



Bormioli Luigi

Contatti: info@forniturearena.it

tel. 3939257390



ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION

UNA LINEA DAL DESIGN CONTEMPORANEO
STUDIATA PER VINI SPECIFICI
ED ADATTI AD UN'ELEGANTE "MISE EN PLACE".



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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 315
Barolo / Shiraz
80 cl - 27 oz
h 24,2 cm - 9 1/2"
Max Ø 11,5 cm - 4 1/8"
08744/08 • GP 2/12
08744/07 • BAF 6/12



C 315 Orvieto
Classico / Chardonnay
70 cl - 23 3/4 oz
h 21,7 cm - 8 3/4"
Max Ø 11,5 cm - 4 1/8"
08747/07 • BAF 6/12



C 314
Cabernet / Merlot
70 cl - 23 3/4 oz
h 24,4 cm - 9 1/2"
Max Ø 10,1 cm - 4"
08743/01 • GP 2/12
08743/07 • BAF 6/12
08743/30 • I - I 0,1 L C€



C 316
Pinot Noir / Rioja
61 cl - 20 5/8 oz
h 22 cm - 8 3/4"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
08745/09 • GP 2/12
08745/07 • BAF 6/12



C 401
Grandi vini
55 cl - 18 1/2 oz
h 23,6 cm - 9 1/4"
Max Ø 9,8 cm - 3 3/4"
10411/02 • BAF 6/12



C 400
Vino rosso
45 cl - 15 1/4 oz
h 22,1 cm - 8 3/4"
Max Ø 9,2 cm - 3 1/2"
10410/02 • BAF 6/24



C 399
Vino bianco
35 cl - 11 3/4 oz
h 20,5 cm - 8"
Max Ø 8,5 cm - 3 1/4"
10409/02 • BAF 6/24



C 423
Chianti
55 cl - 18 1/2 oz
h 23,2 cm - 9 1/4"
Max Ø 9,1 cm - 3 1/2"
10647/07 • BAF 6/24



C 317
Riesling / Tocai
44 cl - 15 7/8 oz
h 22 cm - 8 3/4"
Max Ø 8,47 cm - 3 3/8"
08746/01 • GP 2/12
08746/07 • BAF 6/24
08746/32 • I - I 0,1 L C€



C 424
Sauvignon
35 cl - 11 3/4 oz
h 20,3 cm - 8"
Max Ø 7,9 cm - 3"
10648/07 • BAF 6/24



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



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



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



C 425
Grappa
8 cl - 2 3/4 oz
h 16 cm - 6 1/4"
Max Ø 6 - 2 3/8"
10649/07 • BAF 6/24
10649/31 • I - I 2 CL C€



ATELIER

SUPERIOR AROMA DIFFUSION



PM 863
Bibita

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

10407/02 • BAF 6/24



PM 865
Succo

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

10405/02 • BAF 6/24



PM 862
Whisky

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

10406/02 • BAF 6/24



PM 864
Acqua

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

10404/02 • BAF 6/24



PM 866
Liquore

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

10403/02 • BAF 6/24



PM 757
Cabernet Merlot

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

10291/02 • BAF 6/12



PM 756
Pinot Noir / Rioja

59 cl - 20 oz
h 10,3 cm - 4 1/16"
Max Ø 10,5 cm - 4 ¼"

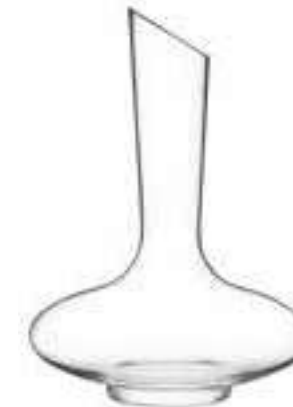
10290/02 • BAF 6/12



PM 764
Riesling / Tocai

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

10289/02 • BAF 6/24



RM 487
Decanter vino
0,75 L - 25 ¼ oz

183 cl - 62 oz raso bocca
h 28,7 cm - 11 ¼"
Max Ø 20,3 cm - 8"

11938/01 • GP 1/2



PM 904
Caraffa 1L - 34 oz

120 cl - 40 ½ oz raso bocca
h 28 cm - 11 "
Max Ø 10,8 cm - 4 ¼ "

10700/01 • CT 6
10700/31 • I - I L CE

ANTI-DRIP coating



PM 906
Caraffa 0,50L - 17 oz

64 cl - 21 ¾ oz raso bocca
h 22,5 cm - 8 ¾ "
Max Ø 9 cm - 3 ½ "

10698/01 • CT 6
10698/31 • I - I 0,5 L CE



PM 907
Caraffa 0,25L - 8 ½ oz

32 cl - 10 ¾ oz raso bocca
h 17,4 cm - 6 ¾ "
Max Ø 7,3 cm - 2 ¾ "

10697/01 • CT 12
10697/37 • I - I 0,2-0,3 L CE
10697/34 • I - I ¼ L CE



PM 908
Caraffa 0,10L - 3 ½ oz

15 cl - 5 oz raso bocca
h 13,3 cm - 5 ¼ "
Max Ø 5,6 cm - 2 ¼ "

10696/01 • CT 12
10696/32 • I - I 0,1 L CE
10696/33 • I - I 1/8 L CE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





BACH

ELEGANT FACETED DESIGN



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE



C 516
Gin Glass
60 cl - 20 ¼ oz
h 20,1 cm - 7 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"
I2943/02 • GP 4/16



C 450
Vino Rosso
40 cl - 13 ½ oz
h 22 cm - 8 3/8"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
I1284/01 • GP 4/24



C 452
Vino Bianco
28 cl - 9 ½ oz
h 20,6 cm - 8 1/8"
Max Ø 7,5 cm - 3"
I1285/01 • GP 4/24

NEW



C 437
Martini
26 cl - 8 ¾ oz
h 18,5 cm - 7 ¼"
Max Ø 11,3 cm - 4 ½"
I0951/01 • GP 4/16



C 514
Retro Fizz
26 cl - 8 ¾ oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max Ø 9,7 cm - 3 7/8"
I2940/01 • BAF 6/24
I2940/02 • GP 4/16

NEW



C 515
Vintage Cocktail
25 cl - 8 3/8 oz
h 19,5 cm - 7 5/8"
Max Ø 7,5 cm - 3"
I2992/01 • BAF 6/24
I2992/02 • GP 4/24

NEW



C 451
Flute
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
I1283/01 • GP 4/24

IMBALLO





CANALETTO

EFFETTO DIAMANTE PER UNA TAVOLA ELEGANTE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



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



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



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



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



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

IMBALLO





DIAMANTE

THE BEAUTY OF BOLD



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 498
Gin Glass
65 cl - 22 oz
h 22,2 cm - 8 ¾"
Max Ø 10,8 cm - 4 ¼"
I2760/01 • GP 4/8



C 481
Chianti
52 cl - 17 ½ oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 9,4 cm - 3 ¾"
I2757/01 • GP 4/24



C 482
Riesling
38 cl - 12 ¾ oz
h 21,5 cm - 8 ½"
Max Ø 8,5 cm - 3 ⅜"
I2758/01 • GP 4/24



C 483
Prosecco
22 cl - 7 ½ oz
h 23,6 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
I2759/01 • GP 4/24



PM 1057
Bibita
48 cl - 16 ¼ oz
h 15,7 cm - 6 ⅛"
Max Ø 7,2 cm - 2 ¾"
I2770/01 • GP 4/24



PM 1056
D.O.F.
38 cl - 12 ¾ oz
h 9,6 cm - 3 ¾"
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼"
I2769/01 • GP 4/24

IMBALLO



I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT
WINE GLASS PAR EXCELLENCE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT
WINE GLASS PAR EXCELLENCE

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

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

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

(1) —
Bordo ultra-sottile, 0.95 mm.

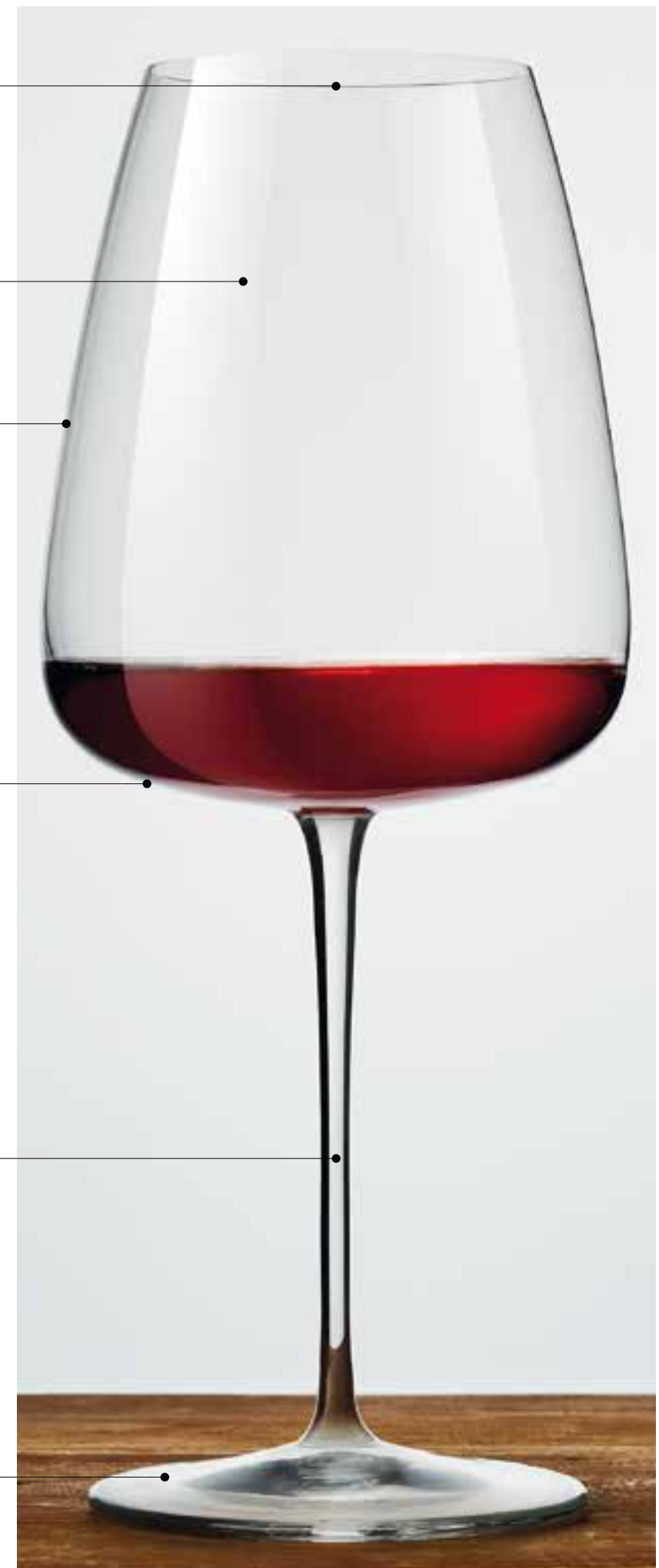
(2) —
Distribuzione del vetro perfetta.

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

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

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

(6) —
Base piatta e stabile.



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

I MERAVIGLIOSI

EXTRA - LIGHT
WINE GLASS PAR EXCELLENCE



C 503
Barolo - Shiraz
75 cl - 25 ¼ oz
h 23,2 cm - 9 ½"
Max Ø 10,4 cm - 4 ⅛"
12736/01 • BAF 6/24



C 496
Cabernet - Merlot
70 cl - 23 ¾ oz
h 24,3 cm - 9 ⅝"
Max Ø 10,1 cm - 4"
12731/01 • BAF 6/24



C 504
Oakd Chardonnay
65 cl - 22 oz
h 21,8 cm - 8 ⅝"
Max Ø 10,1 cm - 4"
12737/01 • BAF 6/24



C 499
Sangiovese - Chianti
55 cl - 18 ½ oz
h 22,7 cm - 8 ⅞"
Max Ø 9,3 cm - 3 ⅝"
12732/01 • BAF 6/24



C 500
Chardonnay - Tocai
45 cl - 15 ¼ oz
h 21,6 cm - 8 ½"
Max Ø 8,8 cm - 3 ½"
12733/01 • BAF 6/24



C 502
Champagne - Prosecco
40 cl - 13 ½ oz
h 24,5 cm - 9 ⅝"
Max Ø 7,8 cm - 3 ⅛"
12735/01 • BAF 6/24



C 501
Sauternes - Riesling
35 cl - 11 ¾ oz
h 20,3 cm - 8"
Max Ø 8 cm - 3 ⅛"
12734/01 • BAF 6/24



C 505
Moscato - Spumante
30 cl - 10 ¼ oz
h 14,8 cm - 5 ⅞"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"
12738/01 • BAF 6/24



PM 1054
Stemless
45 cl - 15 ¼ oz
h 9,9 cm - 3 ⅞"
Max Ø 9,1 cm - 3 ⅝"
12766/01 • BAF 6/24



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





INCANTO

CLASSIC HAND CUT EFFECT FOR TIMELESS ELEGANCE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 432
Grandi Vini
50 cl - 17 oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 9 cm - 3 1/2"
I 1019/02 • GP 6/24



C 435
Vino rosso
39 cl - 13 1/4 oz
h 22,2 cm - 8 3/4"
Max Ø 8,25 cm - 3 1/4"
I 1020/02 • GP 6/24



C 434
Vino bianco
27,5 cl - 9 1/4 oz
h 21 cm - 8 1/4"
Max Ø 7,5 cm - 3"
I 1021/02 • GP 6/24



C 436
Flute
20 cl - 6 3/4 oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
I 1022/02 • GP 6/24



PM 921
Bibita
43,5 cl - 14 3/4 oz
h 16,6 cm - 6 1/2"
Max Ø 7,1 cm - 2 3/4"
I 1024/02 • GP 6/24



PM 920
D.O.F.
34,5 cl - 11 3/4 oz
h 10,9 cm - 4 1/4"
Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"
I 1023/02 • GP 6/24



H 10082
Bottiglia Vino con tappo
in vetro ermetico
1L - 34 oz
104,5 cl - 35 1/4 oz raso bocca
h 27,5 cm - 10 7/8"
Max Ø 10,8 cm - 4 1/4"
I 1312/01 • GP 1/6
I 1187/01 • CT 6
(solo bottiglie)

IMBALLO





MAGNIFICO

MAXIMUM WINE COLOUR REFLECTION

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

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

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

MAGNIFICO

MAXIMUM WINE COLOUR REFLECTION



C 339
XXL

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



C 338
XL

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



C 334
Large

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



C 335
Medium

46 cl - 15 ½ oz
h 24 cm - 9 ¼"
Max Ø 8,9 cm - 3 ¼"
08961/04 • GP 4/24
08961/06 • BAF 6/24
08961/12 • GP 2/12



C 336
Small

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



C 337
Flute

32 cl - 10 ¾ oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 7,5 cm - 3"
08959/04 • GP 4/24
08959/06 • BAF 6/24
08959/12 • GP 2/12



C 386
MAGNIFICO 650

65 cl - 22 oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 10,9 cm - 4 ½"
10035/06 • BAF 6/12



C 387
MAGNIFICO 450

45 cl - 15 ¼ oz
h 26 cm - 10 ¼"
Max Ø 8,6 cm - 3 ¾"
10034/06 • BAF 6/24

Calice universale elegante
e robusto per degustazione
di vini rossi ad elevata
percezione del colore del vino e
con alta Persistenza
Aromatica Intensa (P.A.I.)

Calice universale
elegante e robusto
per degustazione di
vini bianchi ad elevata
percezione del colore
del vino e con alta
Persistenza Aromatica
Intensa (P.A.I.)



C 359
XS Liquore

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



PM 925
Bibita

59 cl - 20 oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 8,6 cm - 3 ⅜"
11282/01 • BAF 6/24



PM 801
Acqua

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





MICHELANGELO MASTERPIECE GOLD LABEL

THE ICONIC DESIGN - GAMBO PIÙ SOTTILE E STIRATO



C 484
Pinot Noir
58 cl - 19 ½ oz
h 21.8 cm - 8 ⅝"
Max Ø 10.5 cm - 4 ⅛"
12113/01 • GP 4/16



C 481
Chianti
52 cl - 17 ½ oz
h 23.5 cm - 9 ¼"
Max Ø 9.4 cm - 3 ¾"
12110/01 • GP 4/24



C 482
Riesling
38 cl - 12 ¾ oz
h 21.5 cm - 8 ½"
Max Ø 8.5 cm - 3 ⅜"
12111/01 • GP 4/24



C 483
Prosecco
22 cl - 7 ½ oz
h 23.6 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
12112/01 • GP 4/24



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





MICHELANGELO MASTERPIECE

L'UNICO E L'ORIGINALE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



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



C 271
Grandi vini
48 cl - 16 1/4 oz
h 22 cm - 8 3/4"
Max Ø 9,1 cm - 3 7/16"
10380/01 • GP 4/24



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



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



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



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

IMBALLO



MICHELANGELO MASTERPIECE

L'UNICO E L'ORIGINALE



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



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



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



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



PM 784
Bibita
59,5 cl - 20 oz
h 17,5 cm - 7"
Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"
10238/01 • GP 4/24



PM 514
Bibita
43,5 cl - 14 1/2 oz
h 16,6 cm - 6 9/16"
Max Ø 7,1 cm - 2 3/4"
10233/01 • GP 4/24



PM 523
Aperitivo
31 cl - 10 1/2 oz
h 14,6 cm - 5 3/4"
Max Ø 6,3 cm - 2 1/2"
10236/01 • GP 4/24



PM 426
Birra
45 cl - 15 1/4 oz
h 21,5 cm - 8 1/2"
Max Ø 8,2 cm - 3 1/2"
06085/19 • GP 4/24



PM 785
Whisky
46,5 cl - 15 3/4 oz
h 11,7 cm - 4 3/4"
Max Ø 8,8 cm - 3 3/4"
10240/01 • GP 4/24



PM 515
Whisky
34,5 cl - 12 oz
h 10,9 cm - 4 1/4"
Max Ø 8 cm - 3 1/4"
10234/01 • GP 4/24



PM 521
Acqua
26,5 cl - 9 oz
h 10,2 cm - 4 1/16"
Max Ø 7,3 cm - 2 7/8"
10235/01 • GP 4/24



PM 524
Liquore
7,2 cl - 2 1/2 oz
h 9 cm - 3 5/16"
Max Ø 4,1 cm - 1 5/8"
10237/01 • GP 4/24



RM 101
Caraffa 2L - 67 1/2 oz
220 cl - 74 1/2 oz raso bocca
h 27,3 cm - 10 3/4"
Max Ø 13 cm - 5 1/8"
07518/06 • GP 1/6



RM 112
Caraffa 1,5L - 50 13/4 oz
170 cl - 57 1/2 oz raso bocca
h 26,2 cm - 10 1/2"
Max Ø 12,5 cm - 5"
07517/06 • GP 1/6



RM 119
Caraffa 1L - 34 oz
130 cl - 44 oz raso bocca
h 26 cm - 10 1/4"
Max Ø 10,7 cm - 4 1/4"
07980/06 • GP 1/6



RM 108
Caraffa 2,5L - 84 oz
280 cl - 96 3/4 oz raso bocca
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 17,2 cm - 6 3/4"
07857/06 • GP 1/6



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO





MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE

MICHELANGELO, “L’ORIGINALE”,
UNA COLLEZIONE AMPIA E COMPLETA DI CALICI E BICCHIERI
PER LA TAVOLA E LA RISTORAZIONE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

TABLE SETTING



C 78
Grandi vini
34 cl - 11 ½ oz
h 18,8 cm - 7 ¾”
Max Ø 8,2 cm - 3 ½”
10286/03 • B 6/24



C 28
Acqua
22,5 cl - 7 ½ oz
h 17,5 cm - 6 7/8”
Max Ø 7,3 cm - 2 7/8”
10284/03 • B 6/24



C 32
Vino
19 cl - 6 ½ oz
h 16,6 cm - 6 ½”
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8”
10285/03 • B 6/24



C 34
Flute
16 cl - 5 ½ oz
h 18,5 cm - 7 ¼”
Max Ø 6,4 cm - 2 ½”
10282/02 • B 6/24
10282/31 • I - I 0,1 LCE

WINE SPECIFIC



C 179
Chardonnay
34 cl - 11 ½ oz
h 20,3 cm - 8”
Max Ø 8,2 cm - 3 ¼”
10367/03 • B 6/24



C 142
Champagne
19 cl - 6 ½ oz
h 20,5 cm - 8 1/16”
Max Ø 6,4 cm - 2 ½”
10283/02 • B 6/24



C 176
Prosecco
11,5 cl - 3 ¾ oz
h 18,2 cm - 7 3/16”
Max Ø 6 cm - 2 3/8”
10281/01 • B 6/48

IMBALLO



MICHELANGELO PROFESSIONAL LINE



BAR & DESSERT



C 285
Martini
26 cl - 8 ¾ oz
h 18,3 cm - 7 13/64"
Max Ø 10,2 cm - 4 1/64"
10368/04 • B 6/24



C 211
Martini
21,5 cl - 7 ¼ oz
h 17,2 cm - 6 1/3"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"
10275/04 • B 6/24



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



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



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



PM 514
Bibita
43,5 cl - 14 ½ oz
h 16,6 cm - 6 9/16"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
10233/04 • B 6/24



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



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



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



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



PM 524
Liquore
7,2 cl - 2 ½ oz
h 9 cm - 3 ½"
Max Ø 4,1 cm - 1 5/8"
10237/03 • B 6/24

WINE SPECIFIC GOLD LABEL



C 484
Pinot Noir
58 cl - 19 ½ oz
h 21,8 cm - 8 5/8"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
12113/02 • B 6/24



C 481
Chianti
52 cl - 17 ½ oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 9,4 cm - 3 ¾"
12110/02 • B 6/24



C 482
Riesling
38 cl - 12 ¾ oz
h 21,5 cm - 8 ½"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"
12111/02 • B 6/24



C 483
Prosecco
22 cl - 7 ½ oz
h 23,6 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
12112/02 • B 6/24

SINGLE SERVING / AMUSE-BOUCHE



PM 970
Single Serving
Amuse-Bouche
Cilindro
15 cl - 5 oz
h 6 cm - 2 3/8"
Max Ø 6,2 cm - 2 ½"
11624/01 • BAF 6/24



PM 969
Single Serving
Amuse-Bouche
Cubo
14 cl - 4 ¾ oz
h 6 cm - 2 3/8"
Max Ø 5,6 cm - 2 ¼"
11623/01 • BAF 6/24



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



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

COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



REGENCY

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

COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE



C 314
Bordeaux Grand Cru
70 cl - 23 3/4 oz
h 24,4 cm - 9 1/2"
Max Ø 10,1 cm - 4"
08743/09 • GP 4/8



C 316
Burgunder
61 cl - 20 5/8 oz
h 22 cm - 8 3/4"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
08745/12 • GP 4/8



C 317
Riesling - Tocai
44 cl - 15 7/8 oz
h 22 cm - 8 3/4"
Max Ø 8,47 cm - 3 3/8"
08746/13 • GP 4/16



C 401
Bordeaux
55 cl - 18 1/2 oz
h 23,6 cm - 9 1/4"
Max Ø 9,8 cm - 3 3/4"
10411/04 • GP 4/24



C 400
Riesling
45 cl - 15 1/4 oz
h 22,1 cm - 8 3/4"
Max Ø 9,2 cm - 3 1/2"
10410/06 • GP 4/24



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



C 402
Spumante
20 cl - 6 3/4 oz
h 22,2 cm - 8 3/4"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
10412/09 • GP 4/24



PM 863
Bibita
51 cl - 17 1/4 oz
h 15,5 cm - 6"
Max Ø 8,5 cm - 3 1/4"
10407/04 • GP 4/24



PM 862
Whisky
44 cl - 15 oz
h 11,4 cm - 4 1/2"
Max Ø 9,3 cm - 3 3/4"
10406/03 • GP 4/24



PM 866
Liquore
7,5 cl - 2 1/2 oz
h 6,6 cm - 2 1/4"
Max Ø 5,3 cm - 2"
10403/05 • GP 4/24



PM 757
Cabernet - Merlot
67 cl - 23 1/4 oz
h 12 cm - 4 3/4"
Max Ø 10,1 cm - 4"
10291/11 • GP 4/16



C 389
Pilsner 0.4
50 cl - 17 oz
h 27 cm - 10 3/4"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
10413/03 • GP 4/24



RM 380
Caraffa 1 L - 34 oz
110 cl - 34 1/4 raso bocca
h 17 cm - 6 3/4"
Max Ø 11,8 cm - 4 3/4"
10434/03 • CT 6



ANTI-DRIP coating

COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE

IMBALLO





ROMA 1960

VIA VENETO BARWARE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



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

NEW



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

NEW



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

IMBALLO



ROMA 1960

VIA VENETO BARWARE



C 512

Coppa

30 cl - 10 ¼ oz
h 15 cm - 5 7/8"
Max Ø 11,3 cm - 4 ½"

12892/01 • BAF 6/12

NEW



C 510

Fizz

26 cl - 8 ¾ oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max Ø 9,6 cm - 3 ¾"

12882/01 • BAF 6/24

NEW



C 511

Flute

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

12902/01 • BAF 6/24

NEW



C 508

Martini

22 cl - 7 ½ oz
h 17,2 cm - 6 ¾"
Max Ø 10,4 cm - 4 1/8"

12772/01 • BAF 6/12
12772/02 • GP 4/16



PM 1050

Bibita

48 cl - 16 ¼ oz
h 15,1 cm - 6"
Max Ø 7,4 cm - 2 7/8"

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



PM 1063

Rum

45 cl - 15 ¼ oz
h 9,2 cm - 3 5/8"
Max Ø 9,8 cm - 3 7/8"

12885/01 • BAF 6/24

NEW



PM 1049

Bibita

40 cl - 13 ½ oz
h 14,2 cm - 5 5/8"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

12764/01 • BAF 6/24



PM 1045

D.O.F.

38 cl - 12 ¾ oz
h 9 cm - 3 ½"
Max Ø 8,5 cm - 3 3/8"

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



PM 1048

Acqua

30 cl - 10 ¼ oz
h 8,4 cm - 3 ¼"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"

12761/01 • BAF 6/24



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...

IMBALLO



SUPER

ADVANCED WINE STEMWARE

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

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

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

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

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

SUPER 800 - per vini rossi invecchiati e tannici.

SUPER 600 - Filtro Aromatico per tutti i vini rossi

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

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

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



C 374
SUPER 800

Vini rossi
invecchiati e tannici
80 cl - 27 oz
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 12 cm - 4 3/4"

09650/06 • BAF 6/12



C 383
SUPER 600

Filtro aromatico
per vini rossi
60 cl - 20 1/4 oz
h 22,7 cm - 9"
Max Ø 10,8 cm - 4 1/4"

10038/06 • BAF 6/12



C 385
SUPER 350

Filtro aromatico
per vini bianchi e rosé
35 cl - 11 3/4 oz
h 19,2 cm - 7 1/2"
Max Ø 9,2 cm - 3 1/2"

10040/06 • BAF 6/24



C 130
SUPER FLUTE

Filtro aromatico
per vini frizzanti
20 cl - 6 3/4 oz
h 24,3 cm - 9 1/2"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"

10041/06 • BAF 6/24

(1)

Bordo sottile
(piacevolezza gustativa)

(2)

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

(3)

La superficie di ossigenazione
permette di sviluppare solo
le molecole aromatiche
caratteristiche di ogni tipo di vino.

Il profilo della coppa permette
un'alta capacità di mescolamento
del vino durante la rotazione
del calice.

(4)

Stelo sottile
rinforzato al Titanio

(5)

Piede piano

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



IMBALLO





SUPREMO

WINE AMBASSADOR

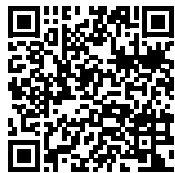
I calici della linea Supremo sono stati realizzati da designer della Bormioli Luigi e in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori (specialisti internazionali dell'analisi sensoriale del vino).

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

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

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

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



®
MODELLI
DEPOSITATI

SUPREMO

WINE AMBASSADOR

(1)

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

(2)

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

(3)

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

(4)

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

(5)

Incavo: mostra il colore reale del vino.

(6)

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



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



®
MODELLI
DEPOSITATI

SUPREMO

WINE AMBASSADOR



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



®
MODELLI
DEPOSITATI



C 446
Burgundy
65 cl - 22 oz
h 24,5 cm - 9 5/8"
Max Ø 11 cm - 4 1/4"
11277/01 • BAF 6/12
11277/02 • GP 2/12

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

VINI CONSIGLIATI:
Burgundy
Barolo
Bourgogne
Nebbiolo
Pinot Nero



C 449
Bordeaux
55 cl - 18 1/2 oz
h 24,3 cm - 9 5/8"
Max Ø 9,5 cm - 3 3/4"
11278/01 • BAF 6/12
11278/02 • GP 2/12

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

VINI CONSIGLIATI:
Bordeaux
Merlot
Cabernet
Nero d'Avola
Rioja
Primitivo
Shiraz



C 448
Chianti / Pinot Grigio
45 cl - 15 1/4 oz
h 23,3 cm - 9 1/8"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/4"
11279/01 • BAF 6/24
11279/02 • GP 2/12

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

VINI CONSIGLIATI:
Chianti Classico
Brunello di Montalcino
Nobile di Montepulciano

Pinot Grigio
Chenin Blanc
Soave
Verdicchio



C 453
Chardonnay
35 cl - 11 3/4 oz
h 22,1 cm - 8 3/4"
Max Ø 8,1 cm - 3 1/4"
11280/01 • BAF 6/24
11280/02 • GP 2/12

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

VINI CONSIGLIATI:
Chardonnay
Sauvignon Blanc
Mueller Thurgau
Gewuerztraminer
Pinot Bianco



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

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

VINI CONSIGLIATI:
Champagne
Franciacorta
Prosecco
Cava
Asti
Brachetto



PM 947
Pinot Noir
45 cl - 15 1/4 oz
h 9,8 cm - 3 7/8"
Max Ø 10 cm - 4"
11281/01 • BAF 6/24
11281/02 • GP 2/12

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

VINI CONSIGLIATI:
Pinot Noir
Nebbiolo
Carbernet
Merlot

Acqua



IMBALLO



TALISMANO

THE LUCKY CHARME
CRYSTAL GLASS



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



C 503

Burgundy

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

12736/02 • GP 4/16



C 496

Bordeaux

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

12731/02 • GP 4/8



C 500

Chardonnay

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

12733/02 • GP 4/24



C 502

Prosecco

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

12735/02 • GP 4/24



C 505

Old Martini

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

12738/02 • GP 4/16



PM 1055

Bibita

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

12767/02 • GP 4/24



PM 1054

D.O.F.

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

12766/02 • GP 4/24

IMBALLO



TENTAZIONI

WINE GLASS FOR CONNOISSEURS



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



TENTAZIONI

WINE GLASS FOR CONNOISSEURS



C487
Bordeaux - Red Wines
67 cl - 22 ¾ oz
h 24.5 cm - 9 ⅝"
Ø 11.3 cm - 4 ½"
I2503/01 • BAF 6/12

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

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



C486
Orange Wine Tester
65 cl - 22 oz
h 23.3 cm - 9 ⅛"
Ø 11.4 cm - 4 ½"
I2505/01 • BAF 6/12

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

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



C488
Merlot - Red Wines
57 cl - 19 ¼ oz
h 23.3 cm - 9 ⅛"
Ø 10.6 cm - 4 ⅛"
I2502/01 • BAF6/12

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

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



C489
Chardonnay - White Wines
47 cl - 16 oz
h 22.1 cm - 8 ¾"
Ø 10 cm - 3 ⅞"
I2501/01 • BAF6/12

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

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



C490
Prosecco Tester
Sparkling Wines
42 cl - 14 ¼ oz
h 25 cm - 9 7/8"
Ø 9 cm - 3 ½"
I2500/01 • BAF6/12

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

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



C492
Spumante
Sparkling Wines
30 cl - 10 ¼ oz
h 15.7 cm - 6 ⅛"
Ø 10.3 cm - 4"
I2498/01 • BAF6/12

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

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



C491
The Tester
23 cl - 7 ¾ oz
h 11 cm - 4 ⅜"
Ø 7.7 cm - 3"
I2499/01 • BAF6/12

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

VINI CONSIGLIATI::
Single Malt Whisky
Rhum
Cognac
Brandy
Grappa di Moscato



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



IMBALLO



VINEA™

TASTE THE DIFFERENCE



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



®
MODELLI
REGISTRATI

25 YEAR GUARANTEE
ANNI DI GARANZIA
ANS DE GARANTIE



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

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

VINI CONSIGLIATI:
Barolo Docg
Valtellina Superiore Docg
Sassella
Bourgogne



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

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

VINI CONSIGLIATI:
Brunello di Montalcino Docg
Chianti Classico Docg
Bordeaux



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

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

VINI CONSIGLIATI:
Amarone della Valpolicella Docg
Merlot Corvina Veneto Igt
Syrah



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

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

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



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

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

VINI CONSIGLIATI:
Montepulciano d'Abruzzo Doc
Rosso Piceno Doc
Merlot



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

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

VINI CONSIGLIATI:
Castelli Romani Doc bianco
Orvieto Doc
Gewürztraminer



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

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

VINI CONSIGLIATI:
Franciacorta Docg Brut
Pinot Nero
Trento Doc Brut Spumante
Metodo Classico
Champagne Brut



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

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

VINI CONSIGLIATI:
Prosecco Doc Extra Dry
Prosecco Superiore
Valdobbiadene Docg Extra Dry
Cava



VINOTEQUE

ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



C 374 SUPER 800

80 cl - 27 oz
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 12 cm - 4 3/4"

09650/06 • BAF 6/12

Per vini rossi invecchiati e tannici.

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

VINI CONSIGLIATI:

Barbera d'Asti Doc
Chianti Docg
Valcalepio Rosso Doc
Riserva



C 362 RISERVA

76 cl - 25 3/4 oz
h 24,8 cm - 9 3/4"
Max Ø 9,9 cm - 4"

09641/06 • BAF 6/12

Per vini rossi corposi e molto maturi.

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

VINI CONSIGLIATI:

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



C 342 ROBUSTO

66 cl - 22 1/4 oz
h 22,6 cm - 9"
Max Ø 10,6 cm - 4 1/4"

09077/02 • GP 2/12
09077/06 • BAF 6/12

Per vini rossi di grande struttura e morbidezza.

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

VINI CONSIGLIATI:

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



C 363 RICCO

59 cl - 20 oz
h 23,8 cm - 9 1/4"
Max Ø 9,1 cm - 3 1/2"

09627/11 • GP 2/12
09627/06 • BAF 6/24

Per vini rossi corposi o maturi.

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

VINI CONSIGLIATI:

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



C 365 MATURO

49 cl - 16 1/2 oz
h 24,2 cm - 9 1/2"
Max Ø 8,8 cm - 3 1/2"

09643/06 • BAF 6/24

Per vini bianchi corposi e maturi.

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

VINI CONSIGLIATI:

Chardonnay
Riesling Venezia Giulia
Sauvignon
Chenin Blanc



C 371 SMART TESTER

40 cl - 13 1/2 oz
h 22 cm - 8 3/4"
Max Ø 8 cm - 3 1/4"

09647/06 • BAF 6/24

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

Dotato di incavo (epicure) per:

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

PERCEZIONI MEDIE
DI TUTTI I VINI.



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



IMBALLO



VINOTEQUE

ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



C 364
FRAGRANTE

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

09626/02 • GP 2/12
09626/06 • BAF 6/24

Per vini rossi e bianchi di medio corpo.

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

VINI CONSIGLIATI:

Chianti Classico
Pauliac
Margaux
Sassicaia
Pinot Grigio e Bianco



C 366
FRESCO

38 cl - 12 ¾ oz
h 22,8 cm - 9"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"

09644/06 • BAF 6/24

Per vini rossi fruttati e freschi e vini bianchi.

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

VINI CONSIGLIATI:

Beaujolais
Pinot Noir
Chardonnay delle Venezie
Pinot Grigio



C 370
PERLAGE

17,5 cl - 6 oz
h 25 cm - 9 ¾"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

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

Per vini spumanti.

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

VINI CONSIGLIATI:

Prosecco Brut
Spumante Brut Metodo Classico Trento Doc
Champagne Brut Cuvée de Réserve



C 372
SPIRITS SNIFFER

17 cl - 5 ¾ oz
h 16,5 cm - 6 ½"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"

09649/02 • GP 2/12
09649/06 • BAF 6/24
09649/34 • I - I 2+4 CL C€

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

CONSIGLIATO PER BEVANDE ALCOLICHE SIA BIANCHE CHE BRUNE:

Cognac
Armagnac
Calvados
Grappe Affinate
Grappe Giovani



C 416
COGNAC

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

10564/01 • BAF 6/24

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

VINI CONSIGLIATI:

Cognac
Armagnac
Brandy
Cask Aged Grappa
Rhum



C 415
LIQUEUR

12 cl - 4 oz
h 16,4 cm - 6 ½"
Max Ø 5,2 cm - 2"

10565/01 • BAF 6/24

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



C 359
GRAPPA

10,5 cl - 3 ½ oz
h 20,2 cm - 8"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"

09651/06 • BAF 6/24
09651/32 • I - I 2+4 CL C€

Per grappe giovani, aromatiche e acquavite di frutta.

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

VINI CONSIGLIATI:

Distillati Aromatici
Grappe Giovani



RM 319
DECANTER

0,75 L - 25 ¼ oz

253 cl - 85 ½ oz raso bocca
h 35 cm - 13 ¾"
Max Ø 20 cm - 7 ¾"

09630/05 • GP 1/6

Estremamente adatto alla decantazione dei vini rossi.

Collo particolarmente lungo per consentire una forte areazione del vino durante il riempimento. Ossigenazione: elevatissima. Trascurabile dispersione degli aromi.



ANTI-DRIP coating



COLLEZIONI
CALICI, VINO
E ALTRO...



IMBALLO

