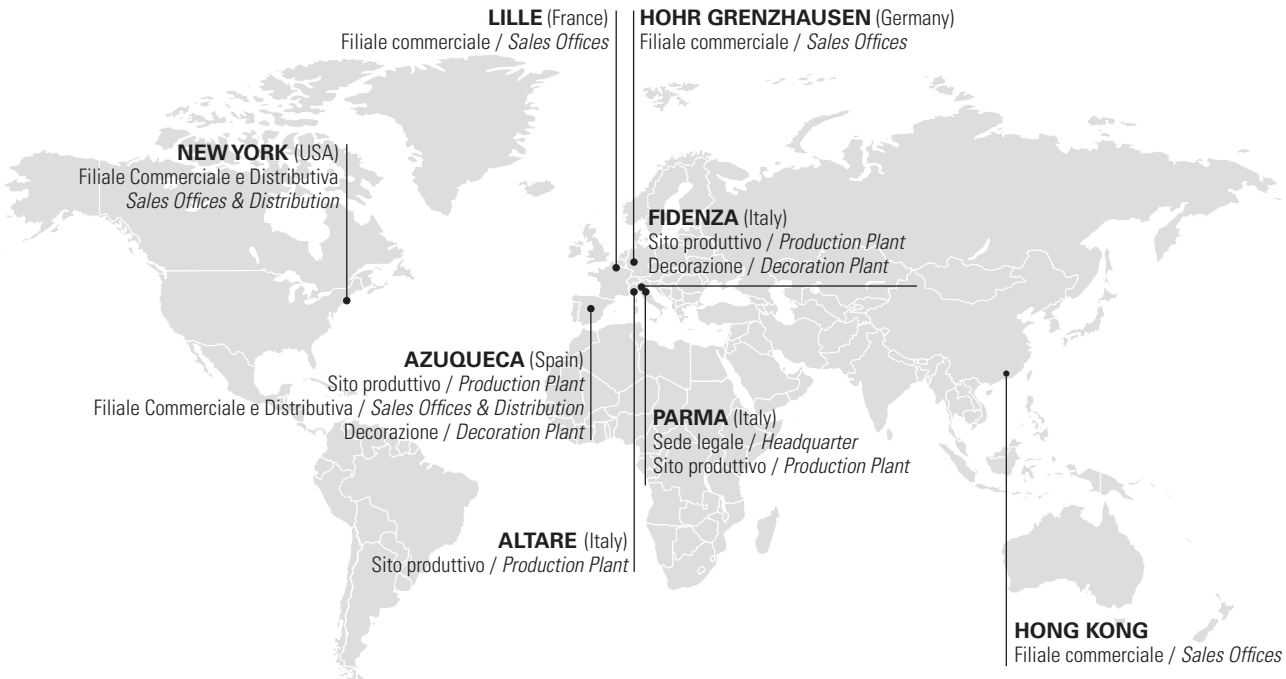
Bormioli Luigi is a glassmaking group specialized in the production of Home & Professional Glassware and high-end Packaging for the Perfumery, Cosmetic and Distillery sectors.
A family-run Italian company that has played a prominent role in the glassmaking world since the 14th century.
We have developed 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 BUSINESS UNIT: PRODUCTION PLANTS & DISTRIBUTION SYSTEM

4
SITI PRODUTTIVI
Glass Production Plants

2
SITI DI DECORAZIONE
Decoration Plants

5
FILIALI COMMERCIALI
Sales Branches



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

I NOSTRI PILASTRI PER LO SVILUPPO / OUR PILLARS FOR DEVELOPMENT

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.

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.

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.

Agility

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

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.

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.

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.

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.
La nostra responsabilità è testimoniata dall'adozione, dal 1996, di un Sistema di Gestione per la Qualità certificato ISO 9001 e dall'adesione ad altre iniziative orientate a regolamentare e migliorare costantemente la nostra attività.

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. Our responsible outlook is evidenced by our having adopted, since 1996, a Quality Management System ISO 9001 certified and by our participation in other initiatives focused on regulating and constantly improving our business.

ISO 9001
Sistema di gestione per la qualità
ISO 9001
Quality management system

ISO 14001
Sistema di gestione per l'ambiente
ISO 14001
Environmental management system

ISO 14064 CARBON FOOTPRINT
Quantificazione delle emissioni di gas a effetto serra
ISO 14064 CARBON FOOTPRINT
Quantification of greenhouse gas emissions

ISO 50001
Sistema di gestione dell'energia
ISO 50001
Energy management system

ISO 45001
Sistema di gestione per la salute e la sicurezza
ISO 45001
Occupational health and safety management system

FSSC 22000
Sistema di sicurezza alimentare certificato da DNV GL
FSSC 22000
Food safety management system certified by DNV GL (for packaging)

AEO
Operatore Economico Autorizzato
AEO
Authorized Economic Operator

ECOVADIS
Valutazioni di Sostenibilità Aziendali
ECOVADIS
Business Sustainability Ratings

CDP
Progetto di condivisione sul cambiamento climatico
CDP
Carbon Disclosure Project

SEDEX
Valutazione e miglioramento delle condizioni dei lavoratori
SEDEX
Assessment and improvement of working conditions

UN GLOBAL COMPACT
Impegno nei settori dei diritti umani, del lavoro, dell'ambiente e della lotta alla corruzione
UN GLOBAL COMPACT
Commitment in the areas of human rights, labour, the environment and the fight against corruption

HIGG INDEX
Misurazione impatti ambientali e sociali
HIGG INDEX
Measurement of environmental and social impacts

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.

SOSTENIBILITÀ / *SUSTAINABILITY*

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 to the minimum the number of detachable components.

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 collections.
Luigi Bormioli is an acknowledged glassware stylist, an expression of "Made in Italy" excellence worldwide that has always produced in accordance with the highest quality standards and design contents.

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 soffiato Hight-Tech SON.hyx®: i contenuti di Pb (Piombo), Hg (Mercurio), Cr (Cromo) (VI) non sono rilevabili, quindi al di sotto del valore limite di 100 ppm.
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 tools dedicated to the world of wine tasting and the cocktail art of mixing.
All Accademia Luigi Bormioli articles are made of SON.hyx® Superior blown Crystal Glass: contents of Pb (Lead), Hg (Mercury), Cr (Chromium) (VI) are not detectable, therefore below the 100 ppm limit value.
All stemglasses' stems are Titanium Reinforced® with a permanent anti-abrasion treatment which increases their resistance to breakages resulting in a longer 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 mouth blown glassware suitable for the service of food and beverages.
All products are in borosilicate glass a material highly resistant to thermal shocks.
The vacuum area between the walls allows for thermal insulation maintaining the ideal temperature of the drink or food contained, hot or cold, for longer, perfect for any entertaining situation. A wide collection, refined and contemporary, in line with the new lifestyle 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 that takes into account the various techniques described in the recipes (home canning, preserving in vinegar/brine, etc..). All containers have a glass lid that can easily be separated from the jars. The stainless steel closure and gasket can also be easily removed making it easy to clean by hand or in the dishwasher and microwafe safe. The contemporary and attractive design makes it ideal for serve to table and amouse-bouche.

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 wide selection of stemware, tumblers, plates and glass accessories resulting in an authentic experience filled with style and character.
A brand appreciated at international level, from the consumers to the catering professionals.

Un marchio 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 brand symbol of home-canning par excellence and of Made in Italy, offers new sizes to suit new service and usage needs, always ensuring a healthful, simple and 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.
Nel 2021 Fido ha ricevuto il prestigioso riconoscimento Marchio Storico di interesse nazionale. Una conquista che testimonia il valore e l'eccellenza del marchio.

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.
In 2021, Fido has received the prestigious award "Marchio Storico". An achievement that confirms the excellence and the value of a nationally known brand.

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 design 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 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 International Standards. The material used is food-grade, porosity-free "Durable & Secure" glass, 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

MATERIALI INNOVATIVI / *INNOVATIVE GLASS MATERIALS*

SON.HYX

CRYSTAL GLASS PAR EXCELLENCE

Sviluppato e registrato da Bormioli Luigi. E' un vetro sonoro superiore soffiato high-tech che presenta elevate prestazioni chimiche, meccaniche e ottiche. I contenuti di Pb (Piombo), Hg (Mercurio), Cr (Cromo)(VI) non sono rilevabili, quindi al di sotto del valore limite di 100 ppm.

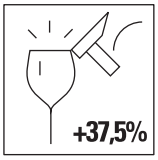
Developed and registered by Bormioli Luigi. A high-tech blown crystal glass that presents outstanding chemical, optical and mechanical properties. Contents of Pb (Lead), Hg (Mercury), Cr (Chromium) (VI) are not detectable, therefore below the 100 ppm limit value.

Robusto

Alta resistenza alle rotture

Strong

High resistance to breakage



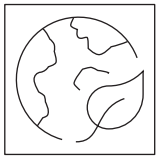
Resistenza al bordo
Resistence of the rim

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



I contenuti di Pb (Piombo), Hg (Mercurio),
Cr (Cromo)(VI) non sono rilevabili,
quindi al di sotto del valore limite di 100 ppm.
Prodotto con bassissimi livelli di emissioni di CO_2.
Contents of Pb (Lead), Hg (Mercury),
Cr (Chromium)(VI) are not detectable,
therefore below the 100 ppm limit value.
Produced with low CO_2 emissions level.

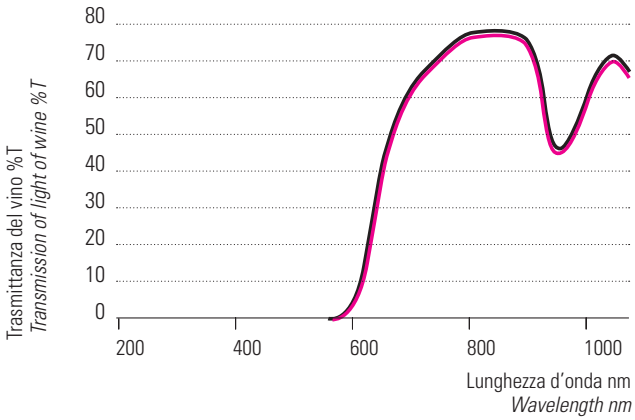
La resistenza meccanica è notevolmente migliorata grazie a processi produttivi appropriati.
Gli articoli in vetro SON.hyx® hanno una forte capacità di assorbimento degli urti meccanici.
Infatti, i test di Laboratorio hanno mostrato miglioramenti come indicato sopra.
I procedimenti produttivi utilizzati 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*

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

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



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

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

ULTRA CLEAR & DURABLE GLASS sparkx®

SPARKX®

MATERIALI INNOVATIVI / *INNOVATIVE GLASS 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.

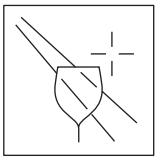
Luigi Bormioli Research Team by means of spectrophotometric measures has obtained this new glass outstandingly transparent and sparkling. The outcoming measures are extremely in line with the consumers perception of quality and transparence. This new material has an extremely low iron content so that 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

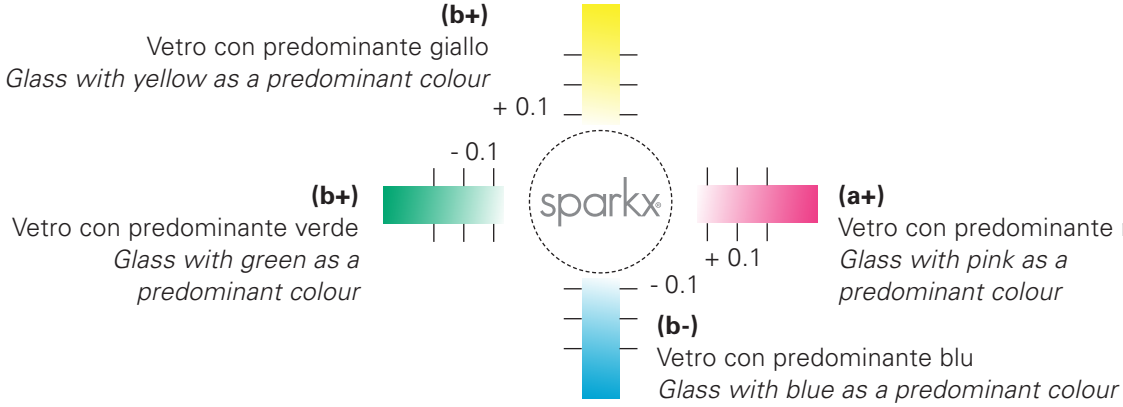
Robusto
Incremento della resistenza meccanica all'urto di circa il 30%
Durable
Resistance to mechanical shocks increased by 30%

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

I contenuti di Pb (Piombo), Hg (Mercurio), Cr (Cromo)(VI) non sono rilevabili, quindi al di sotto del valore limite di 100 ppm.
Prodotto con bassissimi livelli di emissioni di CO_2.
Contents of Pb (Lead), Hg (Mercury), Cr (Chromium) (VI) are not detectable, therefore below the 100 ppm limit value.
Produced with low CO_2 emissions 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.

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

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

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.

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.

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®

TRATTAMENTI INNOVATIVI DEL VETRO / *ADVANCED GLASS TREATMENTS*

TITANIUM

TITANIUM REINFORCED

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 Treatmentis the most reliable:

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
are 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

TRATTAMENTI INNOVATIVI DEL VETRO / *ADVANCED GLASS 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

GP1 = Scatola Regalo 1 pezzo.
Stampa offset, finitura lucida.
U.V. 1 pezzo.

GP1 = *1 piece.*
Gift Pack, offset print, glossy finish.
S.U. 1 piece.

GP2 = Scatola Regalo 2 pezzi.
Stampa offset, finitura lucida.
U.V. 2 pezzi.

GP2 = *2 pieces.*
Gift Pack, offset print, glossy finish.
S.U. 2 pieces.

GP4 = Scatola Regalo 4 pezzi.
Stampa offset, finitura lucida.
U.V. 4 pezzi.

GP4 = *4 pieces.*
Gift Pack, offset print, glossy finish.
S.U. 4 pieces.

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

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

BA6 = Bauletto 6 pezzi.
Stampato ad un colore, finitura matt.
U.V. 6 pezzi.

BA6 = *6 pieces.*
One color box, matt finish.
S.U. 6 pieces.

ESEMPI DI IMBALLO
Packaging Examples

GP2 K6 = Cartone con 6 scatole da 2 pz.
U.V. = 2 pz.
GP2 K6 = *6 boxes of 2 pcs in a carton.*
S.U. = 2 pcs.

BAF6 K4 = Cartone con 4 scatole da 6 pz.
U.V. = 6 pz.
BAF6 K4 = *4 boxes of 6 pcs in a carton.*
S.U. = 6 pcs.

BA6 K4 = Cartone con 4 scatole da 6 pz.
U.V. = 6 pz.
BA6 K4 = *4 boxes of 6 pcs in a carton.*
S.U. = 6 pcs.

Vinea
CORVINA AMARONE
mywineglass.com
CANNONAU
mywineglass.com
MALVASIA ORVIETO
mywineglass.com
PROSECCO SPUMANTE
mywineglass.com
MOSCATO SPUMANTE
mywineglass.com
ACCADEMIA Luigi Bormioli

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 44 Grandioso

50 I Meravigliosi

56 Magnifico

60 Palace

63 Palace Hydrosommelier

66 Super

70 Supremo

76 Talismano

78 Vinalia

84 Vinea

92 Vinoteque

102 Imballi / *Packaging*

CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical Features

	AERO	ATELIER	D.O.C.	GRANDIOSO	I MERAVIGLIOSI
Vetro Sonoro Superiore soffiato, High-Tech. Resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie. *High-Tech blown Crystal glass. Break resistant and Dishwasher safe.*	●	●		●	●
Vetro soffiato Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009. *Blown Ultra Clear and durable Glass according to ISO/PAS IWA 8:2009.*			●		
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			
Prodotti soffiati a bocca e lavorati a mano in esclusiva per Luigi Bormioli. *Mouth-blown, hand made products exclusive to Luigi Bormioli.*		● RM 487			
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			
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		
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".*					

	MAGNIFICO	PALACE HYDROSOMMELIER	SUPER	SUPREMO	TALISMANO	VINALIA	VINEA	VINOTEQUE
	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●
								● RM 319
								● RM 319
			●	●			●	●
							●	
	● C 337		● C 130	● C 447			● C 478 C 472 C 465	● C 370
		● C 357						● C 372 C 359
					●		● 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"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.12196

GOBLET

C 357

48 cl - 16 ¼ oz
h 21,2 cm - 8 ¼"
Max Ø 8,6 cm - 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.10936

VINO ROSSO
RED WINE

C 351

36,5 cl - 12 ¼ oz
h 19,4 cm - 7 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.10937

VINO BIANCO
WHITE WINE

C 345

32,5 cl - 11 oz
h 18,3 cm - 7 ¼"
Max Ø 7,7 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.10938

FLUTE

C 354

23,5 cl - 8 oz
h 23,8 cm - 9 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.10939

STEMLESS

PM 833

40 cl - 13 ½ oz
h 9,9 cm - 4"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 672

A.10940

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"
GP2 K6 • Q.P. 144
BAF6 K2 • Q.P. 144

A.08744

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"
BAF6 K2 • Q.P. 144

A.08747

CABERNET
MERLOT

C 314

70 cl - 23 ¾ oz
h 24,4 cm - 9 ½"
Max Ø 10,1 cm - 4"
GP2 K6 • Q.P. 216
BAF6 K2 • Q.P. 288
I – I 0,1 L CE • Q.P. 288

A.08743

PINOT NOIR
RIOJA

C 316

61 cl - 20 5/8 oz
h 22 cm - 8 ¾"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
GP2 K6 • Q.P. 240
BAF6 K2 • Q.P. 288

A.08745

CHIANTI

C 423

55 cl - 18 ½ oz
h 23,2 cm - 9 ¼"
Max Ø 9,1 cm - 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.10647

RIESLING
TOCAI
C 317

44 cl - 15 7/8" oz
h 22 cm - 8 ¾"
Max Ø 8,47 cm - 3 3/8"
GP2 K6 • Q.P. 384
BAF6 K4 • Q.P. 384
I – I 0,1 L CE • Q.P. 384

A.08746

SAUVIGNON

C 424

35 cl - 11 ¾"
h 20,3 cm - 8"
Max Ø 7,9 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.10648

PROSECCO
CHAMPAGNE
C 319

27 cl - 9 ½ oz
h 25,4 cm - 10"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP2 K6 • Q.P. 360
BAF6 K2 • Q.P. 396

A.08748

WINE GLASS SPECIFIC

ATELIER
SUPERIOR AROMA DIFFUSION

VINO ROSSO
RED WINE
C 400

45 cl - 15 ¼ oz
h 22,1 cm - 8 ¾"
Max Ø 9,2 cm - 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.10410

VINO BIANCO
WHITE WINE
C 399

35 cl - 11 ¾ oz
h 20,5 cm - 8"
Max Ø 8,5 cm - 3 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.10409

COCKTAIL

C 315

30 cl - 10 oz
h 16,4 cm - 6 ½"
Max Ø 11,5 cm - 4 4/8"
BAF6 K2 • Q.P. 240

A.08750

SPUMANTE
SPARKLING WINE
C 402

20 cl - 6 ¾ oz
h 22,2 cm - 8 ¾"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.10412

GRAPPA

C 425

8 cl - 2 ¾ oz
h 16 cm - 6 ¼"
Max Ø 6 - 2 3/8"
BAF6 K4 • Q.P. 960
I-I 2 CL CE • Q.P. 960

A.10649

WINE GLASS SPECIFIC

ATELIER
SUPERIOR AROMA DIFFUSION

ACQUA
WATER
PM 864

34 cl - 11 ½ oz
h 10,6 cm - 4 ¼″
Max Ø 8,6 cm - 3 ½″
BAF6 K4 • Q.P. 672

A.10404

CABERNET
MERLOT
PM 757

67 cl - 23 ¼ oz
h 12 cm - 4 ¾″
Max Ø 10,1 cm - 4″
BAF6 K2 • Q.P. 432

A.10291

PINOT NOIR
RIOJA
PM 756

59 cl - 20 oz
h 10,3 cm - 4 $^{1}/_{16}$″
Max Ø 10,5 cm - 4 ¼″
BAF6 K2 • Q.P. 480

A.10290

RIESLING
TOCAI
PM 764

40 cl - 14 oz
h 10,5 cm - 4 ¼″
Max Ø 8,47 cm - 3 ¼″
BAF6 K4 • Q.P. 672

A.10289

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"
GP1 K2 • Q.P. 42

A.11938

CARAFFA
CARAFE
1 L - 34 OZ
PM 904

120 cl - 40 ½ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 28 cm - 11"
Max Ø 10,8 cm - 4 ¼"
CT 6 • Q.P. 162
I - I 1 L CE • Q.P. 162

A.10700

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
I - I 0,5 L CE • Q.P. 288

A.10698

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
I - I 0,2-0,3 L CE • Q.P. 540
I - I ¼ L CE • Q.P. 540

A.10697

CARAFFA
CARAFE
0,10 L - 3 ½ OZ
PM 908

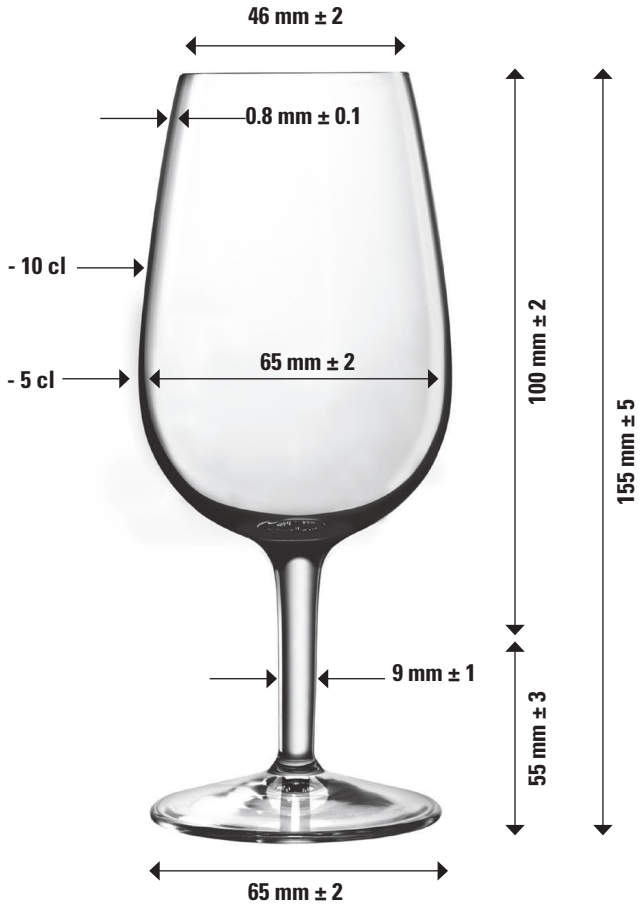
15 cl - 5 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 13,3 cm - 5 ¼"
Max Ø 5,6 cm - 2 ¼"
CT 12 • Q.P. 1080
I - I 0,1 L CE • Q.P. 1.080
I - I 1/8 L CE • Q.P. 1.080

A.10696

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 3/8"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.12436

DEGUSTAZIONE
WINE TASTING
C 101

41 cl - 14 oz
h 18,2 cm - 7 3/8"
Max Ø 7,9 cm - 3 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 480

A.10230

DEGUSTAZIONE
WINE TASTING
C 99

31 cl - 10 ¼ oz
h 17,4 cm - 6 7/8"
Max Ø 7,3 cm - 2"
BAF6 K4 • Q.P. 600
0,1L CE • Q.P. 600

A.10160

ISO WINE GLASS

C 66

21,5 cl - 7 ¼ oz
h 15,5 cm - 6 1/8"
Max Ø 6,5 cm - 2 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 720
2+4 CL CE • Q.P. 720
0,1 L CE • Q.P. 720

A.10228

DEGUSTAZIONE
WINE TASTING
C 103

12 cl - 4 oz
h 13,6 cm - 5 3/8"
Max Ø 6 cm - 2 3/8"
BAF6 K4 • Q.P. 1152

A.10229

VINO CLASSICO
SV 2 Decanter
0,75 L - 25 ¼ oz

170 cl - 57 ½ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 25 cm - 9 7/8"
Max Ø 22 cm - 8 5/8"
BAF1 K4 • Q.P. 48

A.07650

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

NEW

GRANDIOSO

INNO AL VINO

NEW

Grandioso, forma sinuosa della coppa del calice innovativa e piacevole, unica nel suo genere e rappresentativa del Design Italiano.
L'incavo nella parete della coppa deprime la componente alcolica ostacolandone la risalita così da evitare ogni interferenza con gli aromi del vino. In questo modo, grazie anche all'ampia Camera Aromatica (Spazio di testa), gli aromi rimangono integri all'uscita della coppa consentendo la degustazione delle vere note aromatiche del vino.
È un Inno al Vino. Salute!

Grandioso, a stemglass with a sinuous bowl shape, innovative and pleasant, unique in its kind and representative of Italian Design.
The groove present on the bowl mitigates the alcoholic components preventing them from coming out and interfering with the wine aromas. This allows the aromas to be released in all their glory, thanks also to the wide Aromatic Chamber (Headspace), allowing the true aromatic notes of the wine to be tasted.
It is a Tribute to Wine (Inno al Vino). Salute!

WINE GLASS SPECIFIC

GRANDIOSO

INNO AL VINO

Aromi Propri del Vino
True Wine Aromas
Bordo ultra-sottile (0,95 mm)
Ultra-thin rim (0,95 mm)
Ampia Camera Aromatica
(Spazio di Testa)
Wide Aromatic Chamber
(Headspace)
Incavo
Barriera ai vapori dell'Alcool
Groove
Alcohol Scents Barrier
Stelo sottile (5 mm) rinforzato al Titanio®
Thin stem (5mm) Titanium reinforced®
Base piatta e stabile
Flat and stable base

NEW

CABERNET MERLOT
C 543

65 cl - 22 oz
h 23 cm - 9″
Max Ø 9,35 cm - 3 5/8″
BAF6 K4 • Q.P. 288

13884/01

PINOT NERO NEBBIOLO
C 544

55 cl - 18 ½ oz
h 22 cm - 8 5/8″
Max Ø 8,85 cm - 3 ½″
BAF6 K4 • Q.P. 288

13885/01

CHARDONNAY

C 545

45 cl - 15 ¼ oz
h 21,5 cm - 8 ½″
Max Ø 8,08 cm - 3 ¼″
BAF6 K4 • Q.P. 384

13886/01

WINE GLASS SPECIFIC

GRANDIOSO

INNO AL VINO

NEW

SAUVIGNON
RIESLING
C 546

37 cl - 12 ½ oz
h 21 cm - 8 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 432

13887/01

PROSECCO
SPARKLING WINE
C 548

21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 432

13889/01

WINE GLASS SPECIFIC

I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT
WINE GLASS PAR EXCELLENCE

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

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

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

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

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

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

WINE GLASS SPECIFIC

I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT
WINE GLASS PAR EXCELLENCE

Bordo ultra-sottile, 0.95 mm
Ultra-thin rim - 0.95 mm
Distribuzione del vetro perfetta
Perfect glass distribution
Curva della coppa assicura sia un flusso aromatico che un flusso del vino non turbolento
The profile of the bowl ensures an aromatic flow as well as a non-turbulent flow of the wine
Fondo piatto assicura una alta areazione del vino (Effetto Decanter) aumentando anche la camera aromatica
The bowl's flat base ensures a high aeration of the wine as it increases the headspace, thus reproducing a decanter effect
Gambo sottile (5 mm) e rinforzato al Titanio
Thin stem (5mm) Titanium reinforced
Base piatta e stabile
Flat and stable base

BAROLO
SHIRAZ
C 503

75 cl - 25 ¼ oz
h 23,2 cm - 9 1/8"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 240

A.12736

CABERNET
MERLOT
C 496

70 cl - 23 ¾ oz
h 24,3 cm - 9 5/8"
Max Ø 10,1 cm - 4"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.12731

OAKED CHARDONNAY

C 504

65 cl - 22 oz
h 21,8 cm - 8 5/8"
Max Ø 10,1 cm - 4"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.12737

SANGIOVESE
CHIANTI
C 499

55 cl - 18 ½ oz
h 22,7 cm - 8 7/8"
Max Ø 9,3 cm - 3 5/8"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.12732

CHARDONNAY
TOCAI
C 500

45 cl - 15 ¼ oz
h 21,6 cm - 8 ½"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.12733

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"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.12735

FLUTE

C 518

21 cl - 7 oz
h 21 cm - 8 ¼"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
BAF6 K4 • Q.P. 480

A.13108

SAUTERNES
RIESLING
C 501

35 cl - 11 ¾ oz
h 20,3 cm - 8"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.12734

MOSCATO
SPUMANTE
C 505

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,8 cm - 5 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.12738

BIBITA
BEVERAGE
PM 1055

57 cl – 19 ¼ oz
h 14 cm – 5 ½"
Max Ø 8,6 cm – 3 3/8"
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.12767

STEMLESS

PM 1054

45 cl - 15 ¼ oz
h 9,9 cm - 3 7/8"
Max Ø 9,1 cm - 3 5/8"
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.12766

WINE GLASS SPECIFIC

I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT
WINE GLASS PAR EXCELLENCE

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".

XL
C 338

70 cl - 23 ¾ oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 10,3 cm - 4"
BAF6 K2 • Q.P. 180

A.08987

LARGE
C 334

59 cl - 20 oz
h 25,3 cm - 10"
Max Ø 9,6 cm - 3 ¾"
GP4 K2 • Q.P. 168
BAF6 K2 • Q.P. 216
GP2 K6 • Q.P. 216

A.08960

MEDIUM
C 335

46 cl - 15 ½ oz
h 24 cm - 9 ¼"
Max Ø 8,9 cm - 3 ¼"
GP4 K6 • Q.P. 288
BAF6 K4 • Q.P. 288
GP2 K6 • Q.P. 252

A.08961

SMALL
C 336

35 cl - 11 ¾ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 8,2 cm - 3 ¼"
GP4 K6 • Q.P. 288
BAF6 K4 • Q.P. 288
GP2 K6 • Q.P. 288

A.08962

FLUTE
C 337

32 cl - 10 ¾ oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP4 K6 • Q.P. 288
BAF6 K4 • Q.P. 360
GP2 K6 • Q.P. 324

A.08959

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".

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 650
C 386

65 cl - 22 oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 10,9 cm - 4 ½"
BAF6 K2 • Q.P. 180

A.10035

MAGNIFICO 450
C 387

45 cl - 15 ¼ oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 8,6 cm - 3 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.10034

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.).

ACQUA D.O.F.
PM 801

50 cl - 17 oz
h 10,4 cm - 4"
Max Ø 9,4 cm - 3 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.09264

WINE GLASS SPECIFIC

MAGNIFICO

MAXIMUM WINE COLOUR REFLECTION

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

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

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

WINE GLASS SPECIFIC

PALACE

ELEGANT AND RESISTANT

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

GRANDI VINI
C 352

57 cl - 20 oz
h 22,5 cm - 8 ¾"
Max Ø 9,1 cm - 3 ²/₄"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.09231

GOBLET
C 357

48 cl - 16 ¼ oz
h 21,2 cm - 8 ³/₈"
Max Ø 8,63 cm - 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 384
0,1 L CE • Q.P. 384

A.09461

MULTIPURPOSE
C 358

42 cl - 16 oz
h 16,3 cm - 6 ³/₈"
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 480

A.09462

VINO ROSSO
RED WINE
C 351

36,5 cl - 12 ¼ oz
h 19,4 cm - 7 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.09230

VINO BIANCO
WHITE WINE
C 345

32,5 cl - 11 oz
h 18,3 cm - 7 ¼"
Max Ø 7,7 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 480

A.09242

FLUTE
CHAMPAGNE
C 354

23,5 cl - 8 ¼ oz
h 23,8 cm - 9 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.09233

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"
BAF6 K4 • Q.P. 600
A.09232

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"
BAF6 K4 • Q.P. 576
A.10499

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".

ACQUA NATURALE
NATURAL WATER
PM 833
40 cl - 13 ½ oz
h 9,9 cm - 4"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 672
A.09655

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.

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

Piede piano

Flat base

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

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"
BAF6 K2 • Q.P. 144

A.09650

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"
BAF6 K2 • Q.P. 240

A.10038

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"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.10040

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"
BAF6 K4 • Q.P. 432

A.10041

REGISTERED DESIGNS

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)

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO

WINE AMBASSADOR

BURGUNDY
C 446
65 cl - 22 oz
h 24,5 cm - 9 5/8“
Max Ø 11 cm - 4 ¼“
BAF6 K2 • Q.P. 144
GP2 K6 • Q.P. 144
A.11277

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“
BAF6 K2 • Q.P. 216
GP2 K6 • Q.P. 216
A.11278

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

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO

WINE AMBASSADOR

CHIANTI
PINOT GRIGIO
C 448
45 cl - 15 ¼ oz
h 23,3 cm - 9 1/8"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 288
GP2 K6 • Q.P. 288
A.11279

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"
BAF6 K4 • Q.P. 384
GP2 K6 • Q.P. 384
A.11280

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

CHAMPAGNE
C 447
24 cl - 8 oz
h 25 cm - 9 5/8“
Max Ø 7 cm - 2 ¾“
BAF6 K4 • Q.P. 360
GP2 K6 • Q.P. 360
A.11276

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“
BAF6 K4 • Q.P. 576
GP2 K6 • Q.P. 576
A.11281

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

BURGUNDY

C 503

75 cl - 25 ¼ oz
h 23,2 cm - 9 1/8"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"
GP4 K4 • Q.P. 224

A.12736

BORDEAUX

C 496

70 cl - 23 ¾ oz
h 24,3 cm - 9 5/8"
Max Ø 10,1 cm - 4"
GP4 K2 • Q.P. 168

A.12731

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"
GP4 K6 • Q.P. 288

A.12732

CHARDONNAY

C 500

45 cl - 15 ¼ oz
h 21,6 cm - 8 ½"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
GP4 K6 • Q.P. 384

A.12733

PROSECCO

C 502

40 cl - 13 ½ oz
h 24,5 cm - 9 5/8"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"
GP4 K6 • Q.P. 288

A.12735

OLD MARTINI
C 505

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,8 cm - 5 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"
GP4 K4 • Q.P. 336

A.12738

FLUTE
C 518

21 cl - 7 oz
h 21 cm - 8 ¼"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
GP4 K6 • Q.P. 576

A.13108

BEVERAGE
PM 1055

57 cl - 19 ¼ oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 8,6 cm - 3 3/8"
GP4 K6 • Q.P. 576

A.12767

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"
GP4 K6 • Q.P. 576

A.12766

WINE GLASS SPECIFIC

TALISMANO

THE LUCKY CHARM
CRYSTAL GLASS

WINE GLASS SPECIFIC

VINALIA

DEGUSTANDIS VINIS INSTITUTE

Grand
Reserve

Le Vinalia erano le feste dell'Antica Roma istituite per gustare i vini (Degustandis Vinis Institute) sia in onore di Venere, come patrona del vino destinato all'uso quotidiano (Vinum Spurcum), che di Giove, come patrono del vino più forte, più puro e sacrificale (Temetum).
Le Feste durante l'anno erano due, il 23 Aprile "La Vinalia Urbana" ed il 19 Agosto "La Vinalia Rustica".

In Ancient Rome the Vinalia were the festivals established to taste wines (Degustandis Vinis Institute) both in honour of Venus, as the patron of wine intended for daily use (Vinum Spurcum), and of Jupiter, as the patron of stronger wine, purer and sacrificial (Temetum).
Two were the Festivals during the year, April 23rd "La Vinalia Urbana" and August 19th "La Vinalia Rustica".

Dedichiamo questa speciale linea di calici alle Vinalia per celebrare il vino (Vinum Vitae Est) in versione moderna e con uno stile contemporaneo.
Calice con forme e dimensioni che esaltano le caratteristiche di questo nettare degli dei per una vera festa dei sensi.
Questi strumenti per la degustazione, realizzati attraverso tecniche ad ispirazione artigianale, esaltano tutte le note aromatiche dei diversi stile di vino deprimendo la componente alcolica.
Sono leggeri, ultra-trasparenti e prodotti con elevata attenzione ai dettagli.
Durante la degustazione il vino viene indirizzato, in modo appropriato, verso le papille degustative più sensibili.
Ne risulta un gusto senza eguali.
Son.hyx è il materiale innovativo utilizzato per i calici e gli steli sottili sono rinforzati al Titanio rendendo il ciclo di vita più duraturo.

We dedicate this special collection of stemglasses to the Vinalia to celebrate wine (Vinum Vitae Est) in a modern adaptation and with a contemporary style.
A stemglass with shapes and sizes that enhance the distinctive properties of the nectar of the gods, a real feast for the senses.
These tasting tools, developed using artisan-inspired techniques, enhance all the aromatic notes of the different styles of wine by reducing the alcoholic content.
They are lightweight, ultra-clear and manufactured with high attention to details.
During the tasting, the wine is appropriately directed towards the more sensitive taste buds.
The result is a taste without equal.
Son.hyx is the innovative material used for the stemglasses and the thin stems are Titanium reinforced resulting in a longer lasting the lifecycle longer lasting.

Questo calice da vino, esalta l'aroma e il gusto di un vino in un modo completamente diverso da altri calici.

This wine crystal glass enhances the nose and flavour of a wine in a manner unlike any other stemglass.

WINE GLASS SPECIFIC

VINALIA
DEGUSTANDIS VINIS INSTITUTE

Area a bassa concentrazione alcolica
Low alcohol concentration area
Angolo d'uscita flusso vino diretto verso le papille gustative più sensibili
Wine flow from the rim edge is directed towards the most perceptible taste buds
Bordo ultra-sottile (0,95 mm)
Ultra-thin rim (0,95 mm)
Volume e forma Camera Aromatica ottimale
Optimal volume and shape of the Headspace
Profilo coppa per flusso vino non turbolento
The profile of the bowl ensures a non-turbolent flow of the wine
Stelo sottile (5 mm) rinforzato al Titanio®
Thin stem (5mm) Titanium reinforced®
Base piatta e stabile
Flat and stable base

BAROLO

C 532

65 cl - 22 oz
h 23 cm - 9″
Max Ø 9,35 cm - 3 5/8″
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.13554

BRUNELLO DI MONTALCINO

C 533

55 cl - 18 ½ oz
h 22 cm - 8 5/8″
Max Ø 8,85 cm - 3 ½″
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.13555

CHARDONNAY
C 534

45 cl - 15 ¼ oz
h 21,5 cm - 8 ½″
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼″
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.13557

PINOT GRIGIO
C 535

37 cl - 12 ½ oz
h 21 cm - 8 ¼″
Max Ø 7,5 cm - 3″
BAF6 K4 • Q.P. 432

A.13364

PROSECCO
C 457

21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 432

A.11559

CHAMPAGNE
C 479

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,2 cm - 5 5/8"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.11898

COGNAC RUM
C 536

50 cl - 17 oz
h 11,6 cm - 4 5/8"
Max Ø 9,67 cm - 3 3/4"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.13361

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.

SOLO AROMI PROPRI DEL VINO
Only true wine aromas

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

FINE RIM
Laser-cut and reinforced for longer service life

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

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

COPPA MODELLATA ACCURATAMENTE
Resiliente per una migliore resistenza meccanica

BOWL ACCURATELY SHAPED
Resilient for better mechanical strength

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

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

EPICURE per apprezzare il colore reale del vino

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

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

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

GIUNZIONE
Perfetta, elegante e rinforzata

JOINT
Perfect, elegant and reinforced

BASE PIATTA
Geometria anti-rottura

FLAT BASE
Anti-breakage geometry

SAN GIOVESE BRUNELLO DI MONTALCINO
C 467
70 cl - 23 ¾ oz
h 25,5 cm - 10"
Max Ø 10,1 cm - 4"
BAF6 K2 • Q.P. 180
A.11833

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

CANNONAU
C 471
55 cl - 18 ½ oz
h 24,2 cm - 9 ½"
Max Ø 9,3 cm - 3 5/8"
GPR2 K6 • Q.P. 144
BAF6 K4 • Q.P. 288
A.11836

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

MONTEPULCIANO MERLOT
C 468

45 cl - 15 ¼ oz
h 23 cm - 9“
Max Ø 8,7 cm - 3 3/8“
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.11834

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“
GPR2 K6 • Q.P. 180
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.11832

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

FRANCIACORTA PINOT NERO
C 472
27 cl - 9 ¼ oz
h 25,2 cm - 9 7/8"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 360
A.11837

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"
GPR2 K6 • Q.P. 216
BAF6 K4 • Q.P. 432
A.11831

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

MOSCATO SPUMANTE
C 478

30 cl - 10 ¼ oz
h 15,3 cm - 6“
Max Ø 11,5 cm - 4 ½“
GPR2 K6 • Q.P. 72
BAF6 K4 • Q.P. 192

A.11899

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

TREBBIANO
PM 981

43 cl - 14 ½ oz
h 10,5 cm - 4 ⅛“
Max Ø 8,8 cm - 3 ½“
GPR2 K6 • Q.P. 360
BAF6 K4 • Q.P. 672

A.11838

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

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE

ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE

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

Linea di calici professionali, eleganti e robusti ad alta sensibilità sensoriale per la degustazione di tutti i vini:

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

Prestazioni tecniche calici:

La forme dei calici sono tali da:

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

Prestazioni sensoriali calici:

- Resa colore vino: 100%
- Percezione olfattiva: 100%
- Equilibrio gustativo: 100%

Prestazioni caraffe e decanter

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

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

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

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

Stemglasses characteristics

The different shapes of the bowls:

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

Sensory performances:

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

Carafes and decanters

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

SUPER 800
C 374

80 cl - 27 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 12 cm - 4 ¾"
BAF6 K2 • Q.P. 144
A.09650

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"
BAF6 K2 • Q.P. 216
A.09641

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

ROBUSTO
C 342

66 cl - 22 ¼ oz
h 22,6 cm - 9"
Max Ø 10,6 cm - 4 ¼"
GP2 K6 • Q.P. 240
BAF6 K2 • Q.P. 240
A.09077

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"
GP2 K6 • Q.P. 288
BAF6 K4 • Q.P. 288
A.09627

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"
BAF6 K4 • Q.P. 288
A.09643

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"
BAF6 K4 • Q.P. 384
A.09647

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

FRAGRANTE
C 364

38 cl - 12 ¾ oz
h 22,3 cm - 8 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
GP2 K6 • Q.P. 480
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.09626

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"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.09644

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"
GP2 K6 • Q.P. 468
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.09648

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"
GP2 K6 • Q.P. 780
BAF6 K4 • Q.P. 600
I – I 2+4 CL CE • Q.P. 600

A.09649

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 K2 • Q.P. 432
A.10564

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

THE TESTER
C 491

23 cl - 7 ¾ oz
h 11 cm - 4 3/8"
Max Ø 7,7 cm - 3"
BAF6 K2 • Q.P. 576
A.12499

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

LIQUEUR
C 415

12 cl - 4 oz
h 16,4 cm - 6 ½"
Max Ø 5,2 cm - 2"
BAF6 K4 • Q.P. 1.080
A.10565

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"
BAF6 K4 • Q.P. 576
2+4 CL CE • Q.P. 576
A.09651

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"
GP1 K2 • Q.P. 48
A.09630

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

D.O.C.

BAF6

GRANDIOSO

BAF6

I MERAVIGLIOSI

BAF6

MAGNIFICO

BAF6

GP2

GP4

PALACE HYDROSOMMELIER

BAF6

SUPER

BAF6

WINE GLASS SPECIFIC

IMBALLI / *Packaging*

SUPREMO

BAF6

GP2

TALISMANO

GP4

VINALIA

BAF6

VINEA

BAF6

GPR2

VINOTEQUE

BAF6

GP1

GP2

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

108 | Ametista

108 | Canaletto

109 | Classico

110 | Crescendo

112 | Incanto

114 | Michelangelo Masterpiece

116 | Michelangelo Professional Line

120 | Royale

121 | Rubino

122 | Strauss

124 | Sublime

126 | Top Class

128 | Veronese

130 | Imballi
Packaging

CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical Features

	SONhyx® HIGH-TECH CRYSTAL GLASS	ULTRA CLEAR & DURABLE GLASS sparkx	TITANIUM Reinforced®	HAND MADE Luigi Bormioli ITALY DISHWASHER SAFE	25 YEAR GUARANTEE ANNI DI GARANZIA ANS DE GUARANTIE
	Vetro Sonoro Superiore soffiato, High-Tech. Resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie. *High-Tech blown Crystal glass. Break resistant and Dishwasher safe.*	Vetro soffiato Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009. *Blown Ultra Clear and durable Glass according to ISO/PAS IWA 8:2009.*	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.*	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".*
AMETISTA		●			
CANALETTO		●	●		
CLASSICO	●				
CRESCENDO	●		●		●
INCANTO	●		●		
MICHELANGELO MASTERPIECE		●	●		
MICHELANGELO PROFESSIONAL		●	●		
REGENCY	●		●		●
ROYALE		●	●		
RUBINO		●	●		
STRAUSS	●				
SUBLIME	●		●	● RM 481	
TOP CLASS	●				
VERONESE	●				

BIBITA
BEVERAGE
PM 693
46 cl - 15 ½ oz
h 12 cm - 4 47/64"
Max Ø 8,7 cm - 3 7/16"
BAF6 K4 • Q.P. 576
A.10185

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"
BAF6 K4 • Q.P. 768
A.10186

CLASSIC COLLECTION

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"
GP4 K6 • Q.P. 384
A.10167

ACQUA
WINE
C 143
28 cl - 9 ½ oz
h 21,6 cm - 8 ½"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP4 K6 • Q.P. 480
A.10201

FLUTE
CHAMPAGNE
C 145
19,5 cl - 6 ¾ oz
h 23,1 cm - 9 3/16"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 360
A.10164

BIBITA
BEVERAGE
PM 514
44 cl - 15 oz
h 16,6 cm - 6 9/16"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 480
A.10203

WHISKY
D.O.F.
PM 515
35 cl - 12 oz
h 10,9 cm - 4 ¼"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
GP4 K6 • Q.P. 768
A.10202

CLASSIC COLLECTION

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"
BAF6 K4 • Q.P. 600
GP4 K6 • Q.P. 576

A.10420

SUCCO
LONG DRINK
PM 881

34 cl - 11 ½ oz
h 14,6 cm - 5 ¾"
Max Ø 6,3 cm - 2 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 720

A.10421

WHISKY
D.O.F.
PM 879

40 cl - 13 ½ oz
h 9,8 cm - 3 ¾"
Max Ø 8,6 cm - 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 768
GP4 K6 • Q.P. 768

A.10419

ACQUA
WATER
PM 883

32 cl - 10 ¾ oz
h 9,4 cm - 3 ¾"
Max Ø 7,9 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 768

A.10422

LIQUORE
LIQUEUR
PM 884

7 cl - 2 ¼ oz
h 8,8 cm - 3 ½"
Max Ø 4 cm - 1 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 3.072

A.10423

CLASSIC COLLECTION

CLASSICO

Uno stile senza tempo.
Timeless style.

Crescendo
BOURGOGNE
BORDEAUX
CHARDONNAY
MARTINI
CHAMPAGNE
BEVERAGE
D.O.F.
25 YEAR GUARANTEE
Luigi Bormioli
ITALY

BOURGOGNE

C 342

66 cl - 22 ¼ oz
h 22,6 cm - 9″
Max Ø 10,6 cm - 4 ¼″
GP4 K4 • Q.P. 128

A.09077

BORDEAUX

C 363

59 cl - 20 oz
h 23,8 cm - 9 ¼″
Max Ø 9,1 cm - 3 ½″
GP4 K6 • Q.P. 288

A.09627

CHARDONNAY

C 364

38 cl - 12 ¾ oz
h 22,3 cm - 8 ¾″
Max Ø 8 cm - 3 ¼″
GP4 K6 • Q.P. 384

A.09626

FLUTE
CHAMPAGNE

C 354

23,5 cl - 8 ¼ oz
h 23,8 cm - 9 ¼″
Max Ø 7,5 cm - 3″
GP4 K6 • Q.P. 576

A.09233

STEMLESS

PM 757

67 cl - 23 ¼ oz
h 12 cm - 4 ¾″
Max Ø 10,1 cm - 4″
GP4 K4 • Q.P. 336

A.10291

BIBITA
BEVERAGE

PM 805

59 cl - 20 oz
h 15 cm - 6″
Max Ø 8,6 cm - 3 ½″
GP4 K6 • Q.P. 384

A.09434

WHISKY
D.O.F.

PM 804

46 cl - 15 ½ oz
h 10,5 cm - 4 ¼″
Max Ø 9,35 cm - 3 ¾″
GP4 K6 • Q.P. 768

A.09433

MARTINI

C 367

30 cl - 10 oz
h 19,5 cm - 7 ¾″
Max Ø 11,7 cm - 4 ½″
GP4 K6 • Q.P. 192

A.09558

CLASSIC COLLECTION

CRESCENDO

Linea completa dal design classico.
Comprehensive range and a classic design.

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"
GP6 K4 • Q.P. 384

A.11020

VINO BIANCO
WHITE WINE
C 434

27,5 cl - 9 ¼ oz
h 21 cm - 8 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP6 K4 • Q.P. 480

A.11021

FLUTE

C 436

20 cl - 6 ¾ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP6 K4 • Q.P. 360

A.11022

BIBITA
BEVERAGE
PM 921

43,5 cl - 14 ¾ oz
h 16,6 cm - 6 ½"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
GP6 K4 • Q.P. 600

A.11024

D.O.F.

PM 920

34,5 cl - 11 ¾ oz
h 10,9 cm - 4 ¼"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
GP6 K4 • Q.P. 648

A.11023

CLASSIC COLLECTION

INCANTO

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

GRANDI VINI
BURGUNDY
C 179

34 cl - 11 ½ oz
h 20,3 cm - 8″
Max Ø 8,2 cm - 3 ½″
GP4 K6 • Q.P. 384

A.10367

ACQUA
RED WINE
C 180

23,5 cl - 8 oz
h 19,1 cm - 7 ½″
Max Ø 7,2 cm - 2 1/8″
GP4 K6 • Q.P. 480

A.10366

FLUTE
CHAMPAGNE
C 145

20 cl - 6 ¾ oz
h 23,1 cm - 9″
Max Ø 7 cm - 2 ¾″
GP4 K6 • Q.P. 576

A.06105

BIRRA
ALL-PURPOSE
C 82

57 cl - 19 ¼ oz
h 19,8 cm - 7 ¾″
Max Ø 8,7 cm - 3 3/8″
GP4 K6 • Q.P. 384

A.10200

COGNAC

C 49

39,5 cl - 13 ¼ oz
h 13,6 cm - 5 3/8″
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾″
GP4 K6 • Q.P. 576

A.10195

GRAPPA
SPIRIT
C 225

9,5 cl - 3 ¼ oz
h 18 cm - 7″
Max Ø 6 cm - 2 3/8″
GP4 K6 • Q.P. 960
2+4 CL • Q.P. 960

A.10369

LIQUORE
LIQUEUR
C 183

7 cl - 2 ¼ oz
h 13,9 cm - 5 ½″
Max Ø 5,2 cm - 2″
GP4 K6 • Q.P. 1296

A.10362

CLASSIC COLLECTION

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"
GP4 K6 • Q.P. 288

A.10238

BIBITA
BEVERAGE
PM 514

43,5 cl - 14 ½ oz
h 16,6 cm - 6 9/16"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 480

A.10233

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"
GP4 K6 • Q.P. 576

A.10240

WHISKY
D.O.F.
PM 515

34,5 cl - 12 oz
h 10,9 cm - 4 ¼"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
GP4 K6 • Q.P. 768

A.10234

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"
GP4 K6 • Q.P. 864

A.10235

CLASSIC COLLECTION

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"
BA6 K4 • Q.P. 384
A.10286

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"
BA6 K4 • Q.P. 600
A.10284

VINO
WHITE WINE
C 32
19 cl - 6 ½ oz
h 16,6 cm - 6 ½"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
BA6 K4 • Q.P. 720
A.10285

FLUTE
CHAMPAGNE
C 34
16 cl - 5 ½ oz
h 18,5 cm - 7 ¼"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
BA6 K4 • Q.P. 576
0,1 L CE • Q.P. 576
A.10282

WINE & DRINK SPECIFIC

CHARDONNAY
C 179
34 cl - 11 ½ oz
h 20,3 cm - 8"
Max Ø 8,2 cm - 3 ¼"
BA6 K4 • Q.P. 384
A.10367

COPPA
CHAMPAGNE
C 40
22,5 cl - 7 ½ oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾"
BA6 K4 • Q.P. 432
A.10287

CHAMPAGNE
C 142
19 cl - 6 ½ oz
h 20,5 cm - 8 1/16"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
BA6 K4 • Q.P. 576
A.10283

MARTINI
C 211
21,5 cl - 7 ¼ oz
h 17,2 cm - 6 1/3"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"
BA6 K4 • Q.P. 288
A.10275

CLASSIC COLLECTION

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.

BAR

BIBITA
COOLER ICED TEA
PM 784

59,5 cl - 20 oz
h 17,5 cm - 7"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
BA6 K4 • Q.P. 480

A.10238

BIBITA
BEVERAGE
PM 514

43,5 cl - 14 ½ oz
h 16,6 cm - 6 $^{9}/_{16}$"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
BA6 K4 • Q.P. 600

A.10233

APERITIVO
HI-BALL
PM 523

31 cl - 10 ½ oz
h 14,6 cm - 5 ¾"
Max Ø 6,3 cm - 2 ½"
BA6 K4 • Q.P. 864

A.10236

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"
BA6 K4 • Q.P. 576

A.10240

WHISKY
D.O.F.
PM 515

34,5 cl - 12 oz
h 10,9 cm - 4 ¼"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
BA6 K4 • Q.P. 672

A.10234

ACQUA
WHISKY-ROCKS
PM 521

26,5 cl - 9 oz
h 10,2 cm - 4 $^{1}/_{16}$"
Max Ø 7,3 cm - 2 $^{7}/_{8}$"
BA6 K4 • Q.P. 840

A.10235

CLASSIC COLLECTION

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"
BAF6 K4 • Q.P. 2.016

A.11624

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

14 cl - 4 ¾ oz
h 6 cm - 2 3/8"
Max ⍁ 5,6 cm - 2 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 2.592

A.11623

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

15 cl - 5 oz
h 6 cm - 2 3/8"
BAF6 K4 • Q.P. 1.584

A.11622

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"
BAF6 K4 • Q.P. 2.016

A.11620

CLASSIC COLLECTION

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.

GRANDI VINI
GOURMET GOBLET
C 419

52 cl - 17 ½ oz
h 23 cm - 9″
Max Ø 8,9 cm - 3 ½″
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.10668

BURGUNDER

C 420

52 cl - 17 ½ oz
h 21 cm - 8 ¼″
Max Ø 9,92 cm - 4″
BAF6 K2 • Q.P. 288

A.10669

VINO BIANCO
WHITE WINE
C 421

38 cl - 12 ¾ oz
h 20,8 cm - 8 ¼″
Max Ø 8,03 cm - 3 ¼″
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.10670

CLASSIC COLLECTION

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 1/8"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 384
0,1 L CE • Q.P. 384

A.10148

GRANDI VINI
GOBLET
C 242

37 cl - 12 ½ oz
h 18,1 cm - 7 1/8"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 384
0,1 L CE • Q.P. 384

A.10147

ACQUA
RED WINE
C 241

27,6 cl - 9 ½ oz
h 17,1 cm - 6 ¾"
Max Ø 7,3 cm - 2 7/8"
BAF6 K4 • Q.P. 600

A.07697

FLUTE
C 244

21 cl - 7 oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.10150

D.O.F.
PM 610

37,5 cl - 12 ¾ oz
h 9,7 cm - 3 ¾"
Max Ø 8,8 cm - 2 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 768

A.10151

CLASSIC COLLECTION

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 ⌀ 6,3 cm - 2 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 960

A.09832

WHISKY
D.O.F.
PM 300

35 cl - 11 ¾ oz
h 9,8 cm - 4"
Max ⌀ 7,9 cm - 3 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 960

A.09833

ACQUA
WHISKY-ROCKS
PM 227

29 cl - 9 ¾ oz
h 9 cm - 3 ½"
Max ⌀ 7,5 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 1.200

A.09830

VINO
JUICE
PM 228

24 cl - 8 oz
h 8,4 cm - 3 ¼"
Max ⌀ 7 cm - 2 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 1.080

A.09829

LIQUORE
LIQUEUR
PM 232

6 cl - 2 oz
h 6,2 cm - 2 ½"
Max ⌀ 4,5 cm - 1 ¾"
BAF6 K8 • Q.P. 3.456

A.09828

CLASSIC COLLECTION

STRAUSS

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

BAROLO

C 532

65 cl - 22 oz
h 23 cm - 9″
Max Ø 9,35 cm - 3 5/8″
GP4 K6 • Q.P. 384

A.13554

BRUNELLO DI MONTALCINO
C 533

55 cl - 18 ½ oz
h 22 cm - 8 5/8″
Max Ø 8,85 cm - 3 ½″
GP4 K6 • Q.P. 384

A.13555

CHARDONNAY
C 534

45 cl - 15 ¼ oz
h 21,5 cm - 8 ½″
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼″
GP4 K6 • Q.P. 384

A.13557

VINO ROSSO
RED WINE
C 454

40 cl - 13 ½ oz
h 22 cm - 8 5/8″
Max Ø 8 cm - 3 1/8″
GP4 K6 • Q.P. 384

A.11557

VINO BIANCO
WHITE WINE
C 456

28 cl - 9 ½ oz
h 20,6 cm - 8 1/8″
Max Ø 7,5 cm - 3″
GP4 K6 • Q.P. 480

A.11558

FLUTE
CHAMPAGNE
C 457

21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼″
Max Ø 7 cm - 2 ¾″
GP4 K6 • Q.P. 432

A.11559

COCKTAIL
CHAMPAGNE
C 479

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,2 cm - 5 5/8″
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8″
GP4 K4 • Q.P. 336

A.11898

COGNAC RUM
C 536

50 cl - 17 oz
h 11,6 cm - 4 5/8″
Max Ø 9,67 cm - 3 3/4″
GP4 K4 • Q.P. 336

A.13361

CLASSIC COLLECTION

SUBLIME

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

BIBITA
BEVERAGE
PM 961

59 cl - 20 oz
h 14,6 cm - 5 ¾″
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8″
GP4 K6 • Q.P. 384

A.11560

BIBITA
LONG DRINK
PM 995

45 cl - 15 ¼ oz
h 13,3 cm - 5 ¼″
Max Ø 7,2 cm - 2 7/8″
GP4 K6 • Q.P. 480

A.11897

D.O.F.

PM 962

45 cl - 15 ¼ oz
h 10 cm - 3 7/8″
Max Ø 8,4 cm - 3 ¼″
GP4 K6 • Q.P. 768

A.11561

ACQUA
WHISKY
PM 961

35 cl - 11 ¾ oz
h 9,2 cm - 3 5/8″
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8″
GP4 K6 • Q.P. 768

A.11896

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″
GP1 K12 • Q.P. 288

A11626G06021990

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

A11626MM902AA01

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″
GP1 K2 • Q.P. 56

A.11931

CLASSIC COLLECTION

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"
BAF6 K4 • Q.P. 768

A.12634

BIBITA
HI-BALL
PM 790

37,5 cl - 12 $^{2}/_{4}$ oz
h 13 cm - 5"
Max Ø 6,6 cm - 2 $^{5}/_{8}$"
BAF6 K4 • Q.P. 864

A.12633

ACQUA
D.O.F.
PM 789

36,5 cl - 12 ¼ oz
h 8,8 cm - 3 ½"
Max Ø 7,9 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 864

A.12635

CLASSIC COLLECTION

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"
BAF6 K4 • Q.P. 600

A.09839

APERITIVO
HI-BALL
PM 612

31 cl - 10 ½" oz
h 15 cm - 6"
Max Ø 6,9 cm - 2 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 600

A.09838

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"
BAF6 K4 • Q.P. 768

A.09837

WHISKY
WHISKY-ROCKS
PM 569

26 cl - 8 ¾ oz
h 9,1 cm - 3 ½"
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 960

A.09836

CLASSIC COLLECTION

VERONESE

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

AMETISTA

BAF6

CANALETTO

GP4

CRESCENDO

GP4

CLASSICO

BAF6

GP4

INCANTO

GP6

MICHELANGELO MASTERPIECE

GP4

MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

BAF6

BA6

REGENCY

GP4

ROYALE

BAF6

RUBINO

BAF6

STRAUSS

BAF6

SUBLIME

GP1

GP4

TOP CLASS

BAF6

VERONESE

BAF6

CLASSIC COLLECTION

IMBALLI / *Packaging*

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

136 | Bach

NEW 140 | Backdoor '20s

142 | Cognac Collection

144 | Coupe Collection

146 | Diamante

148 | Flute Collection

NEW 152 | Gin & Tonic

154 | Jazz

158 | Mixology

167 | On The Rocks

168 | Optica

172 | Roma 1960

174 | Speakeasies Swing

178 | Imballi
Packaging

CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical Features

	SONhyx Vetro Sonoro Superiore soffiato, High-Tech. Resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie. *High-Tech blown Crystal glass. Break resistant and Dishwasher safe.*	ULTRA CLEAR & DURABLE GLASS sparkx Vetro soffiato Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009. *Blown Ultra Clear and durable Glass according to ISO/PAS IWA 8:2009.*	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.*	 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.*	25 YEAR GUARANTEE ANNI DI GARANZIA ANS 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".*
BACH	●		●		● GP
BACKDOOR '20s	●		●		
COGNAC	● C 416 C 519	● C 77 C 49 C 72			
COUPE COLLECTION	● C 315 C 514 C 505 C 512 C 479 C 492 C 40 C 505 C 521	● C 40 MPL	●		
DIAMANTE	●		●		●
FLUTE COLLECTION	● C 354 C 319 C 402 C 451 C 483 C 502 C 436 C 457 C 337 C 511 C 457 C 130 C 447 C 472 C 465 C 370 C 518	● C 228 C 145 C 98 C 34 C 145 C 483 C 142 C 170 C 422 C 244	●	● C 228 C 319 C 402 C 98 C 337 C 130 C 447 C 472 C 465 C 370 C 354 AERO	
GIN & TONIC	●		●		
JAZZ	●		●		
MIXOLOGY	●		●		
ON THE ROCKS	●				
OPTICA	●		●		●
ROMA 1960	●		●		
SPEAKEASIES SWING	●		●		

GIN GLASS

C 516

60 cl - 20 ¼ oz
h 20,1 cm - 7 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"
GP4 K4 • Q.P. 224

A.12943

VINO ROSSO
RED WINE

C 450

40 cl - 13 ½ oz
h 22 cm - 8 5/8"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
GP4 K6 • Q.P. 384

A.11284

VINO BIANCO
WHITE WINE

C 452

28 cl - 9 ½ oz
h 20,6 cm - 8 1/8"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP4 K6 • Q.P. 384

A.11285

MARTINI

C 437

26 cl - 8 ¾ oz
h 18,5 cm - 7 ¼"
Max Ø 11,3 cm - 4 ½"
GP4 K4 • Q.P. 192

A.10951

RETRO FIZZ

C 514

26 cl - 8 ¾ oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max Ø 9,7 cm - 3 7/8"
GP4 K4 • Q.P. 224

A.12940

VINTAGE COCKTAIL

C 515

25 cl - 8 3/8 oz
h 19,5 cm - 7 5/8"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP4 K6 • Q.P. 480

A.12992

FLUTE
CHAMPAGNE

C 451

21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 360

A.11283

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"
BAF6 K4 • Q.P. 600
GP4 K6 • Q.P. 384

A.10824

BIBITA
BEVERAGE
PM 511

36 cl - 12 ¼ oz
h 15,5 cm - 6"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 720

A.10826

D.O.F.

PM 485

33,5 cl - 11 ¼ oz
h 9,7 cm - 3 ¾"
Max Ø 8,25 cm - 3 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 768
GP4 K6 • Q.P. 768

A.10823

ACQUA
WATER
PM 496

25,5 cl - 8 ½ oz
h 9 cm - 3 ½"
Max Ø 7,5 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 768

A.10825

LIQUORE
LIQUEUR
PM 500

7 cl - 2 ¼ oz
h 6,6 cm - 2 5/8"
Max Ø 4,8 cm - 1 7/8"
GP4 K12 • Q.P. 2.592

A.06794

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"
GP1 K6 • Q.P. 288
CT 6 + B6 • Q.P. 252

A.11313

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
S1 K4 • Q.P. 72

A.11424

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

BACH

ELEGANT FACETED DESIGN

NEW

GIN & TONIC
C 537

80 cl - 27 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 11,4 cm - 4 4/8"
BAF6 K2 • Q.P. 144
GP4 K2 • Q.P. 144

A.13785

TEQUILA SUNRISE
C 539

45 cl - 15 1/4 oz
h 19,8 cm - 7 ¾"
Max Ø 7,3 cm - 2 ¾"
BAF6 K2 • Q.P. 480
GP4 K6 • Q.P. 480

A.13795

BARRACUDA
C 538

32 cl - 10 3/4 oz
h 20 cm - 7 ¾"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
BAF6 K2 • Q.P. 384
GP4 K6 • Q.P. 384

A.13798

GREAT GATSBY
C 540

30 cl - 10 ¼ oz
16,15 cm - 6 ¼
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
BAF6 K2 • Q.P. 240
GP4 K2 • Q.P. 280

A.13796

HEMINGWAY SPECIAL
C 541

25 cl - 8 1/2 oz
h 16 cm – 6 ¼"
Max Ø 10,5 cm - 2 ¼"
BAF6 K2 • Q.P. 240
GP4 K2 • Q.P. 280

A.13791

NICK & NORA
C 542

17 cl - 5 3/4 oz
h 14,6 cm – 5 ¾"
Max Ø 8,6 cm - 3 3/8"
BAF6 K2 • Q.P. 480
GP4 K6 • Q.P. 480

A.13801

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

BACKDOOR '20S

THE SIGNATURE COCKTAIL GLASS

NAPOLEON
Cognac
C 77

72 cl - 24 ¼ oz
h 16,6 cm - 6 ½"
Max Ø 11,6 cm - 4 ¼"
BAF6 K2 • Q.P. 192

A.10196

JAZZ
MIXOLOGY
Rum Cocktail
C 536

50 cl - 17 oz
h 11,6 cm - 4 5/8"
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"
GP4 K4 • Q.P. 336
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.13362

SUBLIME
VINALIA
Cognac Rum
C 536

50 cl - 17 oz
h 11,6 cm - 4 5/8"
Max Ø 9,67 cm - 3 3/4"
GP4 K4 • Q.P. 336
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.13361

VINOTEQUE
Cognac
C 416

46,5 cl - 15 ¾ oz
h 12,7 cm - 5"
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"
BAF6 K2 • Q.P. 432

A.10564

MIXOLOGY

Cognac
C 416

46,5 cl - 15 ¾ oz
h 12,7 cm - 5"
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"
BAF6 K2 • Q.P. 432

A.12724

SPEAKEASIES SWING
OPTICA
Snifter
C519

46,5 cl – 15 ¾ oz
h 12,7 cm – 5"
Max Ø 9,5 cm – 3 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 432
GP4 K6 • Q.P. 576

A.13192

NAPOLEON

Cognac
C 49

39,5 cl - 13 ¼ oz
h 13,6 cm - 5 3/8"
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.10195

NAPOLEON

Cognac
C 72

23 cl - 7 ¾ oz
h 11,6 cm - 4 ¼"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 672

A.10194

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 4/8"
BAF6 K2 • Q.P. 240

A.08750

I MERAVIGLIOSI TALISMANO
Moscato Spumante
Old Martini
C 505

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,8 cm - 5 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 360
GP4 K4 • Q.P. 336

A.12738

JAZZ MIXOLOGY

Cocktail
C 479

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,2 cm - 5 5/8"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
GP4 K4 • Q.P. 336
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.12981

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"
B6 K4 • Q.P. 480

A.10287

MIXOLOGY

Cocktail
C 40

22,5 cl - 7 ½ oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 432
GP4 K4 • Q.P. 336

A.12460

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 7/8"
Max Ø 11,3 cm - 4 ½"
BAF6 K2 • Q.P. 240

A.12892

SPEAKEASIES SWING OPTICA
Champagne
Cocktail
C 505

30 cl – 10 1/8 oz
h 14,8 cm – 5 7/8"
Max Ø 10,7 cm – 4 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 360
GP4 K4 • Q.P. 336

A.13190

SUBLIME VINALIA
Cocktail Champagne
Champagne
C 479

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,2 cm - 5 5/8"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
GP4 K4 • Q.P. 336
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.11898

TENTAZIONI
Spumante
Sparkling Wines
C 492

30 cl - 10 ¼ oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max Ø 10,3 cm - 4"
BAF6 K2 • Q.P. 240

A.12498

VINEA
Moscato
Spumante
C 478

30 cl - 10 ¼ oz
h 15,3 cm - 6"
Max Ø 11,5 cm - 4 ½"
GPR2 K6 • Q.P. 72
BAF6 K4 • Q.P. 192

A.11899

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"
GP4 K2 • Q.P. 224

A.12760

CHIANTI
C 481

52 cl - 17 ½ oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 9,4 cm - 3 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 288

A.12757

RIESLING
C 482

38 cl - 12 ¾ oz
h 21,5 cm - 8 ½"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"
GP4 K6 • Q.P. 384

A.12758

PROSECCO
C 483

22 cl - 7 ½ oz
h 23,6 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 360

A.12759

BIBITA
BEVERAGE
PM 1057

48 cl - 16 ¼ oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max Ø 7,2 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 432

A.12770

D.O.F.

PM 1056

38 cl - 12 ¾ oz
h 9,6 cm - 3 ¾"
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼"
GP4 K6 • Q.P. 768

A.12769

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"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.07648

AERO
Flute
C 354

23,5 cl - 8 oz
h 23,8 cm - 9 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.10939

ATELIER - REGENCY
Prosecco
Champagne
C 319

27 cl - 9 ½ oz
h 25,4 cm - 10"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP2 K6 • Q.P. 360
GP4 K4 • Q.P. 288
BAF6 K2 • Q.P. 396

A.08748

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"
GP4 K6 • Q.P. 576
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.10412

BACH
Flute
Champagne
C 451

21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 360

A.11283

CANALETTO
Flute
Champagne
C 145

19,5 cl - 6 ¾ oz
h 23,1 cm - 9 3/16"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 360

A.10164

DIAMANTE
Prosecco
C 483

22 cl - 7 ½ oz
h 23,6 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 360

A.12759

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

FLUTE COLLECTION

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

DREAM
Flute
Champagne
C 98
14,2 cl - 4 ¾ oz
h 19 cm - 7 ½"
Max Ø 6 cm - 2 3/8"
BA6 K4 • Q.P. 768
0,1 L CE • Q.P. 768
A.10317

GRANDIOSO
Prosecco
Sparkling Wine
C 548
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 432
13889/01

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"
BAF6 K4 • Q.P. 288
GP4 K6 • Q.P. 288
A.12735

I MERAVIGLIOSI TALISMANO
Flute
Champagne
C 518
21 cl - 7 oz
h 21 cm - 8 ¼"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
BAF6 K4 • Q.P. 480
GP4 K6 • Q.P. 576
A.13108

INCANTO
Flute
C 436
20 cl - 6 ¾ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP6 K4 • Q.P. 360
A.11022

JAZZ MIXOLOGY
Flute
Champagne
C 457
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 432
BAF6 K4 • Q.P. 432
A.12983

LIN. MICHELANGELO
Champagne
C 34
16 cl - 5 ½ oz
h 18,5 cm - 7 ¼"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
B6 K4 • Q.P. 576
0,1 L CE • Q.P. 576
A.10282

MAGNIFICO
Flute
Champagne
C 337
32 cl - 10 ¾ oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP2 K6 • Q.P. 324
GP4 K6 • Q.P. 288
BAF6 K4 • Q.P. 360
A.08959

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″
GP4 K6 • Q.P. 576
A.06105

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″
BA6 K4 • Q.P. 576
A.10283

PALACE CRESCENDO
C 354
Flute
Champagne
23,5 cl - 8 ¼ oz
h 23,8 cm - 9 ¼″
Max Ø 7,5 cm - 3″
BAF6 K4 • Q.P. 360
GP4 K6 • Q.P. 576
A.09233

ROMA
Flute
C 511
24 cl - 8 oz
h 24,4 cm - 9 5/8″
Max Ø 7 cm - 2 ¾″
BAF6 K4 • Q.P. 360
A.12902

RUBINO
Flute
C 244
21 cl - 7 oz
h 23 cm - 9″
Max Ø 7 cm - 2 ¾″
BAF6 K4 • Q.P. 360
A.10150

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"
BAF6 K4 • Q.P. 480
GP4 K6 • Q.P. 576
A.13189

SUBLIME VINALIA
Flute Champagne
Prosecco
C 457
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 432
BAF6 K4 • Q.P. 432
A.11559

SUPER
Flute
Champagne
C 130
20 cl - 6 ¾ oz
h 24,3 cm - 9 ½"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 432
A.10041

SUPREMO
Champagne
C 447
24 cl - 8 oz
h 25 cm - 9 5/8"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP2 K6 • Q.P. 360
BAF6 K4 • Q.P. 360
A.11276

VINEA
Franciacorta
C 472
27 cl - 9 1/4 oz
h 25,2 cm - 9 7/8"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
BAF6 K4 • Q.P. 360
A.11837

VINEA
Prosecco
C 465
20 cl - 6 3/4 oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
GPR2 K6 • Q.P. 216
BAF6 K4 • Q.P. 432
A.11831

VINOTEQUE
Flute
C 370
17,5 cl - 6 oz
h 25 cm - 9 ¾"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP2 K6 • Q.P. 468
BAF6 K4 • Q.P. 360
A.09648

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

FLUTE COLLECTION

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

NEW

NEW AMERICAN GIN GLASS
C 493

80 cl - 27 oz
h 20,5 cm - 8 1/8"
Max Ø 11,9 cm - 4 5/8"
GP6 K2 • Q.P. 192
GP2 K3 • Q.P. 216

A.12464

OLD TOM GIN GLASS
C 512

80,5 cl - 27 ¼ oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 11,4 cm - 4 ½"
GP6 K2 • Q.P. 192
GP2 K3 • Q.P. 216

A.12891

PLYMOUTH GIN GLASS
C 498

65 cl - 22 oz
h 22,2 cm - 8 ¾"
Max Ø 10,8 cm - 4 ¼"
GP6 K2 • Q.P. 192
GP2 K4 • Q.P. 224

A.12760

JENEVER GIN GLASS
C 503

75 cl – 25 ¼ oz
h 23,2 cm – 9 1/8"
Max Ø 10,4 cm – 4 1/8"
GP6 K2 • Q.P. 240
GP2 K3 • Q.P. 216

A.13142

LONDON DRY GIN GLASS
C 532

65 cl - 22 oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 9,35 cm - 3 5/8"
GP6 K2 • Q.P. 216
GP2 K6 • Q.P. 216

A.13554

SLOE GIN GLASS
C 516

60 cl - 20 ¼ oz
h 20,1 cm - 7 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"
GP6 K2 • Q.P. 240
GP2 K3 • Q.P. 264

A.12943

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

GIN & TONIC

GIN SPECIFIC COLLECTION

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

JAZZ

FINE COCKTAIL GLASS

SPRITZ
C 533

55 cl - 18 ½ oz
h 22 cm - 8 5/8"
Max Ø 8,85 cm - 3 ½"
GP4 K6 • Q.P. 384

A.13556

NEGRONI
C 456

28 cl - 9 ½ oz
h 20,6 cm - 8 1/8"
Max Ø 7,5 cm - 3"
GP4 K6 • Q.P. 480

A.13558

RUM COCKTAIL
C 536

50 cl - 17 oz
h 11,6 cm - 4 5/8"
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"
GP4 K4 • Q.P. 336

A.13362

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

JAZZ

FINE COCKTAIL GLASS

COCKTAIL
C 479

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,2 cm - 5 5/8"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
GP4 K4 • Q.P. 336

A.12981

FLUTE
C 457

21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 432

A.12983

LONG DRINK
PM 995

45 cl - 15 ¼ oz
h 13,3 cm - 5 ¼"
Max Ø 7,2 cm - 2 7/8"
GP4 K6 • Q.P. 480

A.12980

ROCKS WHISKY
PM 961

35 cl - 11 ¾ oz
h 9,2 cm - 3 5/8"
Max Ø 7,8 cm - 3"
GP4 K6 • Q.P. 768

A.12976

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.

SPANISH GIN & TONIC
C 493

80 cl - 27 oz
h 20,5 cm - 8 1/8"
Max Ø 11,9 cm - 4 5/8"
BAF6 K2 • Q.P. 192
GP4 K2 • Q.P. 192

A.12464

SPRITZ
C 352

57 cl - 20 oz
h 22,5 cm - 8 7/8"
Max Ø 9,1 cm - 3 5/8"
BAF6 K4 • Q.P. 384
GP4 K6 • Q.P. 384

A.12458

COGNAC
C 416

46,5 cl - 15 ¾ oz
h 12,7 cm - 5"
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"
BAF6 K2 • Q.P. 432

A.12724

SPIRITS
C 491

23 cl - 7 ¾ oz
h 11 cm - 4 3/8"
Max Ø 7,7 cm - 3"
BAF6 K2 • Q.P. 576

A.12723

COCKTAIL
C 40

22,5 cl - 7 ½ oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 432
GP4 K4 • Q.P. 336

A.12460

MARTINI
C 211

21,5 cl - 7 ¼ oz
h 17,2 - 6 1/3"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 240
GP4 K4 • Q.P. 224

A.12459

NICK & NORA
C 497

15 cl - 5 oz
h 14,7 cm - 5 ¾"
Max Ø 6,86 cm - 2 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 792

A.12671

SCHNAPPS
C 431

7 cl - 2 ¼ oz
h 13,8 cm - 5 3/8"
Max Ø 5,7 cm - 2 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 1.296

A.12876

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

MIXOLOGY

THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING

GIN GLASS SELECTION
4 calici Gin Tonic assortiti
4 assorted Gin Tonic stemware
GP1 K3 – Q.P. 36
A.13245

BACH GIN GLASS
C 516
60 cl - 20 ¼ oz
h 20,1 cm - 7 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"

DIAMANTE GIN GLASS
C 498
65 cl - 22 oz
h 22,2 cm - 8 ¾"
Max Ø 10,8 cm - 4 ¼"

MIXOLOGY SPANISH GIN & TONIC
C 493
80 cl - 27 oz
h 20,5 cm - 8 1/8"
Max Ø 11.9 cm - 4 5/8"

ROMA GIN GLASS
C 512
80,5 cl - 27 ¼ oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 11,4 cm - 4 ½"

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

MIXOLOGY

THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING

CLASSIC CLUB
BEVERAGE
PM 1072

51 cl – 17 ¼ oz
h 14,2 cm – 5 5/8"
Max Ø 8,8 cm – 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 480

A.13217

CLASSIC CLUB
D.O.F.
PM 1073

40 cl – 13 ½ oz
h 10,2 cm – 4"
Max Ø 9,49 cm – 3 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.13218

COCKTAIL CLUB
BEVERAGE
PM 1072

51 cl – 17 ¼ oz
h 14,2 cm – 5 5/8"
Max Ø 8,8 cm – 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 480

A.13251

COCKTAIL CLUB
D.O.F.
PM 1073

40 cl – 13 ½ oz
h 10,2 cm – 4 "
Max Ø 9,49 cm – 3 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.13252

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"
BAF6 K4 • Q.P. 480

A.12770

DIAMANTE D.O.F.

PM 1056

38 cl - 12 ¾ oz
h 9,6 cm - 3 ¾"
Max Ø 8,4 cm - 3 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 768

A.12769

INCANTO HI-BALL
PM 921

43,5 cl - 14 ¾ oz
h 16,6 cm - 6 ½"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 600

A.11024

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"
BAF6 K4 • Q.P. 672

A.11023

COCKTAIL ICE
PM 801

50 cl - 17 oz
h 10,4 cm - 4"
Max Ø 9,4 cm - 3 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.12648

SHOT
PM 884

7 cl - 2 ¼ oz
h 8,8 cm - 3 ½"
Max Ø 4 cm - 1 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 3.072

A.12722

TEXTURES HI-BALL
PM 1030

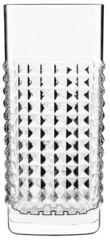
48 cl - 16 ¼ oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
BAF6 K2 • Q.P. 540
GP4 K2 • Q.P. 560

A.12420

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"
BAF6 K2 • Q.P. 540
GP4 K2 • Q.P. 560

A.12418



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"
BAF6 K2 • Q.P. 540
GP4 K2 • Q.P. 560

A.12419

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"
BAF6 K4 • Q.P. 768
GP4 K6 • Q.P. 768

A.12346

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"
BAF6 K4 • Q.P. 768
GP4 K6 • Q.P. 768

A.12328

ELIXIR D.O.F.
PM 1016

38 cl - 12 ¾ oz
h 9,6 cm - 3 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 768
GP4 K6 • Q.P. 768

A.12344

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
GP1 K6 • Q.P. 288
A.12468

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"
CT6 • Q.P. 288
GP1 K6 • Q.P. 288
A.12520

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
S1 K3 • Q.P. 60
A.12469

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
BA6 K4 • Q.P. 1.008
A.12272

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
BA6 K4 • Q.P. 1.296
A.12273

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
CT 6 • Q.P. 288
A.12207

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
CT 6 • Q.P. 576
A.12208

JAZZ SPRITZ
C 533

55 cl - 18 ½ oz
h 22 cm - 8 5/8"
Max Ø 8,85 cm - 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.13556

JAZZ NEGRONI
C 456

28 cl - 9 ½ oz
h 20,6 cm - 8 1/8"
Max Ø 7,5 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 480

A.13558

JAZZ RUM COCKTAIL
C 536

50 cl - 17 oz
h 11,6 cm - 4 5/8"
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.13362

JAZZ COCKTAIL
C 479

30 cl - 10 ¼ oz
h 14,2 cm - 5 5/8"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.12981

JAZZ FLUTE
C 457

21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 432

A.12983

JAZZ LONG DRINK
PM 995

45 cl - 15 ¼ oz
h 13,3 cm - 5 ¼"
Max Ø 7,2 cm - 2 7/8"
BAF6 K4 • Q.P. 720

A.12980

JAZZ ROCKS WHISKY
PM 961

35 cl - 11 ¾ oz
h 9,2 cm - 3 5/8"
Max Ø 7,8 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 960

A.12976

BIBITA
BEVERAGE
PM 923

44 cl - 15 oz
h 16,9 cm - 6 ¾"
Max ⌀ 7,2 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 480

A.10953

D.O.F.

PM 922

40 cl - 13 ½ oz
h 10,2 cm - 4"
Max ⌀ 9,1 cm - 3 ½"
GP4 K6 • Q.P. 768

A.10952

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

OPTICA

CAST A NEW LIGHT

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 K4 • Q.P. 224

A.13142

BORDEAUX
C 496

70 cl – 24 5/8 oz
h 24,3 cm – 9 5/8"
Max Ø 10,1 cm – 4"
GP4 K2 • Q.P. 168

A.13144

CHARDONNAY
C 499

55 cl – 18 ½ oz
h 22,7 cm – 8 7/8"
Max Ø 9,3 cm – 3 5/8"
GP4 K6 • Q.P. 288

A.13145

COGNAC
C 519

46.5 cl – 15 ¾ oz
h 12,7 cm – 5"
Max Ø 9,5 cm – 3 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 576

A.13192

CHAMPAGNE
C 505

30 cl – 10 1/8 oz
h 14,8 cm – 5 7/8"
Max Ø 10,7 cm – 4 ¼"
GP4 K4 • Q.P. 336

A.13190

MARTINI
C 523

22 cl – 7 3/8 oz
h 15 cm – 5 7/8"
Max Ø 9,9 cm – 3 7/8"
GP4 K4 • Q.P. 224

A.13168

SPARKLING WINE
C 518

21 cl – 7 oz
h 21 cm – 8 ¼"
Max Ø 6,7 cm – 2 5/8"
GP4 K6 • Q.P. 576

A.13189

STEMLESS 57
PM 1055

57 cl – 19 ¼ oz
h 14 cm – 5 ½"
Max Ø 8,6 cm – 3 3/8"
GP4 K6 • Q.P. 576

A.13143

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 K6 • Q.P. 576

A.13191

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

ROMA 1960

VIA VENETO BARWARE

GIN GLASS
C 512

80,5 cl - 27 ¼ oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 11,4 cm - 4 ½"
BAF6 K2 • Q.P. 144

A.12891

WINE COCKTAIL
C 513

55 cl - 18 ½ oz
h 22,2 cm - 8 ¾"
Max Ø 9 cm - 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.12931

MARGARITA
C 509

39 cl - 13 ¼ oz
h 18,4 cm - 7 ¼"
Max Ø 11,4 cm - 4 ½"
BAF6 K2 • Q.P. 216
GP4 K4 • Q.P. 192

A.12776

COPPA
C 512

30 cl - 10 ¼ oz
h 15 cm - 5 7/8"
Max Ø 11,3 cm - 4 ½"
BAF6 K2 • Q.P. 240

A.12892

FIZZ
C 510

26 cl - 8 ¾ oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max Ø 9,6 cm - 3 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.12882

FLUTE
C 511

24 cl - 8 oz
h 24,4 cm - 9 5/8"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.12902

MARTINI
C 508

22 cl - 7 ½ oz
h 17,2 cm - 6 ¾"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"
BAF6 K2 • Q.P. 240
GP4 K4 • Q.P. 224

A.12772

RUM
PM 1063

45 cl - 15 ¼ oz
h 9,2 cm - 3 5/8"
Max Ø 9,8 cm - 3 7/8"
BAF6 K4 • Q.P. 480

A.12885

BIBITA
HI-BALL
PM 1050

48 cl - 16 ¼ oz
h 15,1 cm - 6"
Max Ø 7,4 cm - 2 7/8"
BAF6 K4 • Q.P. 648
GP4 K6 • Q.P. 480

A.12765

BIBITA
BEVERAGE
PM 1049

40 cl – 13 ½ oz
h 14,2 cm – 5 5/8"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 720
GP4 K6 • Q.P. 720

A.12764

D.O.F.

PM 1045

38 cl – 12 ¾ oz
h 9 cm – 3 ½"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"
BAF6 K4 • Q.P. 768
GP4 K6 • Q.P. 576

A.12708

ACQUA
WATER
PM 1048

30 cl – 10 ¼ oz
h 8,4 cm – 3 ¼"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 960
GP4 K6 • Q.P. 768

A.12761

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

SPEAKEASIES SWING

THE ROARING BARWARE

GIN GLASS
C 503

75 cl – 25 ¼ oz
h 23,2 cm – 9 1/8"
Max Ø 10,4 cm – 4 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 240

A.13142

RED WINE
C 496

70 cl – 24 5/8 oz
h 24,3 cm – 9 5/8"
Max Ø 10,1 cm – 4"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.13144

WHITE WINE
C 499

55 cl – 18 ½ oz
h 22,7 cm – 8 7/8"
Max Ø 9,3 cm – 3 5/8"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.13145

SNIFTER
C 519

46,5 cl – 15 ¾ oz
h 12,7 cm – 5"
Max Ø 9,5 cm – 3 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 432

A.13192

CHAMPAGNE COCKTAIL
C 505

30 cl – 10 1/8 oz
h 14,8 cm – 5 7/8"
Max Ø 10,7 cm – 4 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.13190

FIZZ
C 521

27 cl – 9 1/8 oz
h 12 cm – 4 ¾"
Max Ø 9,2 cm – 3 5/8"
BAF6 K4 • Q.P. 432

A.13161

COCKTAIL 25
C 524

25 cl – 8 ½ oz
h 19 cm – 7 ½"
Max Ø 6,7 cm – 2 5/8"
BAF6 K4 • Q.P. 480

A.13176

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

SPEAKEASIES SWING

THE ROARING BARWARE

MARTINI
C 523

22 cl – 7 3/8 oz
15 cm – 5 7/8"
Max Ø 9,9 cm – 3 7/8"
BAF6 K4 • Q.P. 432

A.13168

PROSECCO COCKTAIL
C 518

21 cl – 7 oz
h 21 cm – 8 ¼"
Max Ø 6,7 cm – 2 5/8"
BAF6 K4 • Q.P. 480

A.13189

COCKTAIL 15
C 522

15 cl – 5 oz
h 16,5 cm – 6 ½"
Max Ø 6,45 cm – 2 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 720

A.13193

HI-BALL
PM 1055

57 cl – 19 ¼ oz
h 14 cm – 5 ½"
Max Ø 8,6 cm – 3 3/8"
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.13143

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"
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.13191

BACH

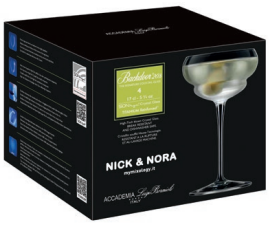
BAF6

GP1

GP4

BACKDOOR '20S

BAF6



GP4

DIAMANTE

GP4

GIN & TONIC

GP2

GP6

JAZZ

GP4

MIXOLOGY

BAF6

GP1

GP4

BA6

ON THE ROCKS

GP4

OPTICA

GP4

ROMA 1960

BAF6

GP4

SPEAKEASIES SWING

BAF6

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

182 | Birrateque

189 | I Classici

189 | Imballi / *Packaging*

CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical Features

		BIRRATEQUE	I CLASSICI	
			DRINK	PALACE
SONhyx	Vetro Sonoro Superiore soffiato, High-Tech. Resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie. *High-Tech blown Crystal glass. Break resistant and Dishwasher safe.*	●		● C 358
ULTRA CLEAR & DURABLE GLASS sparkx	Vetro soffiato Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009. *Blown Ultra Clear and durable Glass according to ISO/PAS IWA 8:2009.*		● C 82 C 52	
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 ANS 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.

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™

DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES

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

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

Laser-cut fine rim (gustatory pleasantness: no turbulence)

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

Superficie arrotondata per evitare la dispersione degli aromi durante il riempimento

Round surface to avoid the dispersion of aromas while filling the glass

Gambo rinforzato al Titanio

Titanium reinforced stem

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"
GPR2 K6 • Q.P. 144
BAF6 K4 • Q.P. 240
A.11827

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"
GPR2 K6 • Q.P. 144
BAF6 K4 • Q.P. 240
A.11828

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"
GPR2 K6 • Q.P. 144
BAF6 K4 • Q.P. 288
A.11826

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

PILSNER
PM 1020
54 cl - 18 ¼ oz
h 20,4 cm - 8"
Max Ø 7,7 cm - 3"
GPR2 K6 • Q.P. 216
BAF6 K4 • Q.P. 384
A.12461

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"
GPR2 K6 • Q.P. 144
BAF6 K4 • Q.P. 384
A.11825

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

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.

CIDER
PM 989
50 cl - 17 oz
h 14,6 cm - 5 3/4"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"
GPR2 K6 • Q.P. 144
BAF6 K4 • Q.P. 432
A.11829

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 7/8"
Max Ø 8,9 cm - 3 ½"
GPR2 K6 • Q.P. 144
BAF6 K4 • Q.P. 384
A.11808

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
S1 K4 • Q.P. 32
A.12326

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES

DRINK

C 82

57 cl - 19 ¼ oz
h 19,8 cm - 7 ¾"
Max Ø 8,7 cm - 3 ⅜"
GP4 K6 • Q.P. 384
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.10200

DRINK

C 52

37 cl - 12 ½ oz
h 18,3 cm - 7 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.10199

PALACE
Multiuso
C 358

42 cl - 16 oz
h 16,3 cm - 5 ½"
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 480

A.09462

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

192 | Thermic Glass

194 | Food&Design

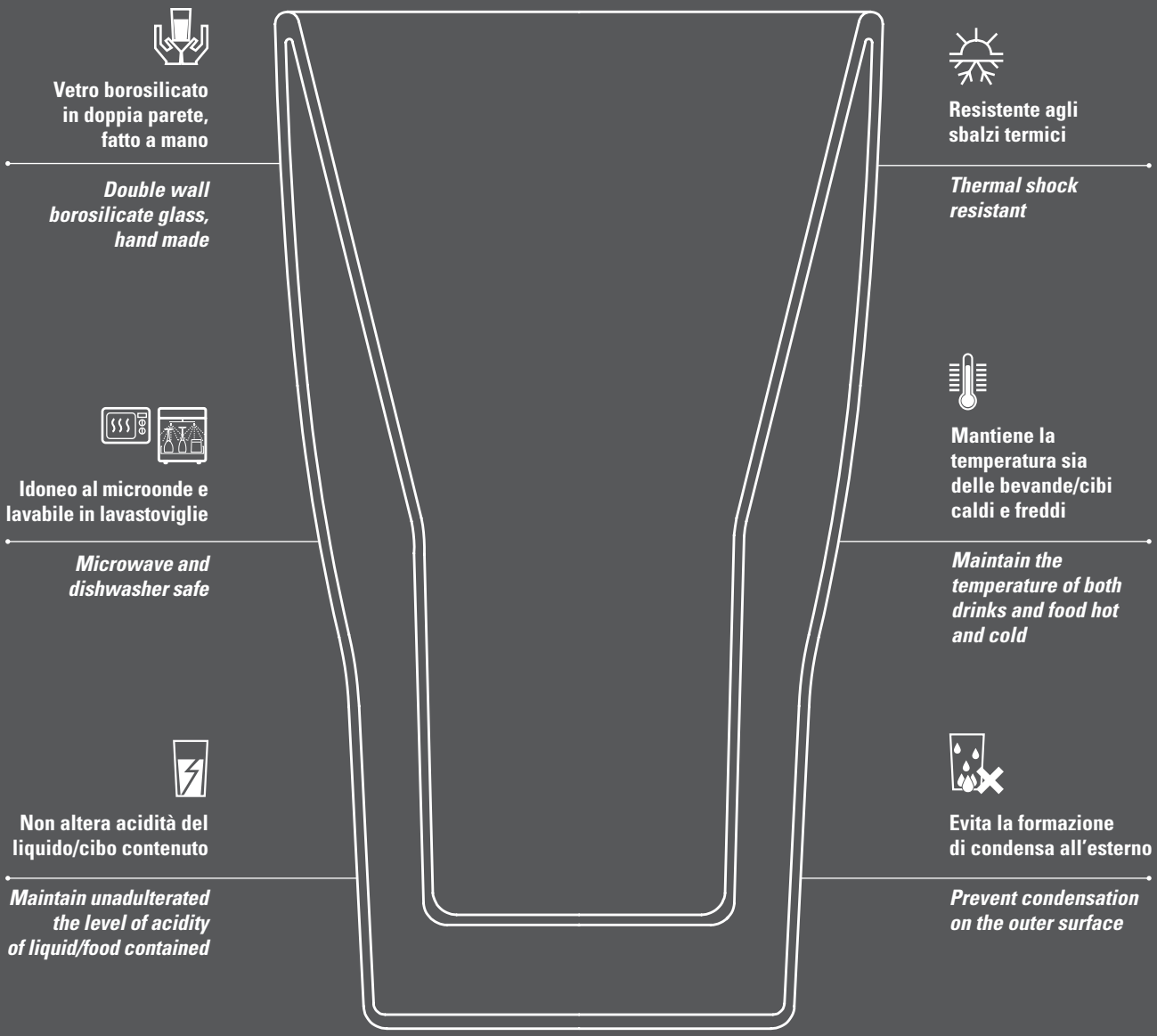
198 | Drink&Design

210 | Caffè Monorigine
Single Origin Coffee

215 | 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	●


Vetro borosilicato in doppia parete, fatto a mano
Double wall borosilicate glass, hand made
Idoneo al microonde e lavabile in lavastoviglie
Microwave and dishwasher safe
Non altera acidità del liquido/cibo contenuto
Maintain unadulterated the level of acidity of liquid/food contained
Resistente agli sbalzi termici
Thermal shock resistant
Mantiene la temperatura sia delle bevande/cibi caldi e freddi
Maintain the temperature of both drinks and food hot and cold
Evita la formazione di condensa all'esterno
Prevent condensation on the outer surface

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
food&design

Vetro borosilicato
in doppia parete,
fatto a mano

Double wall borosilicate
glass, hand made

Resistente
agli sbalzi termici

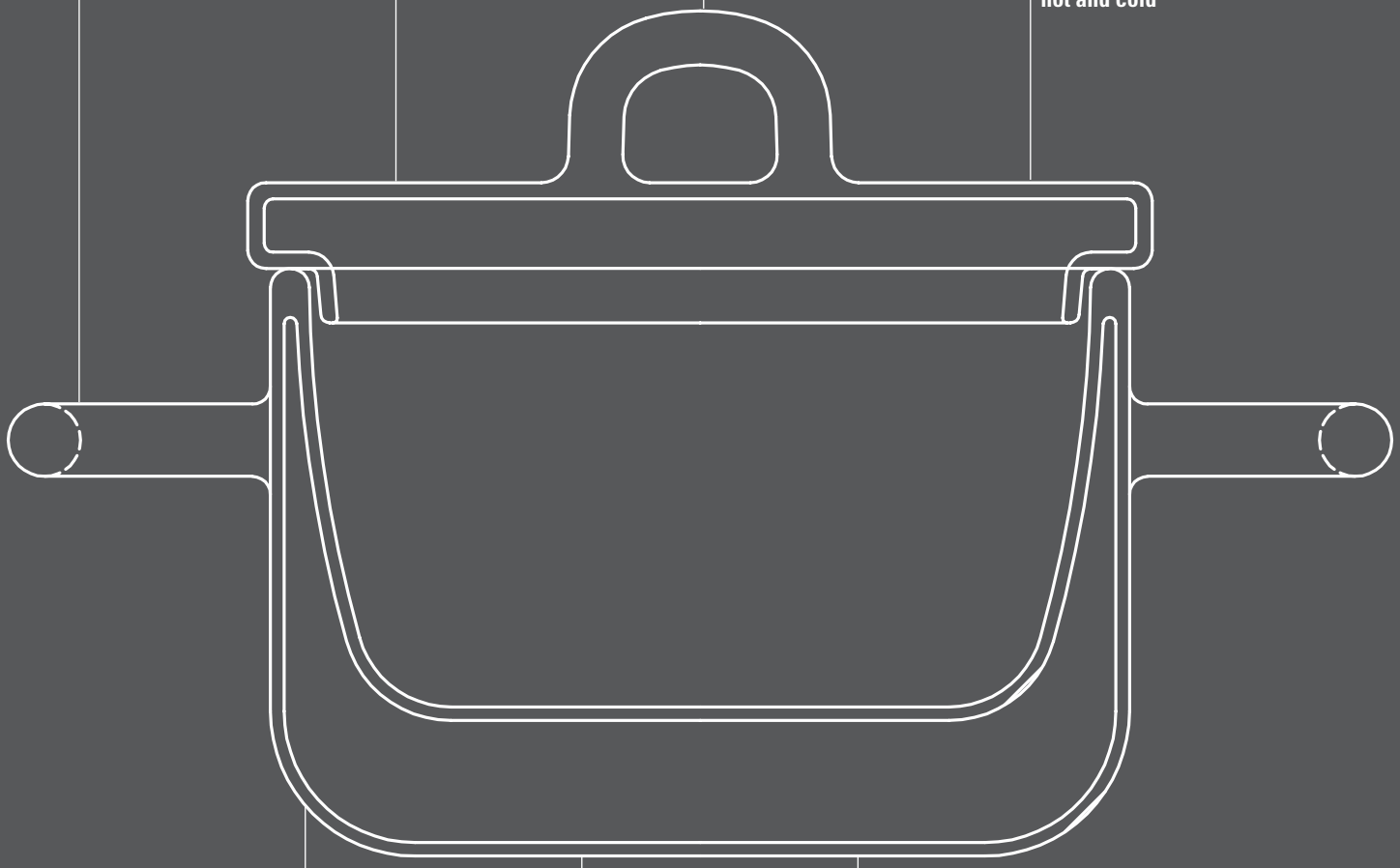
Thermal shock
resistant

Idoneo al microonde
e lavabile in lavastoviglie

Microwave
and dishwasher safe

Mantiene la temperatura
sia delle bevande/cibi
caldi e freddi

Maintain the temperature
of both drinks and food
hot and cold



Non altera acidità
del liquido/cibo contenuto

Maintain unadulterated
the level of acidity
of liquid/food contained

Evita la formazione
di condensa all'esterno

Prevent condensation
on the outer surface

Non adatto
per la cottura in forno

Not suitable
for oven cooking

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

REGISTERED DESIGNS

MICHELANGELO
RM 368
24 cl - 8 oz
h 8,5 cm - 3 ¼"
Max Ø 8,2 cm - 3¼"
GP2 K6 • Q.P. 528
A.10327

CYLINDRICAL
RM 371
24 cl - 8 oz
h 8,6 cm - 3 ½"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
GP2 K6 • Q.P. 528
A.10330

AMETISTA
RM 367
22 cl - 7 ½ oz
h 8,6 cm - 3 ½"
Max Ø 9,3 cm - 3 ¾"
GP2 K6 • Q.P. 528
A.10326

CHOPIN
RM 369
23 cl - 7 ¾ oz
h 8,3 cm - 3 ¼"
Max Ø 9,3 cm - 3 ¾"
GP2 K6 • Q.P. 528
A.10328

MICHELANGELO
RM 339
11 cl - 3 ¾ oz
h 6,7 cm - 2 ¾"
Max Ø 6 cm - 2 ¼"
GP2 K6 • Q.P. 864
A.10009

CONICAL
RM 340
12 cl - 4 oz
h 6,5 cm - 2 ½"
Max Ø 7,3 cm - 2 3/2"
GP2 K6 • Q.P. 864
A.10014

CYLINDRICAL
RM 341
11 cl - 3 ¾ oz
h 6,9 cm - 2 ¾"
Max Ø 6,2 cm - 2 ½"
GP2 K6 • Q.P. 864
A.10017

AMETISTA
RM 337
11,5 cl - 4 oz
h 6,3 cm - 2 ½"
Max Ø 6,3 cm - 2 ½"
GP2 K6 • Q.P. 864
A.10007

CHOPIN
RM 338
11 cl - 3 ¾ oz
h 6,9 cm - 2 ¾"
Max Ø 7,4 cm - 3"
GP2 K6 • Q.P. 864
A.10008

CONTENITORE ROTONDO CON MANICI
ROUND POT WITH HANDLES
RM 461
27 cl - 9 ¼ oz
h 5,4 cm - 2 1/8"
Max Ø 16,2 cm - 6 3/8"
GP2 K4 • Q.P. 352
A.11638

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 15,3 cm - 6"
GP2 K4 • Q.P. 352
A.11643

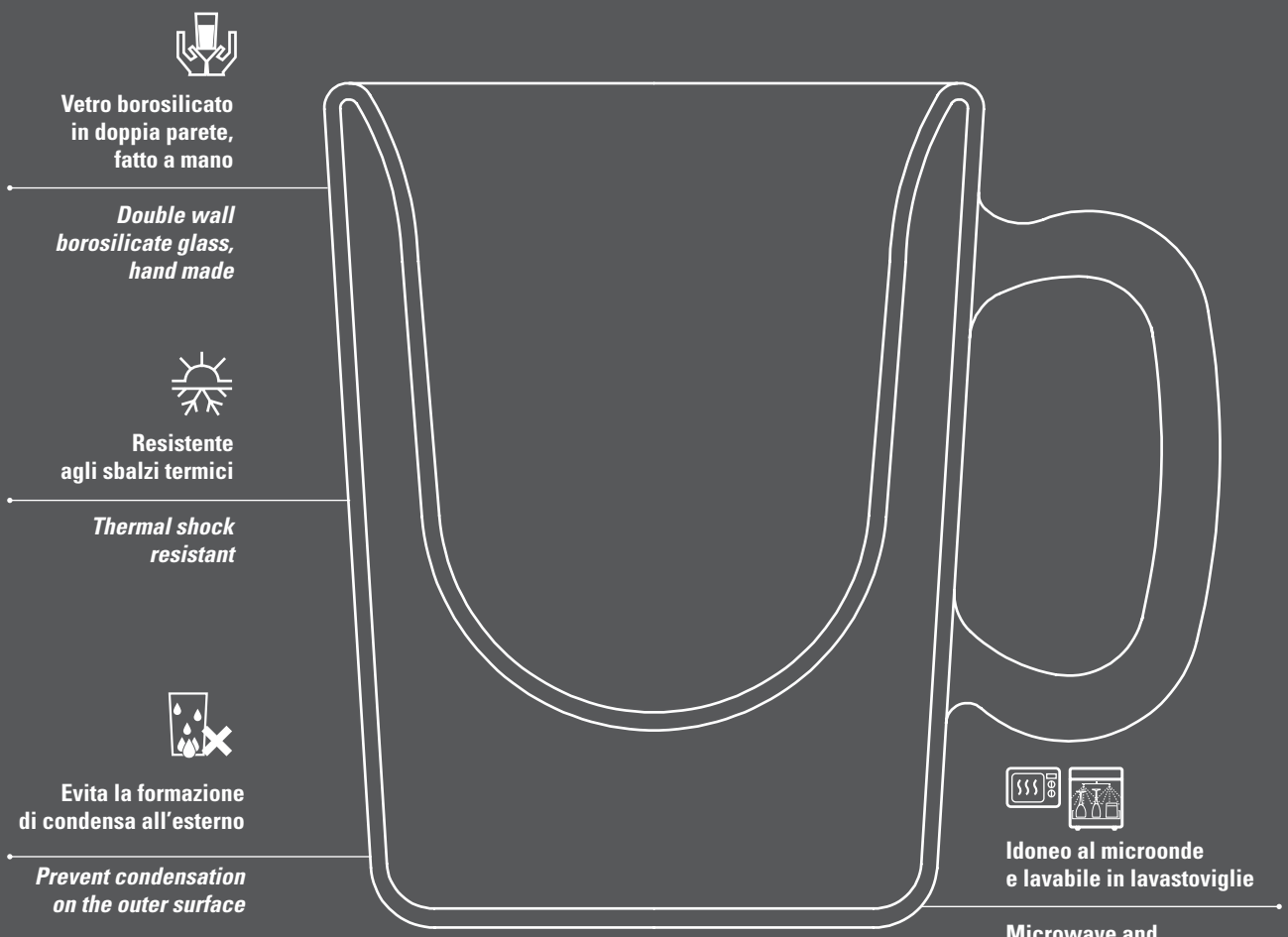
TEGAMINO CON MANICO
TEGAMINO WITH HANDLE
RM 462
16 cl - 5 ½ oz
h 4,5 cm - 1 ¾"
Max Ø 12,6 cm - 5"
GP2 K6 • Q.P. 480
A.11639

ROUND OIL BOTTLE
0,25 L - 8 ½ oz
h 11,7 cm - 4 ½"
Max Ø 8,5 cm - 3 ¼"
GP1 K6 • Q.P. 330
A.10029

CONICAL OIL BOTTLE
0,25 L - 8 ½ oz
h 15,3 cm - 6"
Max Ø 9,1 cm - 3 ½"
GP1 K6 • Q.P. 264
A.10030

THERMIC GLASS

THERMIC GLASS
drink&design



Famous Teas
JUBILEE
NET WT 125g 4.4oz

SUBLIME SET CAFFETTIERA A FILTRO
SUBLIME POUR OVER COFFEE KIT
RM 529

1,8 l – 60 7/8 oz
h 20,6 cm – 8 1/8"
Max Ø 17,8 cm – 7"
GP1 K6 • Q.P. 144

A.13391

SUBLIME MULTIPURPOSE
RM 534

38 cl – 12 7/8 oz
h 8,3 cm – 3 ¼"
Max Ø 12,4 cm – 4 7/8"
GP2 K6 • Q.P. 480

A.13374

SUBLIME MUG
RM 533

35 cl – 11 7/8 oz
h 10,6 cm – 4 1/8"
Max Ø 11,2 cm – 4 3/8"
GP2 K6 • Q.P. 672

A.13373

SUBLIME CAPPUCCINO
RM 535

24 cl – 8 1/8 oz
h 7,9 cm – 3 1/8"
Max Ø 11 cm – 4 3/8"
GP2 K6 • Q.P. 720

A.13375

SUBLIME ESPRESSO
RM 530

8,5 cl – 2 7/8 oz
h 5,9 cm – 2 3/8"
Max Ø 8,2 cm – 3 ¼"
GP2 K6 • Q.P. 1440

A.13370

SUBLIME DESSERT
RM 536

42 cl – 14 ¼ oz
h 6,2 cm – 2 ½"
Max Ø 11,8 cm – 4 5/8"
GP2 K6 • Q.P. 576

A.13376

SUBLIME BEVERAGE
RM 531

40 cl – 13 ½ oz
h 13 cm – 5 1/8"
Max Ø 8 cm – 3 1/8"
GP2 K6 • Q.P. 576

A.13371

SUBLIME D.O.F.
RM 532

37 cl – 12 ½ oz
h 10 cm – 3 7/8"
Max Ø 8,8 cm – 3 ½"
GP2 K6 • Q.P. 576

A.13372

Sunshine
Cofee

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 acciaio inossidabile riutilizzabile permette di preservare gli aromi e gli oli essenziali che normalmente si perdono con l'utilizzo dei filtri in carta.

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

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 3/8"
Max Ø 16,5 cm - 6 ½"
GP1 K6 • Q.P. 144
A.12916

- Riutilizzabile infinite volte
- Design ergonomico - Impugnatura confortevole
- Tappo in silicone
- 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

- *Reusable over time*
- *Ergonomic design - Easy grip*
- *Silicone cap*
- *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"
GP1 K6 • Q.P. 240
A.12836

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"
GP1 K6 • Q.P. 300
A.12837

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

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

TEAPOT WITH ANTI-DRIP SYSTEM AND BAMBOO LID (MAX 6 CUPS)

- *Bamboo lid with silicone gasket*
- *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"
GP1 K6 • Q.P. 180

A.12921

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"
GP2 K6 • Q.P. 432

A.12925

SAKURA TEA CUP
RM 509

23,5 cl - 8 oz
h 9,7 cm - 3 7/8"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
GP2 K6 • Q.P. 576

A.12809

ASAGAO TEA CUP
RM 509

23,5 cl - 8 oz
h 9,7 cm - 3 7/8"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
GP2 K6 • Q.P. 576

A.12810

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.

TAZZA MULTIUSO CON PIATTINO ACCIAIO INOX
MULTIPURPOSE CUP WITH STAINLESS STEEL SAUCER
RM 350
30 cl - 10 ¼ oz
h 8,8 cm - 3 ½"
Max Ø 13 cm - 5 1/8"
S1 K6 • Q.P. 144
A.10089

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.

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 CON PIATTINO ACCIAIO INOX
CAPPUCCINO CUP WITH STAINLESS STEEL SAUCER
RM 348
16,5 cl - 5 ¼ oz
h 7,3 cm - 2 ¾"
Max Ø 11,1 cm - 4 3/8"
S1 K6 • Q.P. 264
A.10086

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
RM 346
6,5 cl - 2 ¼ oz
h 5,4 cm - 2 ¼"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
S1 K6 • Q.P. 384
A.10083

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.).

ESPRESSINO
RM 374
10,5 cl - 3 ½ oz
h 8,2 cm - 3 ¼"
Max Ø 8,5 cm - 3 ⅜"
GP2 K6 • Q.P. 768
A.10353

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"
GP2 K6 • Q.P. 1.008
A.10352

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.

TAZZA TERMICA MULTIUSO
THERMIC MULTIPURPOSE
RM 219

38,5 cl - 13 oz
h 8 cm - 3 ¼"
Max Ø 15,5 cm - 6 1/8"
GP2 K6 • Q.P. 216

A.08879

TAZZA
MUG

RM 377

32 cl - 10 ¾ oz
h 11,3 cm - 4 ½"
Max Ø 11,6 cm - 4 5/8"
GP2 K6 • Q.P. 360

A.10356

CAFFÈ AROMA
AROMA COFFEE

RM 401

30 cl - 10 ¼ oz
h 11,5 cm - 4 ½"
Max Ø 11,5 cm - 4 ½"
GP2 K6 • Q.P. 432

A.10972

CAFFÈ SUPREMO
SUPREMO COFFEE

RM 402

30 cl - 10 ¼ oz
h 10,9 cm - 4 ¼"
Max Ø 13,3 cm - 5 ¼"
GP2 K6 • Q.P. 324

A.10973

TAZZA TERMICA CAFFÈ/THE
THERMIC COFFEE/TEA MUG
RM 220

29,5 cl - 10 oz
h 11,3 cm - 4 ½"
Max Ø 11,8 cm - 4 5/8"
GP2 K6 • Q.P. 360

A.08880

TAZZA CAFFÈ/THE
COFFEE AND TEA MUG

RM 435

22 cl - 7 ½ oz
h 9,9 cm - 3 7/8"
Max Ø 11,3 cm - 4 ½"
GP2 K6 • Q.P. 576

A.11212

TAZZA TERMICA ESPRESSO
THERMIC ESPRESSO CUP
RM 221

12 cl - 4 oz
h 8 cm - 3 ¼"
Max Ø 9,9 cm - 3 7/8"
GP2 K6 • Q.P. 540

A.08881

LATTIERA
CREAMER

RM 466

14,5 cl - 5 oz
h 9,2 cm - 3 5/8"
Max Ø 9,3 cm - 3 5/8"
GP2 K6 • Q.P. 1.008

A.11862

LATTE MACCHIATO

RM 376

34 cl - 11 ½ oz
h 15 cm - 6″
Max Ø 8,96 cm - 3 ½″
GP2 K6 • Q.P. 264

A.10355

IRISH COFFEE

RM 491

25 cl - 8 ½ oz
h 15,7 cm - 6 1/8″
Max Ø 11,4 cm - 4 ½″
GP2 K6 • Q.P. 288

A.12188

BICCHIERE TERMICO
THERMIC TUMBLER

RM 217

47 cl - 16 oz
h 15 cm - 6″
Max Ø 9 cm - 3 ½″
GP2 K6 • Q.P. 396

A.08877

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″
GP2 K6 • Q.P. 684

A.12811

BICCHIERE TERMICO
THERMIC TUMBLER

RM 218

35 cl - 12 oz
h 11,5 cm - 4 ½″
Max Ø 9 cm - 3 ½″
GP2 K6 • Q.P. 432

A.08878

SUCCO
JUICE

RM 375

27 cl - 9 oz
h 11,3 cm - 4 ½″
Max Ø 8,2 cm - 3 ¼″
GP2 K6 • Q.P. 432

A.10354

REGISTERED DESIGNS

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 8,4 cm - 3 ¼"
GP2 K6 • Q.P. 864
A.10664

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
9 cl - 3 oz
h 8 cm - 3 ¼"
Max Ø 8,4 cm - 3 ¼"
GP2 K6 • Q.P. 864
A.10663

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.

The 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 8,6 cm - 3 ⅜"
GP2 K6 • Q.P. 864
A.10666

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
8,5 cl - 2 ⅞ oz
h 6,7 cm - 2 ¾"
Max Ø 8,6 cm - 3 ⅜"
GP2 K6 • Q.P. 864
A.10662

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 8,4 cm - 3 ¼"
GP2 K6 • Q.P. 864
A.10661

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 9,3 cm - 3 ⅝"
GP2 K6 • Q.P. 864
A.10665

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

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
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

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
ANDREA GUERRA
GUERRA SAS
Via Bruno Buozzi, 6
10123 Torino
M. 346 940 13 31
andreaguerra@guerrasas.com

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
43123 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

BALTICS
ESTONIA – LATVIA – LITHUANIA
Aghunder OÜ
Mrs Karen Raidla
Räägu 4D - 10620 Tallinn - ESTONIA
T. +372 5287918
Karen.raidla@gmail.com
Karen.raidla@aghunder.ee

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

RETAIL CHANNEL
F&H Group A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg - DENMARK
T. +45 8928 1300
info@fh-group.dk

HO.RE.CA. CHANNEL
DENMARK
DANKRAM AS
Claus Hansson
Brødlandsvej 12
3310 Ølsted - DENMARK
M. +45 40 71 84 35
claus@dankram.dk
www.dankram.dk

HO.RE.CA. CHANNEL FINLAND
HELENA TRADING OY
Mrs Johanna Hirn
Sateenkaari 3 A 40
02100 Espoo – FINLAND
M. +358 505 74 74 67
johanna.hirn@helena-trading.com

HO.RE.CA. CHANNEL NORWAY
4Home AS
Lars Bertil Johansen
Lybekkveien 16c
0772 Oslo - NORWAY
T. +47 22 51 61 60
M. +47 91 18 28 85
lars@4home.no

HO.RE.CA. CHANNEL SWEDEN
SWEDAGENT
Mr. Magnus Dahl
Kaparevägen 7 - S-231 32 Trelleborg
SWEDEN
T. +46 41 04 16 00
M. +46 708 34 16 00
magnus@swedagent.com

FRANCE - DOM - TOM
BELGIUM - LUXEMBOURG
Bormioli Rocco
Tableware France
229 rue du Triez - 59290 Wasquehal
FRANCE
T. +33 03 20 40 56 31
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
PAN KOSTOPOULOS & SONS S.A.(SKL)
1-3 THESSALONIKIS STR. 183 46
MOSCHATO-ATHENS GR
T. +30 21 0483 9700
info@kostopoulos.com

HOLLAND
SPS - MICHIEL KOPER
T. +31-6-20628376
Michiel@5ps.nl

PORTUGAL
VISTA ALEGRE ATLANTIS SA
2460-392 Cós, Alcobaça - PORTUGAL
T. +351 262 540 269
geral@vistaalegre.com

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

HO.RE.CA CHANNEL
Representaciones Amser s.l
Sergio Rodriguez
C/ Andalucia 21
28830 San Fernando de Henares
Madrid - SPAIN
T. +34 677 59 16 24
sergio@amser.eu

ORGANIZZAZIONE VENDITE
Sales Organization

AMERICA

RETAIL CHANNEL
LLORDENGAR SERVICIOS COMERCIALES S.L.
Edificio Fuentemar
Avenida Fuentemar 16 (Oficina 24)
28823 Coslada
Madrid - SPAIN
Heliodoro Llordén
T. +34 608 69 51 51
heliollp@llordengar.com
Daniel Llordén
T. +34 634 85 24 33
danielllg@llordengar.com

CANARIE
JOSÉ MORALES MARTIN
Avda. Pintor Felo Monzón 43
35019 Las Palmas De Gran Canaria
SPAIN
T. +34 629 27 52 14
jmoralescomercial@yahoo.es

B2B / PROMOTION
BORMIOLI ROCCO S.A.U.
Avda. Del Vidrio s/n
19200 Azuqueca de Henares (GU)
SPAIN
T. (+34) 949 34 80 60
F. (+34) 949 34 82 62
info_spain@bormiolirocco.com

SWITZERLAND
TRENDSENSE GmbH
Schützenstrasse 5 - 8800 Thalwil CH
SWITZERLAND
T. +41 (0) 432 66 94 54
info@trendsense.ch
www.trendsense.ch/bormioli-luigi

UNITED KINGDOM - IRELAND

RETAIL CHANNEL
Meyer Group Limited (JWP Ltd.)
Wirral Intl. Business Park,
Riverview Road, Bromborough,
Wirral, CH62 3RH
T. +44 (0) 12 82 68 80 80
tradesupport@meyeruk.com

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 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

RETAIL CHANNEL
VIVIAN BACHA'
Travessa Sebastião Emilio Forli,
Casa 06
04547 - 020 São Paulo - BRASIL
M. (55) 119 91 25 99 98
vivianbacha@uol.com.br

HO.RE.CA. CHANNEL
Vista Alegre do Brasil
Rua Bandeira Paulista, 726
6º andar - sala 64, Itaim Bibi
04532-002
São Paulo, SP - Brasil
T. (+55) 1126794881
geral@vistaalegre.com

CANADA

RETAIL CHANNEL
EC Sales Inc.
743 Renaud - DORVAL QC H9P 2N1
CANADA
T. +1 514 636 29 29
info@ecsalesinc.com

HO.RE.CA. CHANNEL
Total Tabletop Plus Inc.
3330 Ridgeway Drive, Unit 15,16
Mississauga, ON L5L 5Z9
CANADA
T. +1 905 607 48 93
F. +1 90 607 98 36
www.totaltabletopplus.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/

MEXICO
REGALOS SIGLO XXI, S.A. DE C.V.
Andres Bello 10 P. 15
11560 Ciudad De Mexico - MEXICO
Contact: Marcos Silberstein
Tel: + (5255) 5531 80 43-45

U.S.A.
BORMIOLI LUIGI Corp.
41 Madison Avenue
16th Floor
10010 NEW YORK, NY - U.S.A.
T. (1) 212 719 0606
F. (1) 212 719 3605
customerservice@luigibormioli.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
masanori.ha@vessel.tokyo

OCEANIA

AUSTRALIA

RETAIL CHANNEL
FACKELMANN Housewares
90B Euston Road
Alexandria, NSW
2015 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
70 Waiouru Road
2013 East Tamaki , Auckland
NEW ZEALAND
T. + 64 (0) 92 65 43 34
KirkM@Fackelmann.co.nz

MIDDLE EAST

HO.RE.CA. CHANNEL
ALLEN HUTCHINGS
Dubai - United Arab Emirates
T. +971 504 80 09 37
allenhutchings@gmail.com

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

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

TUNISIA
Mr MOURAD LOUHICHI
SOCIETE TOURGUENESS NEGOCE INTERNATIONAL SUARL
1, Rue Abou El Hassen Gabsi 1003,
Bureau A2-2
Cité Khadra Tunis
M. +216 28350399
rotimex@planet.tn

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

GIN GLASS SELECTION
4 calici Gin Tonic assortiti
4 assorted Gin Tonic stemware

1 Bach Gin Glass
60 cl - 20 ¼ oz
1 Diamante Gin Glass
65 cl - 22 oz
1 Mixology Spanish & Gin Tonic
80 cl - 27 oz
1 Roma Gin Glass
80.5 cl - 27 ¼ oz

GP1/3 • Q.P. 36
A.13245

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

S1 K4 • Q.P. 72
A.11424

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

S1 K4 • Q.P. 32
A.12326

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

S1 K3 • Q.P. 60
A.12469

I MERAVIGLIOSI
set 18 pezzi
18 pieces set

6 Stemless Multiuso
45 cl - 15 1/4 oz
6 Pinot Grigio
55 cl - 18 1/2 oz
6 Cabernet Merlot
70 cl - 23 3/4 oz

S1 K2 • Q.P. 16
A.96010

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 reserves the right to make any changes required in production.

INDICE ALFABETICO
Alphabetical Index

A

34 **Aero** Wine Glass Specific
108 **Ametista** Classic Collection
36 **Atelier** Wine Glass Specific

B

136 **Bach** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
NEW 140 **Backdoor '20s** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
182 **Birrateque** Beer Collection

C

210 **Caffè Monorigine / *Single Origin Coffee*** Thermic Glass
108 **Canaletto** Classic Collection
109 **Classico** Classic Collection
142 **Cognac Collection** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
144 **Coupe Collection** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
110 **Crescendo** Classic Collection

D

146 **Diamante** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
42 **D.O.C.** Wine Glass Specific
198 **Drink&Design** Thermic Glass

F

194 **Food&Design** Thermic Glass
148 **Flute Collection** Drink Specific Glass Bar & Cocktail

G

NEW 152 **Gin & Tonic** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
NEW 44 **Grandioso** Wine Glass Specific

I

189 **I Classici** Beer Collection
50 **I Meravigliosi** Wine Glass Specific
112 **Incanto** Classic Collection

J

154 **Jazz** Drink Specific Glass Bar & Cocktail

M

56 **Magnifico** Wine Glass Specific
114 **Michelangelo Masterpiece** Classic Collection
116 **Michelangelo Professional Line** Classic Collection
158 **Mixology** Drink Specific Glass Bar & Cocktail

O

167 **On The Rocks** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
168 **Optica** Drink Specific Glass Bar & Cocktail

P

60 **Palace** Wine Glass Specific
63 **Palace Hydrosommelier** Wine Glass Specific

R

172 **Roma 1960** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
120 **Royale** Classic Collection
121 **Rubino** Classic Collection

S

174 **Speakeasies Swing** Drink Specific Glass Bar & Cocktail
122 **Strauss** Classic Collection
124 **Sublime** Classic Collection
66 **Super** Wine Glass Specific
70 **Supremo** Wine Glass Specific

T

76 **Talismano** Wine Glass Specific
126 **Top Class** Classic Collection

V

128 **Veronese** Classic Collection
78 **Vinalia** Wine Glass Specific
84 **Vinea** Wine Glass Specific
92 **Vinoteque** Wine Glass Specific

PAP 22

BORMIOLI LUIGI
GLASSMAKER

Viale Europa, 72/A
43122 PARMA (PR) – Italy
T. (+39) 0521 7931
info.casalingo@bormioliluigi.it

BORMIOLI LUIGI S.p.A.
Stabilimento di Fidenza
Viale Martiri della Libertà, 1
43036 Fidenza (PR) - Italy
T. (+39) 0524 51 11
divcasa@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO S.A.U.
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 0606
customerservice@luigibormioli.com

BORMIOLI ROCCO
CENTRAL EUROPE GMBH
Sonnenweg 20
56203 Hoehr-Grenzhausen - Germany
T. +49 (0) 2624 9531-0
infobrce@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO FRANCE
229 rue du Triez
59290 Wasquehal - France
T. (+33) 03 20 40 56 31
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

8000000000000005