



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

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*

18

INNOVAZIONI *Innovations*

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





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

INDEX

34	Aero
36	Atelier
42	D.O.C.
 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 / <i>Packaging</i>



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.10940WINE 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 1/2"
Max Ø 11,5 cm - 4 1/8"
GP2 K6 • Q.P. 144
BAF6 K2 • Q.P. 144

A.08744



**ORVIETO
CLASSICO
CHARDONNAY**

C 315

70 cl - 23 3/4 oz
h 21,7 cm - 8 3/4"
Max Ø 11,5 cm - 4 1/8"
BAF6 K2 • Q.P. 144

A.08747



**CABERNET
MERLOT**

C 314

70 cl - 23 3/4 oz
h 24,4 cm - 9 1/2"
Max Ø 10,1 cm - 4"
GP2 K6 • Q.P. 216
BAF6 K2 • Q.P. 288
I - 10,1 L € • Q.P. 288

A.08743



**PINOT NOIR
RIOJA**

C 316

61 cl - 20 5/8 oz
h 22 cm - 8 3/4"
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 1/2 oz
h 23,2 cm - 9 1/4"
Max Ø 9,1 cm - 3 1/2"
BAF6 K4 • Q.P. 288

A.10647



**RIESLING
TOCAI**

C 317

44 cl - 15 7/8 oz
h 22 cm - 8 3/4"
Max Ø 8,47 cm - 3 3/8"
GP2 K6 • Q.P. 384
BAF6 K4 • Q.P. 384
I - 10,1 L € • Q.P. 384

A.08746



SAUVIGNON

C 424

35 cl - 11 3/4 oz
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 1/2 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 ⅞"
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 ⅝"
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.10412



GRAPPA

C 425
8 cl - 2 ¾ oz
h 16 cm - 6 ¼"
Max Ø 6 - 2 ⅜"
BAF6 K4 • Q.P. 960
I - 12 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-1 L €€ • 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-10,5 L €€ • 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-10,2-0,3 L €€ • Q.P. 540

I-1 ¼ L €€ • 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-10,1 L €€ • Q.P. 1.080

I-1 ⅛ L €€ • Q.P. 1.080

A.10696

WINE GLASS SPECIFIC

ATELIER
SUPERIOR AROMA DIFFUSION

Wine tasting

D.O.C. 21.5 CL

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

Wine Tasting

D.O.C. 21.5 CL

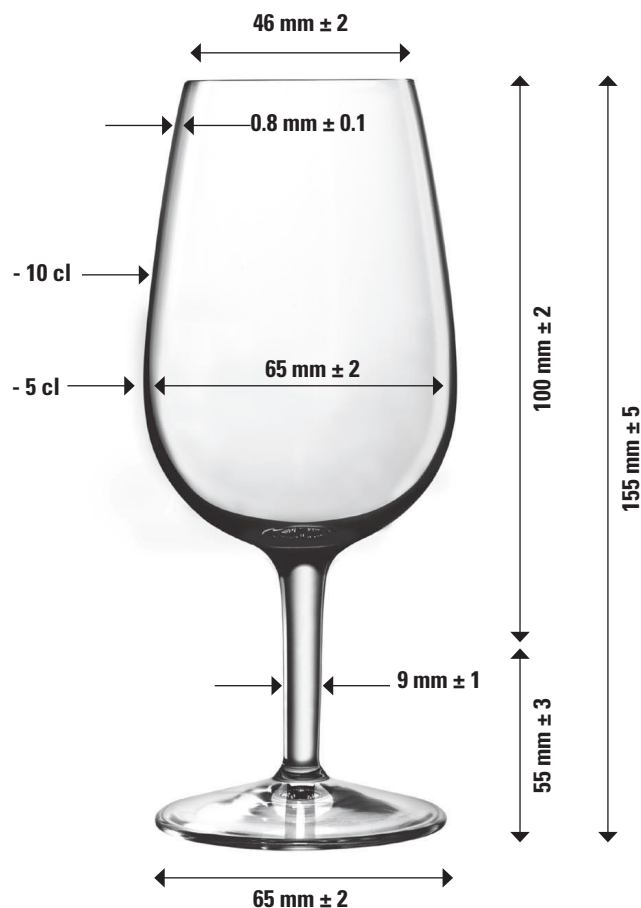
The 21.5 cl D.O.C. stemglass represents the standard size ISO (International Standards Organisation) for wine tasting. The ISO wine glass has a distinctive shape that enables the wine to be swirled easily without any spillage.

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 ¾"

BAF6 K4 • Q.P. 384

A.12436



DEGUSTAZIONE
WINE TASTING
C 101

41 cl - 14 oz
h 18,2 cm - 7 ¾"

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

I - I 0,1 L ☼ • 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

I - I 2+4 CL ☼ • Q.P. 720

I - I 0,1 L ☼ • 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





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 1/2 oz
h 22 cm - 8 5/8"
Max Ø 8,85 cm - 3 1/2"
BAF6 K4 • Q.P. 288

13885/01



CHARDONNAY

C 545
45 cl - 15 1/4 oz
h 21,5 cm - 8 1/2"
Max Ø 8,08 cm - 3 1/4"
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

13889/01WINE GLASS SPECIFIC

GRANDIOSO

INNO AL VINO



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

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

Distribuzione del vetro perfetta

Perfect glass distribution

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 ⅝"

Max Ø 7,8 cm - 3 ⅛"

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 ⅝"

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 ⅛"

BAF6 K4 • Q.P. 384

A.12734



**MOSCATO
SPUMANTE**

C 505

30 cl - 10 ¼ oz

h 14,8 cm - 5 ⅞"

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 ⅜"

BAF6 K4 • Q.P. 576

A.12767



STEMLESS

PM 1054

45 cl - 15 ¼ oz

h 9,9 cm - 3 ⅞"

Max Ø 9,1 cm - 3 ⅝"

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 varieties



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.08959WINE 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.).



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

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



MAGNIFICO 450
C 387

45 cl - 15 ¼ oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 8,6 cm - 3 ¾"
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 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.09231



GOBLET
C 357

48 cl - 16 ¼ oz
h 21,2 cm - 8 ⅓"
Max Ø 8,63 cm - 3 ½"
BAF6 K4 • Q.P. 384

I - 10,1 L CE • Q.P. 384

A.09461



MULTIPURPOSE
C 358

42 cl - 16 oz
h 16,3 cm - 6 ⅜"
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.

Bicchieri 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 "mise 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 fanno di poco), mentre nei ristoranti solitamente si trovano acque più saporite e corpose.

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

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".

CURIOSITÀ

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

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.

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".

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 costituita 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 performance (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 rosé 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 rosé 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

WINE GLASS SPECIFIC

SUPER
ADVANCED WINE STEMWARE





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

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

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

In questo modo gli aromi e sapori del vino evolvono piacevolmente nel calice.

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

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

The stemglasses of the Supremo range have been designed by Bormioli Luigi's designers in collaboration with Centro Studi Assaggiatori (the international specialists of the wine sensorial analysis).

The stemglasses are produced in machine blown SON.hyx crystal glass and with a new process making them lighter and thinner while maintaining their strength.

The bowl shapes are innovative and elegant and have unique sensorial perceptions: emphasizing the wine's aromas during their development in the bowl while lessening the alcoholic element.

In this way the wine's aromas and flavours develop pleasantly in the bowl.

After 10 minutes, all wines contained in a Supremo wine glass lose the alcoholic aroma elements while the wine's specific aromatic characteristics are enhanced to the fullest.

The stemglass design is suitable for specific wine varieties.

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO
WINE AMBASSADOR

Il camino riequilibra 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 1/4"

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

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

**BORDEAUX**

C 449

55 cl - 18 1/2 oz

h 24,3 cm - 9 5/8"

Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"

BAF6 K2 • Q.P. 216

GP2 K6 • Q.P. 216

A.11278WINE 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 Enotecche, Ristoranti e Wine Bar.

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

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

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

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO
WINE AMBASSADOR

**CHAMPAGNE**

C 447

24 cl - 8 oz

h 25 cm - 9 5/8"

Max Ø 7 cm - 2 3/4"

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

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.

**PINOT NOIR**

PM 947

45 cl - 15 1/4 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**VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES**

- Pinot Noir
- Nebbiolo
- Carbernet
- Merlot
- Acqua

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO
WINE AMBASSADOR



**BURGUNDY**

C 503

75 cl - 25 ¼ oz
h 23,2 cm - 9 1/8"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"
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.12766WINE GLASS SPECIFIC**TALISMANO**

THE LUCKY CHARM
CRYSTAL GLASS



WINE GLASS SPECIFIC

VINALIA
DEGUSTANDIS VINIS INSTITUTE



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".

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 stili 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.

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

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".

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.

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



**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.13364WINE GLASS SPECIFIC

VINALIA
DEGUSTANDIS VINIS INSTITUTE



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 ⅝"
Max Ø 10,5 cm - 4 ⅛"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.11898



COGNAC RUM
C 536

50 cl - 17 oz
h 11,6 cm - 4 ⅝"
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.13361

WINE GLASS SPECIFIC

VINALIA
DEGUSTANDIS VINIS INSTITUTE



WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



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

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

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

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

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

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

Rende quindi piacevole il vino allo stesso modo sia ai conoscitori esperti che ai principianti:

Taste the Difference.

Le forme e dimensioni dei calici sono tali da:

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

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

In particolare, nella coppa dei calici, la diffusione degli aromi avviene ad "Anello", vale a dire che l'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 varieties. 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 varieties 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 varieties.*
- *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"

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

EPICURE per apprezzare il colore reale del vino

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

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 originarie 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 ⅝"

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

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



**MONTEPULCIANO
MERLOT**

C 468

45 cl - 15 ¼ oz

h 23 cm - 9"

Max Ø 8,7 cm - 3 ⅜"

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

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



**FRANCIACORTA
PINOT NERO**
C 472

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

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



**MOSCATO
SPUMANTE**

C 478

30 cl - 10 ¼ oz

h 15,3 cm - 6"

Max Ø 11,5 cm - 4 ½"

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

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.



TREBBIANO

PM 981

43 cl - 14 ½ oz

h 10,5 cm - 4 1/8"

Max Ø 8,8 cm - 3 ½"

GPR2 K6 • Q.P. 360

BAF6 K4 • Q.P. 672

A.11838

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

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



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

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

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

Prestazioni tecniche calici:

La forme dei calici sono tali da:

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

Prestazioni sensoriali calici:

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

Prestazioni caraffe e decanter

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

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

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

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

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



ROBUSTO
C 342

66 cl - 22 ¼ oz
h 22,6 cm - 9"
Max Ø 10,6 cm - 4 ¼"
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

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



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

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



FRAGRANTE
C 364

38 cl - 12 ¾ oz
h 22,3 cm - 8 ¾"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"
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

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



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-12+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

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



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

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.



THE TESTER
C 491

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

A.12499

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.

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



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
I - 12+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 consentire una 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.

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE

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

	 <p>Vetro Sonoro Superiore soffiato, High-Tech. Resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie. <i>High-Tech blown Crystal glass. Break resistant and Dishwasher safe.</i></p>	 <p>Vetro soffiato Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009. <i>Blown Ultra Clear and durable Glass according to ISO/PAS IWA 8:2009.</i></p>	 <p>Gambo stirato rinforzato al Titanio per aumentare la resistenza alla rottura in modo permanente. <i>Pulled Titanium reinforced stem to increase resistance to breakage permanently.</i></p>	 <p>Prodotti soffiati a bocca e lavorati a mano in esclusiva per Luigi Bormioli. <i>Mouth-blown, hand made products exclusive to Luigi Bormioli.</i></p>	 <p>Per informazioni consultare il sito www.bormioliluigi.com cliccando "25 Anni di Garanzia". <i>For information visit our website www.bormioliluigi.com and click on "25 Year Guarantee".</i></p>
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.



**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.09558CLASSIC 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"
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 ⅛"

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 ⅜"

GP4 K6 • Q.P. 384

A.10200



COGNAC
C 49

39,5 cl - 13 ¼ oz
h 13,6 cm - 5 ⅜"
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 ⅜"

GP4 K6 • Q.P. 960

I-12+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 ¾"
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
I-10,1 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 1/4"
BA6 K4 • Q.P. 480

A.10238
**BIBITA
BEVERAGE**

PM 514

43,5 cl - 14 1/2 oz
h 16,6 cm - 6 9/16"
Max Ø 7,1 cm - 2 3/4"
BA6 K4 • Q.P. 600

A.10233
**APERITIVO
HI-BALL**

PM 523

31 cl - 10 1/2 oz
h 14,6 cm - 5 3/4"
Max Ø 6,3 cm - 2 1/2"
BA6 K4 • Q.P. 864

A.10236
**WHISKY
D.O.F.**

PM 785

46,5 cl - 15 3/4 oz
h 11,7 cm - 4 1/2"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"
BA6 K4 • Q.P. 576

A.10240
**WHISKY
D.O.F.**

PM 515

34,5 cl - 12 oz
h 10,9 cm - 4 1/4"
Max Ø 8 cm - 3 1/4"
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 1/2"
BAF6 K4 • Q.P. 2.016
A.11624



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

14 cl - 4 3/4 oz
h 6 cm - 2 3/8"
Max □ 5,6 cm - 2 1/4"
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 ø 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 ⅞"
 Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
 BAF6 K4 • Q.P. 384
 I-10,1 L € • Q.P. 384

A.10148**GRANDI VINI
GOBLET**

C 242

37 cl - 12 ½ oz
 h 18,1 cm - 7 ⅞"
 Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
 BAF6 K4 • Q.P. 384
 I-10,1 L € • 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 ⅞"
 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 ⅞"
 BAF6 K4 • Q.P. 768

A.10151CLASSIC 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 Ø 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 Ø 7,9 cm - 3 ⅛"
BAF6 K4 • Q.P. 960

A.09833



**ACQUA
WHISKY-ROCKS**
PM 227

29 cl - 9 ¾ oz
h 9 cm - 3 ½"
Max Ø 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 Ø 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 Ø 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 1/2 oz

h 22 cm - 8 5/8"

Max Ø 8,85 cm - 3 1/2"

GP4 K6 • Q.P. 384

A.13555**CHARDONNAY**

C 534

45 cl - 15 1/4 oz

h 21,5 cm - 8 1/2"

Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"

GP4 K6 • Q.P. 384

A.13557**VINO ROSSO
RED WINE**

C 454

40 cl - 13 1/2 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 1/2 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 1/4"

Max Ø 7 cm - 2 3/4"

GP4 K6 • Q.P. 432

A.11559**COCKTAIL
CHAMPAGNE**

C 479

30 cl - 10 1/4 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.13361CLASSIC 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 ¾ oz
h 13 cm - 5"
Max Ø 6,6 cm - 2 ⅝"
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**

CLASSIC COLLECTION
IMBALLI / Packaging

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

	 <p>Vetro Sonoro Superiore soffiato, High-Tech. Resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie. <i>High-Tech blown Crystal glass. Break resistant and Dishwasher safe.</i></p>	 <p>Vetro soffiato Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009. <i>Blown Ultra Clear and durable Glass according to ISO/PAS IWA 8:2009.</i></p>	 <p>Gambo stirato rinforzato al Titanio per aumentare la resistenza alla rottura in modo permanente. <i>Pulled Titanium reinforced stem to increase resistance to breakage permanently.</i></p>	 <p>Trattamento speciale e/o epicure accentuata per incrementare lo sviluppo di bollicine fini e persistenti. <i>Special treatment and/or accentuated epicure (indentation) create extra persistent flow of bubbles.</i></p>	 <p>Per informazioni consultare il sito www.bormiolilivigi.com cliccando "25 Anni di Garanzia". <i>For information visit our website www.bormiolilivigi.com and click on "25 Year Guarantee".</i></p>
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 ⅞"
BAF6 K2 • Q.P. 144
GP4 K2 • Q.P. 144

A.13785



TEQUILA SUNRISE
C 539

45 cl - 15 ¼ 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 ¾ 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
h 16,15 cm - 6 ¼"
Max Ø 10,5 cm - 4 ⅛"
BAF6 K2 • Q.P. 240
GP4 K2 • Q.P. 280

A.13796



HEMINGWAY SPECIAL
C 541

25 cl - 8 ½ 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 ¾ oz
h 14,6 cm - 5 ¾"
Max Ø 8,6 cm - 3 ⅜"
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 7772 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 53650 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 53650 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. 13361****VINOTEQUE**Cognac
C 41646,5 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 41646,5 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
C 51946,5 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 4939,5 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 7223 cl - 7 ¾ oz
h 11,6 cm - 4 ¼"
Max Ø 8 cm - 3 ¼"

BAF6 K4 • Q.P. 672

A. 10194DRINK 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 1/2"
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 1/4 oz
h 14,8 cm - 5 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 1/4"
BAF6 K4 • Q.P. 360
GP4 K4 • Q.P. 336

A.12738


**JAZZ
MIXOLOGY**

Cocktail
C 479
30 cl - 10 1/4 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 1/2 oz
h 14 cm - 5 1/2"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"
B6 K4 • Q.P. 480

A.10287


MIXOLOGY

Cocktail
C 40
22,5 cl - 7 1/2 oz
h 14 cm - 5 1/2"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"
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 ⅜"
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

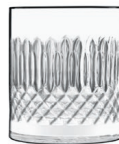
A.12759



**BIBITA
BEVERAGE**

PM 1057
48 cl - 16 ¼ oz
h 15,7 cm - 6 ⅛"
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

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

DIAMANTE
THE BEAUTY OF BOLD

**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.12759DRINK 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 ¾"
BA6 K4 • Q.P. 768
I - I 0,1 L € • 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 ⅝"
Max Ø 7,8 cm - 3 ⅛"
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 ⅝"
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
I - I 0,1 L € • 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 ⅝"
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 ⅝"
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 ¼ oz
h 25,2 cm - 9 7/8"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.11837



VINEA

Prosecco
C 465

20 cl - 6 ¾ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 6,7 cm - 2 ⅝"
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 1/4 oz
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 11,4 cm - 4 1/2"
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 3/4"
Max Ø 10,8 cm - 4 1/4"
GP6 K2 • Q.P. 192
GP2 K4 • Q.P. 224

A.12760



**JENEVER
GIN GLASS**
C 503

75 cl - 25 1/4 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 1/4 oz
h 20,1 cm - 7 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 1/4"
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 ⅝"

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 ⅛"

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 ⅝"

Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"

GP4 K4 • Q.P. 336

A.13362DRINK 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 1/4"
 Max Ø 7 cm - 2 3/4"
 GP4 K6 • Q.P. 432

A.12983**LONG DRINK**

PM 995

45 cl - 15 ¼ oz
 h 13,3 cm - 5 1/4"
 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.12976DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

JAZZ
 FINE COCKTAIL GLASS



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

Luigi Bormioli intraprende questa nuova avventura con una collezione di Barware & Cocktail making equipment di elevata qualità realizzata in collaborazione con Yuri Gelmini, Head Barman del Surfer's Den di Milano e Mixologist Futurista.

Lo studio e la ricerca di nuovi elementi, mani esperte che sanno come miscelare e calibrare nuovi sapori, tutto è lasciato al gusto e alla fantasia del Mixologist Futurista Yuri Gelmini, e porta a forme di creatività ed espressione estetica grazie sia ad accorgimenti tecnici che alla sua abilità derivante da studio ed esperienza in questo campo.

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

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

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

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

MIXOLOGY
THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING



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

BAF6 K2 • Q.P. 432
A.12724



SPIRITS
C 491

23 cl - 7 3/4 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 1/2 oz
h 14 cm - 5 1/2"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"
BAF6 K4 • Q.P. 432
GP4 K4 • Q.P. 336

A.12460



MARTINI
C 211

21,5 cl - 7 1/4 oz
h 17,2 cm - 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 3/4"
Max Ø 6,86 cm - 2 3/4"

BAF6 K4 • Q.P. 792
A.12671



SCHNAPPS
C 431

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

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

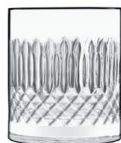


**DIAMANTE
BIBITA
BEVERAGE**

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

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

MIXOLOGY
THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING



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

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

MIXOLOGY
THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING

**ELIXIR**

Decanter con tappo
in vetro ermetico
*Decanter with airtight
glass stopper*

0.75 L - 25 ¼ oz

H 10709

0.78 L - 26 ¼ oz

Raso bocca - *Brimful*

h 20,7 cm - 8 1/8"

Max Ø 9 cm - 3 1/2"

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 1/2"

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

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

MIXOLOGY

THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING



JAZZ SPRITZ
C 533

55 cl - 18 ½ oz
h 22 cm - 8 ⅝"
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 ⅛"
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 ⅝"
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 ⅝"
Max Ø 10,5 cm - 4 ⅛"
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 ⅞"
BAF6 K4 • Q.P. 720

A.12980



JAZZ ROCKS WHISKY
PM 961

35 cl - 11 ¾ oz
h 9,2 cm - 3 ⅝"
Max Ø 7,8 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 960

A.12976

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

MIXOLOGY
THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING



**BIBITA
BEVERAGE**

PM 923

44 cl - 15 oz
h 16,9 cm - 6 ¾"
Max \varnothing 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 \varnothing 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

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

OPTICA
CAST A NEW LIGHT



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 ¹/₄”
Max Ø 6,7 cm – 2 ⁵/₈”
GP4 K6 • Q.P. 576

A.13189



STEMLESS 57
PM 1055

57 cl – 19 ¹/₄ oz
h 14 cm – 5 ¹/₂”
Max Ø 8,6 cm – 3 ³/₈”
GP4 K6 • Q.P. 576

A.13143



STEMLESS 45
PM 1054

45 cl – 15 ¹/₄ 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

OPTICA
CAST A NEW LIGHT



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 ¹/₄”
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 ¹/₂”
Max Ø 6,45 cm – 2 ¹/₂”
BAF6 K4 • Q.P. 720

A.13193



HI-BALL
PM 1055

57 cl – 19 ¹/₄ oz
h 14 cm – 5 ¹/₂”
Max Ø 8,6 cm – 3 ³/₈”
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.13143



D.O.F.
PM 1054

45 cl – 15 ¹/₄ oz
h 9,9 cm – 3 ⁷/₈”
Max Ø 9,17 cm – 3 ⁵/₈”
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.13191

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

SPEAKEASIES SWING
THE ROARING BARWARE

BACH



BAF6



GP1

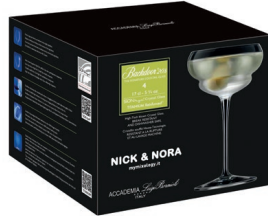


GP4

BACKDOOR '20S



BAF6



GP4

DIAMANTE



GP4

GIN & TONIC



GP2



GP6

JAZZ



GP4

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

IMBALLI / Packaging

MIXOLOGY



BAF6



GP1



GP4



BA6

ON THE ROCKS



GP4

OPTICA



GP4

ROMA 1960



BAF6



GP4

SPEAKEASIES SWING



BAF6

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

IMBALLI / Packaging

BEER COLLECTION

Ogni stile di birra ha caratteristiche organolettiche proprie e, per questa ragione, deve essere servito nel bicchiere adeguato. L'offerta in questa sezione, studiata e realizzata in collaborazione con il, si esprime in una gamma di bicchieri e calici studiati per un'esperienza di degustazione ottimale. Le forme e le dimensioni dei bicchieri e calici della collezione Birrateque sono state progettate per ogni stile di birra artigianale per massimizzare la percezione degli aromi propri e le sensazioni gustative, mentre le caratteristiche dei calici e bicchieri della collezione I Classici per esaltare la percezione degli aromi delle birre industriali prodotte nel mondo.

Each style of beer has its own organoleptic features and, for this reason, it must be served in an appropriate glass. The offer in this section, designed and created in cooperation with the Centro Studi Assaggiatori, results in a range of tumblers and stemware designed for an optimal tasting experience. The shapes and sizes of the Birrateque tumblers and stemware have been designed for specific styles of craft beer to maximize the aromas perception and taste sensations. The characteristics of the I Classici glasses enhance the perception of aromas of industrial beers produced in the world.








INDEX

182		Birrateque
189		I Classici
189		Imballi / Packaging



CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical Features

	BIRRATEQUE	I CLASSICI	
		DRINK	PALACE
 <p>Vetro Sonoro Superiore soffiato, High-Tech. Resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie.</p> <p><i>High-Tech blown Crystal glass. Break resistant and Dishwasher safe.</i></p>	●		● C 358
 <p>Vetro soffiato Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009.</p> <p><i>Blown Ultra Clear and durable Glass according to ISO/PAS IWA 8:2009.</i></p>		● C 82 C 52	
 <p>Gambo stirato rinforzato al Titanio per aumentare la resistenza alla rottura in modo permanente.</p> <p><i>Pulled Titanium reinforced stem to increase resistance to breakage permanently.</i></p>	● C 469	● C 52	
 <p>Per informazioni consultare il sito www.bormiolilugi.com cliccando "25 Anni di Garanzia".</p> <p><i>For information vist our website www.bormiolilugi.com and click on "25 Year Guarantee".</i></p>	● GPR2		
 <p>Prodotti testati dal Centro Studi Assaggiatori Italiano.</p> <p><i>Products tested by Centro Studi Assaggiatori Italiano.</i></p>	●		
 <p>Istituto Eccellenze Italiane Certificate è una associazione di imprese che si propongono di individuare, codificare e certificare sensorialmente il Made in Italy di pregio.</p> <p><i>Istituto Eccellenze Italiane Certificate is an association of companies whose aim is to identify, codify and sensorially certify the excellence of Made in Italy.</i></p>	●		
 <p>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.</p> <p><i>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.</i></p>	● 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 percepiscono 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:

- Veicolare la birra quando si beve distribuendola lungo tutta la cavità orale e non solo al centro della lingua.
- 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).
- Evitare di far riscaldare eccessivamente la birra nel bicchiere.
- 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:

- Distribute the beer more widely across the mouth, not just to the center of the tongue.*
- 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).*
- Avoid the transfer of heat from hand to the beer.*
- 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.

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES

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

Laser-cut fine rim: 1.2 mm thickness avoids turbulence and guarantees a pleasant mouthfeel

Camino per riequilibrare gli aromi

Chimney to balance the aromas

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

Bowl shape incurved specifically for each Style of Beer to capture the right aromas

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

Narrow stem: easy and pleasant to hold and it reduces heat transfer from hand to beer

Base: Stabile

Base: Stable

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

Suitable diameter of the rim to reduce the speed in which the beer is delivered into the mouth giving sufficient time to the taste buds to recognize the taste elements appropriately

Spazio di testa (Camera Aromatica)

Head Space (Aromatic Chamber)

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

Foam (Head): "aromatic conveyer" avoids the oxidation of beer without altering the level of bitterness

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

Foam Control System: Laser etched circle helps maintain a fine and persistent stream of bubbles replenishing the head and releasing the aromas at the same time



BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES

Orlo estroflesso
veicola la birra
a velocità limitata
a tutte le parti della
cavità orale

*Turn-out lip directs
beer to all part of
tongue
at reduced speed*

Curva appropriata
per controllare l'aroma

Aroma control Curve

Gambo rinforzato
al Titanio

Titanium reinforced stem

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

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

Superficie arrotondata
per evitare la
dispersione degli
aromi durante
il riempimento

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

Base piatta e stabile

Flat and stable base



BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES



WHEAT - WEISS
PM 987

78 cl - 26 ½ oz
h 18,8 cm - 7 ¾"
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 ¾"
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

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES



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

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES

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.



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

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 highlights the particular cider's flavours and aromas linked to sweetness such as fresh fruit and pastry emphasizing the foam firmness and the effervescence.

CONSIGLIATO PER / IDEAL FOR

- Cidre/Sidro
- Hard Cider
- Fruit Cider
- Scrumpy
- Pear / Perry



BEER TESTER

C 469

42 cl - 14 1/4 oz

h 20 cm - 7 7/8"

Max Ø 8,9 cm - 3 1/2"

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 1/2 oz

2 Ipa-White Ipa

54 cl - 18 1/4 oz

2 Beer Tester

42 cl - 14 1/4 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 ⅝"
 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.09462BEER 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
<i>Single Origin Coffee</i> |
| 215 | Imballi / <i>Packaging</i> |



CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical Features

	FOOD&DESIGN	DRINK&DESIGN	MONORIGINE
 <p>Prodotti soffiati a bocca e lavorati a mano in esclusiva per Luigi Bormioli.</p> <p><i>Mouth-blown, hand made products exclusive to Luigi Bormioli.</i></p>	●	●	●
 <p>Prodotti testati dal Centro Studi Assaggiatori Italiano.</p> <p><i>Products tested by Centro Studi Assaggiatori Italiano.</i></p>		RM 373 RM 374 10083/01 10086/01 10089/01	●



**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*



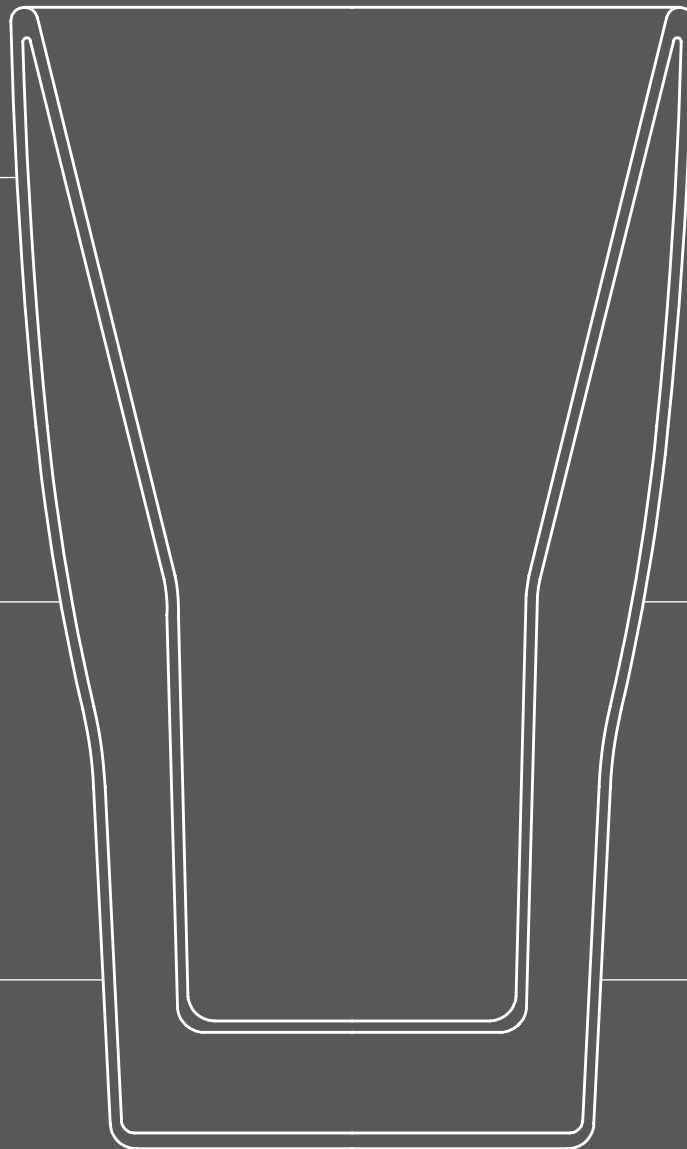
**Non altera acidità del
liquido/cibo contenuto**

*Maintain unadulterated
the level of acidity
of liquid/food contained*



**Evita la formazione
di condensa all'esterno**

*Prevent condensation
on the outer surface*



THERMIC GLASS

IL VETRO BOROSILICATO È UN MATERIALE ALTAMENTE RESISTENTE AGLI SBALZI TERMICI E AI LAVAGGI. LA SUA COMPOSIZIONE CHIMICA È TALE CHE NON ALTERA IL LIVELLO DI ACIDITÀ DEL LIQUIDO CON CUI VIENE A CONTATTO.

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

BOROSILICATE GLASS IS A MATERIAL HIGHLY RESISTANT TO THERMAL SHOCK AND DISHWASHER SAFE. ITS CHEMICAL COMPOSITION MAINTAINS UNADULTERATED THE LEVEL OF ACIDITY OF ANY LIQUID OR FOOD CONTAINED.

The vacuum area between the two walls allows for thermal insulation and prevent condensation on the outer surface. As a result the temperature of hot liquid or food is maintained for longer than that of other materials such as porcelain or ceramic. The same is applicable for cold liquids and food, the desired temperature is maintained for longer preventing the "sweating" effect on the table and hands.

THERMIC GLASS

THERMIC GLASS

THERMIC GLASS

food & design



Vetro borosilicato
in doppia parete,
fatto a mano

Double wall borosilicate
glass, hand made



Resistente
agli sbalzi termici

Thermal shock
resistant



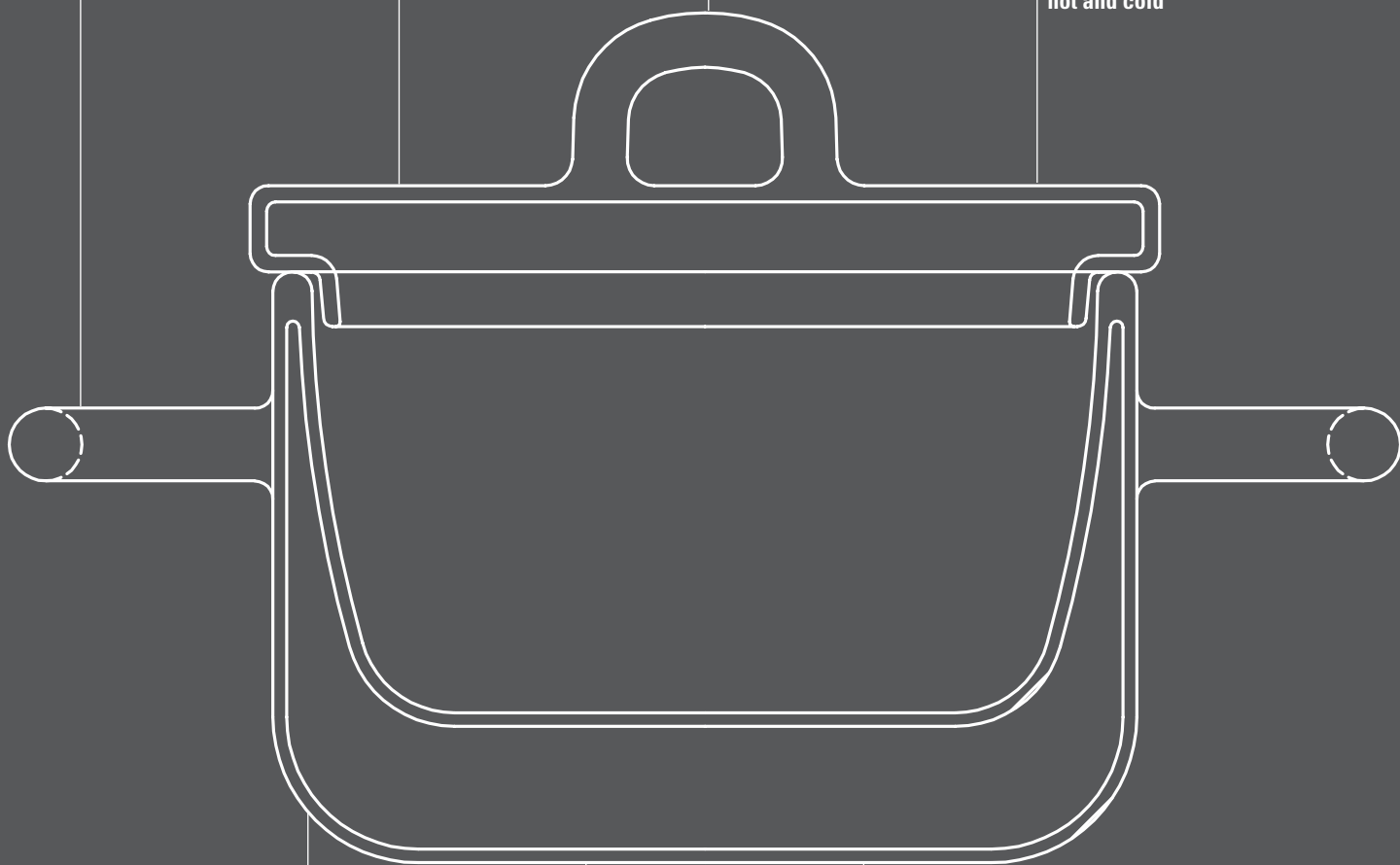
Idoneo al microonde
e lavabile in lavastoviglie

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 cucchiaino direttamente in contenitori monodose in modo raffinato e originale, aumentandone l'impatto visivo, la semplicità di realizzo e l'originalità delle ricette. La proprietà termica della doppia parete permette inoltre di mantenere inalterate le temperature di servizio dei cibi contenuti ed evita la formazione di condensa, rendendo la collezione particolarmente adatta ad essere utilizzata anche per buffet, cocktail e happy hour. Giocando con la fantasia e rielaborando con creatività i piatti preferiti, nei bicchieri **THERMIC GLASS** *food&design* il cibo, valorizzato dalla presentazione, darà soddisfazione sia agli occhi che al palato!

**THE NEW TREND 'FOOD DESIGN' MATCHES
LIFESTYLE AND ADDS A TWIST TO FOOD
ENTERTAINMENT, GLASSES ONCE USED PURELY
FOR DRINKS HAVE THE MAIN ROLE IN THIS NEW
SCENARIO.**

The transparency of glass and the various shapes are ideal to serve desserts, creams, appetizers and other recipes directly in individual mini-helpings.

The quick and simple preparation of the creative recipes and their visual effect will result in an original and trendy presentation.

*The thermal insulation of the double-wall tumblers maintains the desired temperature of food for longer preventing condensation. A collection of items ideal for buffets, cocktails, special parties any occasion in home entertaining. Turn any occasion into something special. With little effort your favourite recipes served in **THERMIC GLASS** *food&design* will be more exciting and satisfy both your taste and your sight.*

THERMIC GLASS

FOOD & DESIGN





MICHELANGELO
RM 368

24 cl - 8 oz
h 8,5 cm - 3 1/4"
Max Ø 8,2 cm - 3 1/4"
GP2 K6 • Q.P. 528

A.10327



CYLINDRICAL
RM 371

24 cl - 8 oz
h 8,6 cm - 3 1/2"
Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"
GP2 K6 • Q.P. 528

A.10330



AMETISTA
RM 367

22 cl - 7 1/2 oz
h 8,6 cm - 3 1/2"
Max Ø 9,3 cm - 3 3/4"
GP2 K6 • Q.P. 528

A.10326



CHOPIN
RM 369

23 cl - 7 3/4 oz
h 8,3 cm - 3 1/4"
Max Ø 9,3 cm - 3 3/4"
GP2 K6 • Q.P. 528

A.10328



MICHELANGELO
RM 339

11 cl - 3 3/4 oz
h 6,7 cm - 2 3/4"
Max Ø 6 cm - 2 1/4"
GP2 K6 • Q.P. 864

A.10009



CONICAL
RM 340

12 cl - 4 oz
h 6,5 cm - 2 1/2"
Max Ø 7,3 cm - 2 3/2"
GP2 K6 • Q.P. 864

A.10014



CYLINDRICAL
RM 341

11 cl - 3 3/4 oz
h 6,9 cm - 2 3/4"
Max Ø 6,2 cm - 2 1/2"
GP2 K6 • Q.P. 864

A.10017



AMETISTA
RM 337

11,5 cl - 4 oz
h 6,3 cm - 2 1/2"
Max Ø 6,3 cm - 2 1/2"
GP2 K6 • Q.P. 864

A.10007



CHOPIN
RM 338

11 cl - 3 3/4 oz
h 6,9 cm - 2 3/4"
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 1/4 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 1/2 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 1/2 oz
h 4,5 cm - 1 3/4"
Max Ø 12,6 cm - 5"
GP2 K6 • Q.P. 480

A.11639



ROUND OIL BOTTLE

0,25 L - 8 1/2 oz
h 11,7 cm - 4 1/2"
Max Ø 8,5 cm - 3 1/4"
GP1 K6 • Q.P. 330

A.10029



CONICAL OIL BOTTLE

0,25 L - 8 1/2 oz
h 15,3 cm - 6"
Max Ø 9,1 cm - 3 1/2"
GP1 K6 • Q.P. 264

A.10030

THERMIC GLASS

FOOD&DESIGN

THERMIC GLASS

drink&design



Vetro borosilicato
in doppia parete,
fatto a mano

*Double wall
borosilicate glass,
hand made*



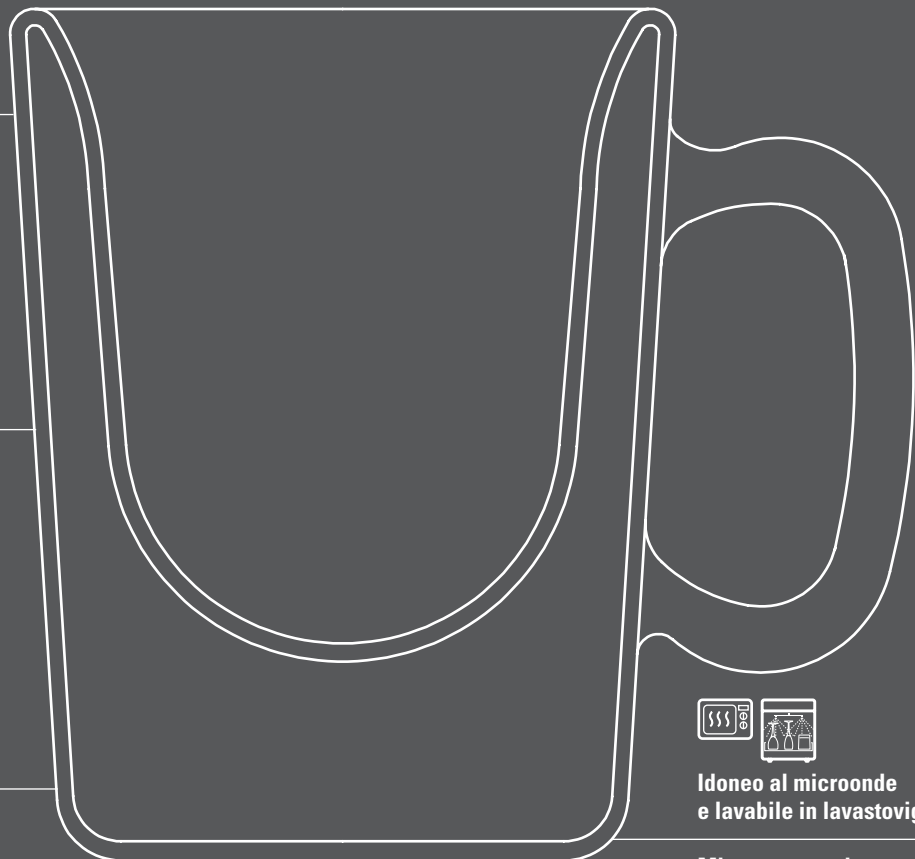
Resistente
agli sbalzi termici

*Thermal shock
resistant*



Evita la formazione
di condensa all'esterno

*Prevent condensation
on the outer surface*



Idoneo al microonde
e lavabile in lavastoviglie

Microwave and
dishwasher safe





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 ¹/₄”
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 ¹/₄”
GP2 K6 • Q.P. 1440

A.13370



SUBLIME DESSERT
RM 536

42 cl – 14 ¹/₄ oz
h 6,2 cm – 2 ¹/₂”
Max Ø 11,8 cm – 4 ⁵/₈”
GP2 K6 • Q.P. 576

A.13376



SUBLIME BEVERAGE
RM 531

40 cl – 13 ¹/₂ 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 ¹/₂ oz
h 10 cm – 3 ⁷/₈”
Max Ø 8,8 cm – 3 ¹/₂”
GP2 K6 • Q.P. 576

A.13372

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN



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 craftsmanship.

Easy coffee making that appreciates exquisite flavour experiences as it allows maximum control over preparation and flavour intensity.

The reusable stainless steel filter allows more oils to penetrate into the coffee creating a fuller bodied flavour.

- *Dripper = Reusable double-mesh stainless steel filter. (No need for Paper filters – No waste).*
- *Borosilicate Coffee Pot (a brewer and a serving pot all in one).*

SET CAFFETTIERA A FILTRO POUR OVER COFFEE KIT

RM 514

1 l - 33 ¾ oz
h 18,8 cm - 7 ⅜"
Max Ø 16,5 cm - 6 ½"
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 ⅝"
GP1 K6 • Q.P. 240

A.12836



COFFEE ON THE GO SMALL

RM 508

34 cl - 11 ½ oz
h 15 cm - 5 ⅞"
Max Ø 9,2 cm - 3 ⅝"
GP1 K6 • Q.P. 300

A.12837

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN



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



**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

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 safe all in one



**SET 2 ZUCCHIERE 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

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN

MULTIUSO

L'impatto visivo dato il design in doppia parete e le dimensioni è notevole e la sua leggerezza, sia visiva sia in mano è estrema, perché realizzata in borosilicato. Nell'assaggio di una miscela di tè cinesi vengono esaltati i riflessi ambrati della bevanda.

Mette maggiormente in risalto, tra le sue complesse note aromatiche, i profumi floreali come la camomilla e la melissa.

Tra gli aromi risaltano quelli di frutta fresca: pesca, melone, frutta esotica e rossa, frutta cotta, secca ed essiccata, oltre alle note balsamiche e speziate.

Esalta la freschezza del gusto e persistenza aromatica.



**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 persistence 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.

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN



**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 coffee. The shape lowers considerably the vegetable aromatic perceptions, a flaw for coffee, emphasising the fresh and fine floral and fruity aromatic notes. High olfactory intensity and long intense aromatic persistence (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

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.



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

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN



**TAZZA TERMICA
MULTIUSO
THERMIC MULTIPURPOSE**

RM 219

38,5 cl - 13 oz
h 8 cm - 3 1/4"
Max Ø 15,5 cm - 6 1/8"
GP2 K6 • Q.P. 216

A.08879



**TAZZA
MUG**

RM 377

32 cl - 10 3/4 oz
h 11,3 cm - 4 1/2"
Max Ø 11,6 cm - 4 5/8"
GP2 K6 • Q.P. 360

A.10356



**CAFFÈ AROMA
AROMA COFFEE**

RM 401

30 cl - 10 1/4 oz
h 11,5 cm - 4 1/2"
Max Ø 11,5 cm - 4 1/2"
GP2 K6 • Q.P. 432

A.10972



**CAFFÈ SUPREMO
SUPREMO COFFEE**

RM 402

30 cl - 10 1/4 oz
h 10,9 cm - 4 1/4"
Max Ø 13,3 cm - 5 1/4"
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 1/2"
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 1/2 oz
h 9,9 cm - 3 7/8"
Max Ø 11,3 cm - 4 1/2"
GP2 K6 • Q.P. 576

A.11212



**TAZZA TERMICA
ESPRESSO
THERMIC ESPRESSO
CUP**

RM 221

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

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN

**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 - 3 ½ - 2 ¼ 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.10354THERMIC GLASS**DRINK&DESIGN**

FOOD&DESIGN



GP1



GP2

DRINK&DESIGN



GP1



GP2

CAFFÈ MONORIGINE *Single Origin Coffee*



GP2

THERMIC GLASS

IMBALLI / *Packaging*

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.