

Luigi Bormioli
ITALY

HIGH-TECH CRYSTAL GLASS FOR CONNOISSEURS

HOME & PROFESSIONAL SOLUTIONS

2025

Luigi Bormioli
ITALY



BORMIOLI MAGISTRI VITRIORUM

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

Da adolescente mi avrebbe addirittura irritato l’epopea di famiglia risultandomi gravosa e narcisistica; me ne tenevo distante attratto dal presuntuoso fonema “e-i” di Einstein e Heisenberg, di Leibniz e Heidegger. Insomma: avrebbero dovuto passare 30 anni perché sulla mia autocoscienza ancora in formazione deflagrasse un meteorite cecoslovacco. Quel giorno, nei pressi della cattedrale di Salisburgo, ero entrato in un negozietto per acquistare un oggetto di vetro; quando l’anziano proprietario riconobbe il mio cognome dalla firma sull’assegno scoppiò a piangere. Da non credere. Si trattava di un ex operaio che aveva lavorato tutta la vita in una vetreria oltrecortina e che identificava nel nome Bormioli l’eccellenza dell’industria del vetro *tout court*. Questo sconosciuto artigiano ben sapeva chi era il migliore tra i *glassmakers*. In precedenza, gli aneddoti dei miei maggiori non erano mai riusciti a trasmettermi quella verità. BORMIOLI = VETRO. Quell’inattesa esplosione di consapevolezza, suscitata da una magica commozione mitteleuropea, non mi avrebbe mai più abbandonato.

Al di là dei riferimenti autobiografici, è certo che l’attività di un vetraio, al servizio dell’Ars, non trova mai un compimento definitivo, perché si svolge senza

I remember when, as a child, I started scribbling the word “Bo-rm-io-li”. At first I was all excited in the effort to clamber over the “r” and “m”; then I would slide on the diphthong “i-o” as if the acceleration of a sled offered me a clear and brilliant refreshment.

I could not imagine at that time the onomatopoeia of fate: I could not recognize the heat of the fire and the light of the glass that had always resonated within my surname: BORMIOLI.

As a teenager even the family epic would have irritated me turning out to be burdensome and narcissistic; I kept away from it attracted by the presumptuous “e-i” phoneme of Einstein and Heisenberg, of Leibniz and Heidegger. In conclusion: 30 years would have to pass before a Czechoslovakian meteorite burst into my self-awareness yet to be developed. That day, in the vicinity of Salzburg Cathedral, I went into a small shop to buy a glass object; when the elderly owner recognized my surname from the signature on the check, he burst into tears. Beyond belief. It turned out that he used to be a labourer who had worked all his life in a glass factory in one of the Iron Curtain countries who identified with the name Bormioli the excellence of the glass industry tout court. This unknown craftsman knew who was the best amongst glassmakers. Previously, the anecdotes of my elders had never managed to convey that truth to me. BORMIOLI = GLASS. That unexpected explosion of awareness, aroused by a magical Middle-European emotion, would never leave me again.

Beyond the autobiographical references, it is certain that the activity of a glassmaker, at the service of Ars, never finds a definitive fulfillment, because it takes place without end beyond the existence of the individual,

fine al di là dell’esistenza dell’individuo, in consonanza con la Vita (quella con la V maiuscola). Lo testimonia e conferma la permanente evoluzione di processo e di prodotto, che risale al tempo dei Fenici.

Intorno all’anno Mille, sulle colline nei dintorni di Savona, si costituì un polo di “magistri vitriorum” che affiancò quello più celebre veneziano. Due repubbliche marinare: il vetro soffiava là dove c’era il mare con la sua sabbia. Quegli intrepidi un po’ folli avevano derivato il cognome dalla contrada della Val Bormida dove si erano insediati: alimentavano l’ardimento richiesto dal mestiere con la fiducia in quello che oggi chiameremmo *know how*. Con il passare dei secoli, tra opportunità e disavventure, utopie e disincanti, indomabile sopravvisse la passione di esprimere il proprio talento, in mimetico antagonismo con il fuoco.

Ancora oggi al servizio di ciò che è giusto e bello, legittimamente orgogliose di un privilegio millenario, le persone che lavorano alla BORMIOLI vivono il difficile equilibrio tra innovazione e cultura originaria. Si realizza così un’estetica affascinante, capace di interpretare genialmente la sacralità dell’esserci di tutte le cose del mondo e della modalità del loro relazionarsi: il vetro come metafora della vita.

Questo è quello che cominciai a comprendere quarant’anni fa a Salisburgo.

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

Dire BORMIOLI è come dire VETRO.

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

in agreement with Life (the one with a capital L). The permanent evolution of process and of product, which dates back to the time of the Phoenician, proves and confirms this.

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

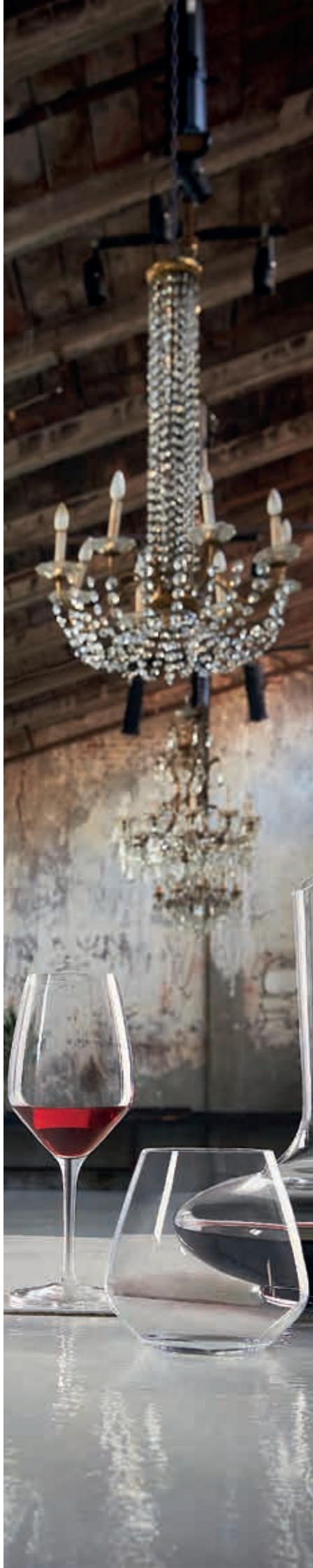
This is what I began to understand forty years ago in Salzburg.

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

Saying BORMIOLI is like saying GLASS.

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

**il Presidente
Alberto Bormioli**



6

IL GRUPPO

The Group

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

28

WINE GLASS

SPECIFIC

- 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 / *Packaging*



132

DRINK SPECIFIC

GLASS
BAR & COCKTAIL

- 136 Bach
- NEW** 140 Backdoor '20s
- 144 Cognac Collection
- 146 Coupe Collection
- 148 Diamante
- 150 Flute Collection
- 154 Gin & Tonic
- 156 Jazz
- 160 Mixology
- 169 On The Rocks
- 170 Optica
- 174 Roma 1960
- 176 Speakeasies Swing
- 180 Imballi / *Packaging*



18

INNOVAZIONI

Innovations

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



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
- NEW** 126 Top Class
- 128 Veronese
- 130 Imballi / *Packaging*



182

BEER COLLECTION

- 184 Birrateque
- 191 I Classici
- 191 Imballi / *Packaging*

192

THERMIC GLASS

- 194 Thermic Glass
- 196 Food&Design
- 200 Drink&Design
- 212 Caffè Monorigine
Single Origin Coffee
- 217 Imballi / *Packaging*

218

INFO

- 218 Organizzazione vendite
Sales Organization
- 220 Indice alfabetico
Alphabetical index

IL GRUPPO

The Group

8 Chi siamo

About us

8 Maestri del vetro dal XIV secolo
*Master glassmakers since
the 14th century*

8 Glassware Business Unit:
Production Plants & Distribution System

9 La nostra cultura

Our culture

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

10 I nostri pilastri per lo sviluppo

Our pillars for development

11 Sostenibilità

Sustainability

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

11 Corporate Social Responsibility

12 Eco-Design / Eco-Process

13 Sostenibilità del nostro vetro

Sustainability of our glass

13 Friends of Glass

14 I nostri brand di prodotto

Our product's brands



CHI SIAMO / ABOUT US

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

Bormioli Luigi è un gruppo vetrario specializzato nella produzione di Glassware e Packaging di alta gamma per la Profumeria, la Cosmetica e per la Distilleria.

Azienda familiare Italiana che riveste un ruolo di spicco nel mondo del vetro sin dal XIV secolo. La nostra attività nel Glassware si articola su più fronti: realizziamo prodotti di alta qualità come calici, bicchieri, articoli per la conservazione e per la cucina, piatti, tazze, bottiglie e accessori per la tavola.

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

GLASSWARE BUSINESS UNIT: PRODUCTION PLANTS & DISTRIBUTION SYSTEM

4

SITI PRODUTTIVI
Glass Production Plants

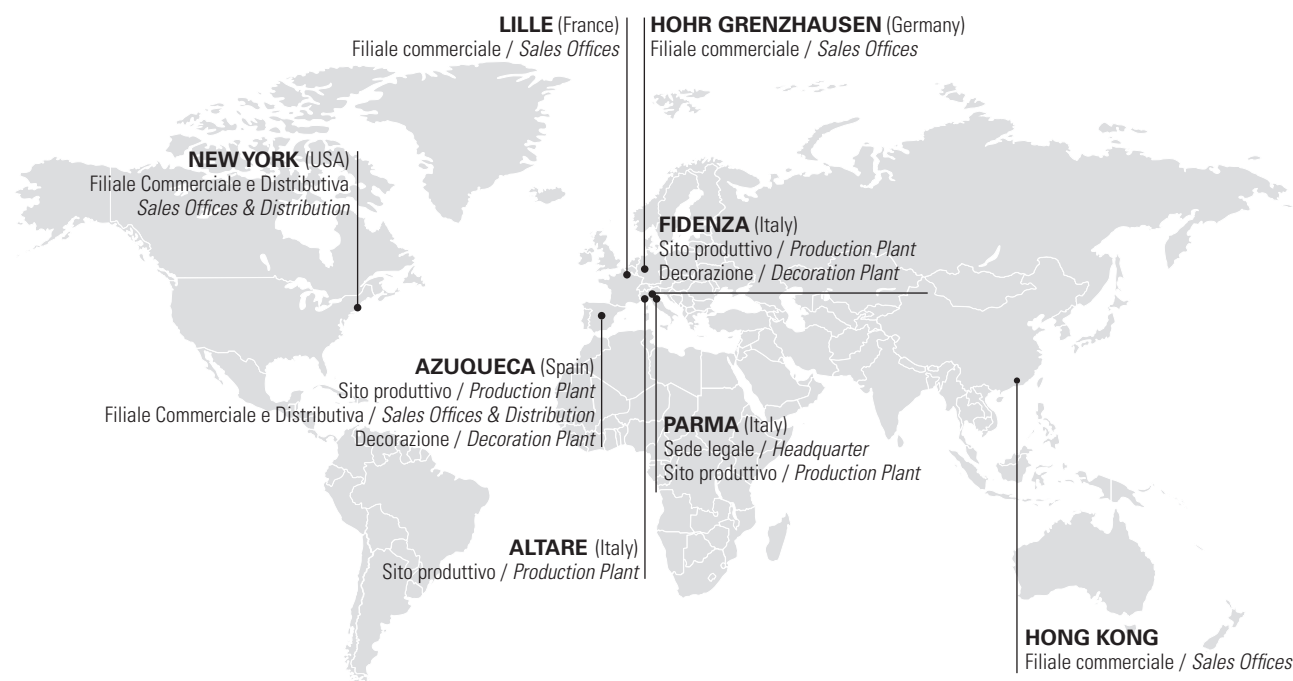


2

SITI DI DECORAZIONE
Decoration Plants

5

FILIALI COMMERCIALI
Sales Branches



LA NOSTRA CULTURA / OUR CULTURE

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



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

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

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



Consolidare la nostra leadership sul mercato internazionale del vetro

Consolidating our position of leadership on the international glass market



Allargare il nostro perimetro d'azione a settori strategici

Broadening our scope to include strategic sectors



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

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



ECCELLENZA
TECNICA
E QUALITÀ

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



Technical
Excellence
and Quality

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

AGILITÀ

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



Agility

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

SOSTENIBILITÀ

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



Sustainability

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

INNOVAZIONE

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



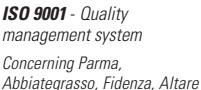
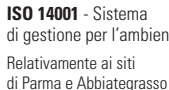
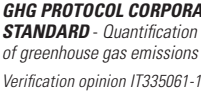
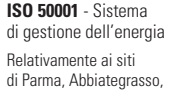
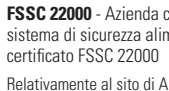
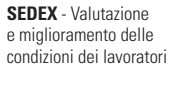
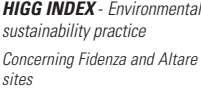
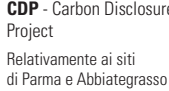
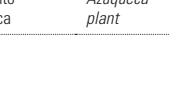
Innovation

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

ETICA E CONSAPEVOLEZZA ALLA BASE DI OGNI SCELTA
Ethics and awareness are behind every policy

Siamo coscienti della sempre maggiore responsabilità che tutti abbiamo nei confronti dell'ambiente, e gestiamo ogni processo di produzione con l'obiettivo di ridurre l'impatto, impegnandoci per un miglioramento costante della sua sostenibilità. Viviamo come un privilegio la possibilità di valorizzare la sostenibilità intrinseca del vetro: un materiale igienico, sicuro, versatile e riciclabile interamente all'infinito. La nostra responsabilità è testimoniata dall'adozione, dal 1996, di un Sistema di Gestione per la Qualità certificato ISO 9001 e dall'adesione ad altre iniziative orientate a regolamentare e migliorare costantemente la nostra attività.

We are well aware of the increasing responsibility that each of us has towards the environment. Thus we work to reduce the environmental impact of all our production processes and are committed to continuous improvement of their sustainability. We consider it a privilege to have been given the opportunity to enhance the intrinsic sustainability of glass: a hygienic, safe, versatile, entirely and infinitely recyclable material. Our responsible outlook is evidenced by our having adopted, since 1996, a Quality Management System ISO 9001 certified and by our participation in other initiatives focused on regulating and constantly improving our business.

 ISO 9001 - Sistema di gestione per la qualità Relativamente ai siti di Parma, Abbiategrosso, Fidenza, Altare e Azuqueca	 ISO 9001 - Quality management system Concerning Parma, Abbiategrosso, Fidenza, Altare and Azuqueca sites	 SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE CERTIFICATO UNI EN ISO 14001:2015	 ISO 14001 - Sistema di gestione per l'ambiente Relativamente ai siti di Parma e Abbiategrosso	 ISO 14001 - Environmental management system Concerning Parma and Abbiategrosso sites
 GHG PROTOCOL CORPORATE STANDARD - Quantificazione delle emissioni di gas a effetto serra Opinione di verifica IT335061-1 del 21.08.2024 relativa all'inventario dei GHG rilasciata da Bureau Veritas per l'anno solare 2023. Relativamente ai siti di Parma, Abbiategrosso, Fidenza, Altare e Azuqueca	 GHG PROTOCOL CORPORATE STANDARD - Quantification of greenhouse gas emissions Verification opinion IT335061-1 of 21.08.2024 concerning the GHG inventory issued by Bureau Veritas for the year 2023, for Parma, Abbiategrosso, Fidenza, Altare and Azuqueca sites	 ISO 50001 - Sistema di gestione dell'energia Relativamente ai siti di Parma, Abbiategrosso, Fidenza e Altare	 ISO 50001 - Energy management system Concerning Parma, Abbiategrosso, Fidenza and Altare sites	
 ISO 45001 - Sistema di gestione per la salute e la sicurezza Relativamente ai siti di Parma, Fidenza e Altare	 ISO 45001 - Occupational health and safety management system Concerning Parma, Fidenza and Altare sites	 FSC 22000 - Azienda con sistema di sicurezza alimentare certificato FSC 22000 Relativamente al sito di Altare	 FSC 22000 - Company with food safety system certified FSC 22000 Concerning Altare site	
 AEO - Operatore Economico Autorizzato Relativamente ai siti di Parma, Abbiategrosso, Fidenza, Altare e Azuqueca	 AEO - Authorized Economic Operator Concerning Parma, Abbiategrosso, Fidenza, Altare and Azuqueca sites	 SEDEX - Valutazione e miglioramento delle condizioni dei lavoratori	 SEDEX - Assessment and improvement of working conditions	
 HIGG INDEX - Misurazione impatti ambientali e sociali Relativamente ai siti di Fidenza e Altare	 HIGG INDEX - Environmental sustainability practice Concerning Fidenza and Altare sites	 CDP - Carbon Disclosure Project Relativamente ai siti di Parma e Abbiategrosso	 CDP - Carbon Disclosure Project Concerning Parma and Abbiategrosso sites	
 UN GLOBAL COMPACT - Impegno nei settori dei diritti umani, del lavoro, dell'ambiente e della lotta alla corruzione			 UN GLOBAL COMPACT - Commitment in the areas of human rights, labour, the environment and the fight against corruption	
 ECOVADIS Valutazioni di Sostenibilità Aziendali Stabilimento di Fidenza	 ECOVADIS Business Sustainability Ratings Fidenza plant	 ECOVADIS Valutazioni di Sostenibilità Aziendali Stabilimento di Altare	 ECOVADIS Business Sustainability Ratings Altare plant	 ECOVADIS Valutazioni di Sostenibilità Aziendali Stabilimento di Azuqueca
				 ECOVADIS Business Sustainability Ratings Azuqueca plant

CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY

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

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

ECO-DESIGN / ECO-PROCESS

I Principi ispiratori del nostro sviluppo si basano su 5 punti caratteristici (5R):

Our development has been inspired by 5 founding rules (5R):



RETHINK

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

Rethink

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

REDUCE

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

Reduce

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

REUSE

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

Reuse

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

RECYCLE

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

Recycle

Design recyclable products by reducing to the minimum the number of detachable components.

RESPECT

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

Respect

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

FRIENDS OF GLASS



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

Glass, 5000 years of experience: the clear choice!

ECOLOGICO

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

Eco

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

DESIGN

Attraverso il Design, il vetro esalta tutta la sua eccellenza favorendo l'acquisto dei prodotti realizzati con questo materiale ecologico. Inoltre il vetro esalta le caratteristiche ed il valore del prodotto in esso contenuto.

Design

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

SALUTE

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

Health

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

Luigi Bormioli

ITALY

Ricerca ed innovazione continue, materiali all'avanguardia, creatività, gusto e assoluta eleganza nel design caratterizzano una ricca offerta di articoli per la tavola di alta gamma.

Luigi Bormioli è riconosciuto come lo stilista del vetro, l'espressione del Made in Italy nel mondo che da sempre produce rispettando elevati standard di qualità e contenuti di design.

Ongoing research and innovation, cutting-edge materials, creative flair, stylish and absolutely elegant design are the features that distinguish a broad selection of high-end tableware collections.

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

ACCADEMIA *Luigi Bormioli*

Una collezione che propone un'ampia gamma di prodotti professionali frutto di ricerche tecniche, analisi sensoriali e studi scientifici su forme, capacità, materiali e trattamenti innovativi.

Ne risulta un'ampia varietà di strumenti ad altissima precisione dedicata al mondo della degustazione del vino e della miscelazione.

Tutti gli articoli Accademia Luigi Bormioli sono prodotti in Vetro Sonoro Superiore soffiato Hight-Tech SON.hyx®: i contenuti di Pb (Piombo), Hg (Mercurio), Cr (Cromo) (VI) non sono rilevabili, quindi al di sotto del valore limite di 100 ppm.

Gli steli dei calici sono sottoposti al trattamento anti-abrasione permanente Titanium Reinforced®, che ne aumenta la resistenza alle rotture per una lunga durata di servizio.

A collection that offers a broad range of professional products, result of technical research, sensory analysis and scientific studies into shapes, capacities, materials and innovative treatments.

The outcome is a wide variety of high-precision glassware tools dedicated to the world of wine tasting and the cocktail art of mixing.

All Accademia Luigi Bormioli articles are made of SON.hyx® Superior blown Crystal Glass: contents of Pb (Lead), Hg (Mercury), Cr (Chromium) (VI) are not detectable, therefore below the 100 ppm limit value.

All stemglasses' stems are Titanium Reinforced® with a permanent anti-abrasion treatment which increases their resistance to breakages resulting in a longer service life.

THERMIC GLASS

Ampia gamma di articoli soffiati a bocca ad alto contenuto di funzionalità ed eleganza per il servizio di cibo e bevande.

Tutti i prodotti sono realizzati in vetro borosilicato, un materiale esclusivo altamente resistente agli sbalzi termici, e caratterizzato dalla doppia parete la cui intercapedine consente l'isolamento termico del contenuto.

Ne deriva un ottimale mantenimento della temperatura del liquido o del cibo all'interno, per una degustazione perfetta.

Le forme ricercate ma essenziali sono in linea con le ultime tendenze dell'home decor.

Wide range of highly functional and elegant mouth blown glassware suitable for the service of food and beverages.

All products are in borosilicate glass a material highly resistant to thermal shocks.

The vacuum area between the walls allows for thermal insulation maintaining

the ideal temperature of the drink or food contained, hot or cold, for longer, perfect for any entertaining

situation. A wide collection, refined and contemporary, in line with the new lifestyle trends.

Lock-eat®

Una collezione brevettata concepita per la conservazione degli alimenti che tiene conto delle varie tecniche di conservazione previste dalle varie ricette (sottovuoto, sott'aceto/sale, in salamoia, etc..).

Tutti i contenitori hanno il tappo in vetro facilmente separabile dal contenitore e dalla chiusura in acciaio inox per un utilizzo semplice anche nel microonde e in lavastoviglie. Il design accattivante è ideale anche per il servizio in tavola.

A patented collection designed for preserving food that takes into account the various techniques described in the recipes (home canning, preserving in vinegar/brine, etc..). All containers have a glass lid that can easily be separated from the jars. The stainless steel closure and gasket can also be easily removed making it easy to clean by hand or in the dishwasher and microwave safe. The contemporary and attractive design makes it ideal for serve to table and amouse-bouche.



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

Bormioli Rocco has been decorating the dining table with glassware products in true Italian style since 1825. A wide selection of stemware, tumblers, plates and glass accessories resulting in an authentic experience filled with style and character.

A brand appreciated at international level, from the consumers to the catering professionals.



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

A brand symbol of home-canning par excellence and of Made in Italy, offers new sizes to suit new service and usage needs, always ensuring a healthful, simple and safe food preservation.

The natural, safe, hygienic glass containers are 100% recyclable.



Dai primi anni '60 Fido è l'iconico vaso a chiusura ermetica che grazie alla sua versatilità risulta perfetto per conservare, servire e arredare. L'inconfondibile stile vintage e l'ampia offerta di formati idonei a diversi utilizzi, lo hanno trasformato in un prodotto dalla decisa impronta contemporanea. Contenitori e tappi in vetro 100% riciclabili, naturali, sicuri e igienici. Nel 2021 Fido ha ricevuto il prestigioso riconoscimento Marchio Storico di interesse nazionale. Una conquista che testimonia il valore e l'eccellenza del marchio.

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

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



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

For over forty years, this brand has been combining qualities like airtightness, multi-functionality (fridge, freezer, microwave, traditional oven) and design in a single food preserving container.

The offer is continually evolving, since the aim is to meet every modern food-preserving requirement: from fridge to table, but also for takeaway and food delivery services. The natural, safe, hygienic glass container is 100% recyclable.



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

A collection created for the Communal Catering. Versatile, functional, perfectly compatible with the Systems and compliant with International Standards. The material used is food-grade, porosity-free "Durable & Secure" glass, thus total hygiene throughout the entire life of the product.

Careware also possesses high impact and thermal shock resistance, is long-lasting, dishwasher-safe and suitable for use in microwave ovens.



INNOVAZIONI

Innovations

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

22 Sparkx

24 **Trattamenti Innovativi del vetro**
Advanced Glass Treatments
24 Titanium Reinforced

25 Anti-Drip

26 **Tipologie imballo**
Packaging types



MATERIALI INNOVATIVI / INNOVATIVE GLASS MATERIALS

SON.HYX CRYSTAL GLASS PAR EXCELLENCE

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

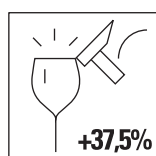
Developed and registered by Bormioli Luigi. A high-tech blown crystal glass that presents outstanding chemical, optical and mechanical properties. Contents of Pb (Lead), Hg (Mercury), Cr (Chromium) (VI) are not detectable, therefore below the 100 ppm limit value.

Robusto

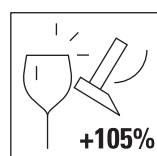
Alta resistenza alle rotture

Strong

High resistance to breakage



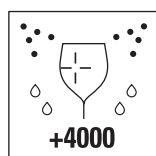
Resistenza al bordo
Resistance of the rim



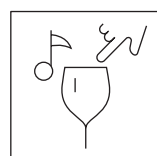
Resistenza alle rotture
Resistance to impact test



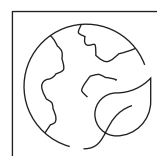
Resistenza alla torsione
Resistance to twisting of stems



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



Altamente sonoro
Sound amplifier



I contenuti di Pb (Piombo), Hg (Mercurio),
Cr (Cromo)(VI) non sono rilevabili,
quindi al di sotto del valore limite di 100 ppm.
Prodotto con bassissimi livelli di emissioni di CO₂.
Contents of Pb (Lead), Hg (Mercury),
Cr (Chromium)(VI) are not detectable,
therefore below the 100 ppm limit value.
Produced with low CO₂ emissions level.

La resistenza meccanica è notevolmente migliorata grazie a processi produttivi appropriati.

Gli articoli in vetro SON.hyx® hanno una forte capacità di assorbimento degli urti meccanici.

Infatti, i test di Laboratorio hanno mostrato miglioramenti come indicato sopra.

I procedimenti produttivi utilizzati per SON.hyx® consentono di non creare imperfezioni sulle superfici del vetro diminuendo il livello di fragilità e quindi migliorando la resistenza meccanica.

Mechanical resistance is markedly enhanced thanks to appropriate production processes.

Glassware made of crystal glass have an improved resistance to mechanical shocks.

In fact, laboratory tests have demonstrated the improvements shown above.

Due to these improved processes the surface of the glass does not have any weak points thus reducing the glass fragility and improving its mechanical resistance.



Perfettamente trasparente: vetro sonoro superiore

Ultra Clear conforme a ISO/PAS iwa 8:2009

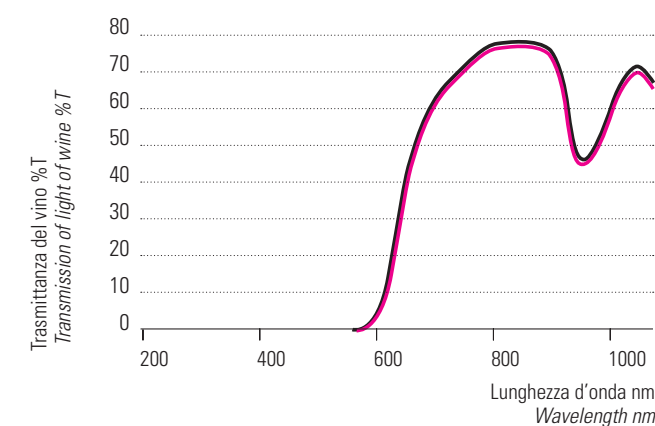
Ultra clear, totally transparent and sparkling
according to ISO/PAS iwa 8:2009

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

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

Le curve del diagramma sono sovrapponibili.

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



The curves can be superimposed.

With SON.hyx® crystal glass is possible to clearly appreciate the whole chromatic range of the wine as well as in the pure quartz.



MATERIALI INNOVATIVI / INNOVATIVE GLASS MATERIALS

SPARKX

VETRO ULTRA CLEAR AD ALTA RESISTENZA
ULTRA CLEAR AND DURABLE GLASS

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

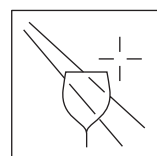
*Luigi Bormioli Research Team by means of spectrophotometric measures has obtained this new glass outstandingly transparent and sparkling. The outcoming measures are extremely in line with the consumers perception of quality and transparency. This new material has an extremely low iron content so that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

Puro e trasparente

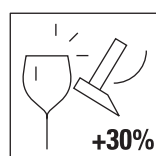
Conforme a ISO/PAS IWA 8:2009

Pure and transparent

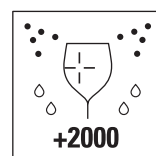
According to ISO/PAS IWA 8:2009



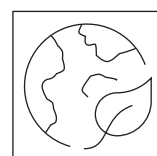
Luminosità 'L' superior to 98.8
Intensità di colore C inferiore a 0.5
Ossido di ferro inferiore a 140 ppm
*Lightness 'L' superior to 98.8
Chroma 'C' inferior to 0.5
Iron oxide inferior to 140 ppm*



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



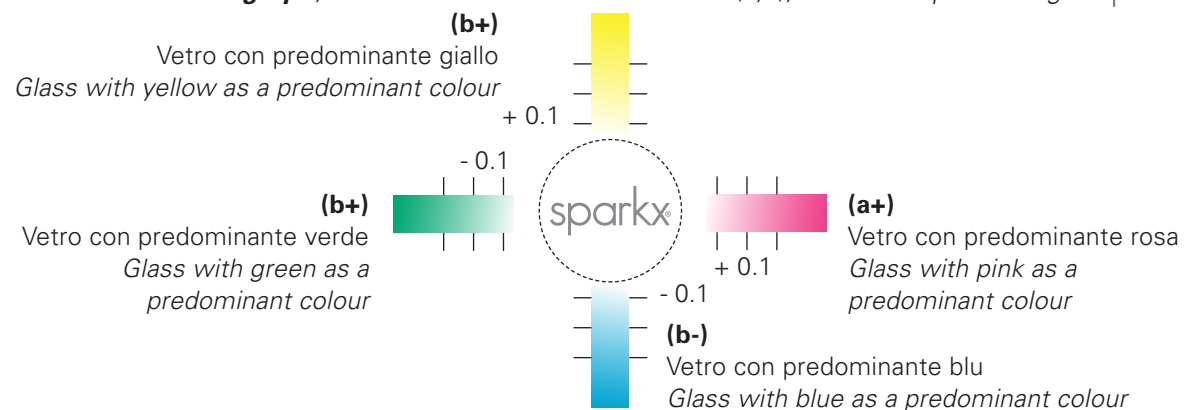
Resistenza ai lavaggi
Resistenza ad oltre 2000 lavaggi industriali
Brillantezza inalterata
*Resistant to industrial washing
Resistant to over 2000 industrial washing cycles
Sparkling maintained*



I contenuti di Pb (Piombo), Hg (Mercurio),
Cr (Cromo)(VI) non sono rilevabili, quindi
al di sotto del valore limite di 100 ppm.
Prodotto con bassissimi livelli di
emissioni di CO₂.
*Contents of Pb (Lead), Hg (Mercury),
Cr (Chromium) (VI) are not detectable,
therefore below the 100 ppm limit value.
Produced with low CO₂ emissions level.*

Il grafico di assi cartesiani, sottoriportato in termini di coordinate cromatiche (a,b), rappresenta il posizionamento del vetro.

The Cartesian axis graph, in terms of chromatic coordinates (a,b), shows the positioning of **sparkx**.



La luminosità

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

Lightness

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

L'intensità di colore

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

Chroma

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

L'ossido di ferro

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

Iron oxide

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

TITANIUM Reinforced®

TRATTAMENTI INNOVATIVI DEL VETRO / ADVANCED GLASS TREATMENTS

TITANIUM REINFORCED



TITANIUM

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

Questo processo di rivestimento stelo (coating) è:

- Il primo al mondo
- Originale e Brevettato (nr. EP20100153150)
- Il migliore

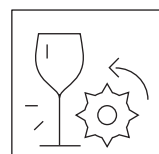
Permanent anti abrasion treatment on the glass' stems. It is a process developed and carried by the Bormioli Luigi Research and Development Department by applying NANOTECHNOLOGIES directly on the glass' stems. This process hardens the glass surface increasing its resistance to abrasions, which are responsible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

This stems'coating process is:

- *The first in the world*
- *The original and patented (nr. EP20100153150)*
- *The most efficient*

L'applicazione del Titanio è il più sicuro:

Luigi Bormioli's Titanium Reinforced Treatment is the most reliable:



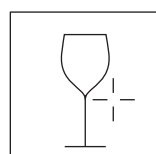
Incremento della resistenza
Enhanced hardness



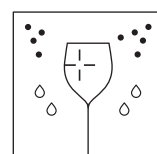
Resistente alle abrasioni
Resistance to abrasion



Resistenza alle rotture
Resistance to breakages



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



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

ANTI-DRIP coating

TRATTAMENTI INNOVATIVI DEL VETRO / ADVANCED GLASS TREATMENTS

ANTI-DRIP COATING

È un rivoluzionario sistema "salvagoccia".

Mai più cadute di gocce di vino che sporcano esternamente la caraffa o il decanter e la tovaglia.

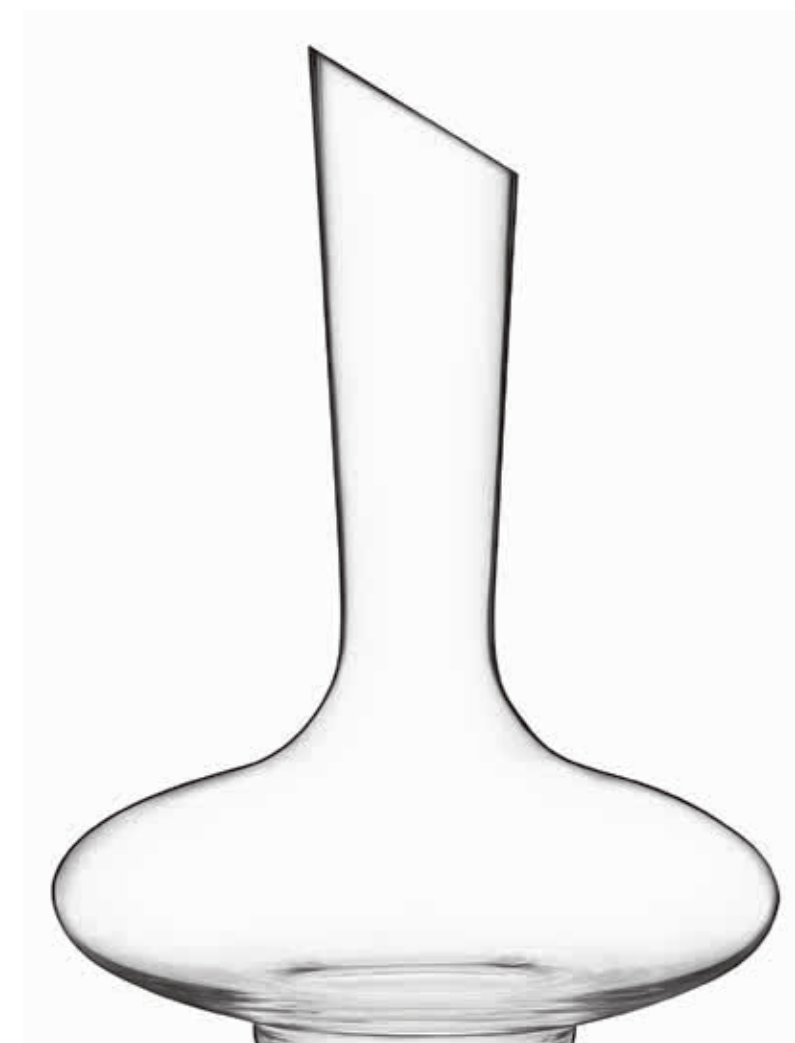
Il vino fuoriesce senza attrito e con un perfetto flusso di versamento nei calici. Le gocce di vino rimangono all'interno del contenitore.

Lo speciale trattamento ANTI DRIP coating effettuato sulla superficie del vetro e ad altissima tecnologia :

- È resistente ai lavaggi.
- È repellente allo sporco e calcare.
- Non lascia depositi di vino lungo il collo durante il riempimento e versamento.
- È completamente trasparente.
- Favorisce una più alta resistenza all'usura.
- Protegge dall'eventuale corrosione del vetro.
- È completamente inerte ed adatto all'uso alimentare senza interferire sulle caratteristiche organolettiche del vino.
- È facile da pulire.

A revolutionary treatment that prevents dripping:

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



TIPOLOGIE IMBALLO

Packaging types



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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

ESEMPI DI IMBALLO

Packaging Examples

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

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

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



WINE GLASS SPECIFIC

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

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



INDEX

34	Aero
36	Atelier
42	D.O.C.
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>



CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical Features

	AERO	ATELIER	D.O.C.	GRANDIOSO	I MERAVIGLIOSI			MAGNIFICO	PALACE HYDROSOMMELIER	SUPER	SUPREMO	TALISMANO	VINALIA	VINEA	VINOTEQUE
 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>	●	●		●	●			●	●	●	●	●	●	●	●
 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>			●												
 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>	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●
 Rivoluzionario sistema salva-goccia. <i>Revolutionary treatment that prevents dripping.</i>		● RM 487													● RM 319
 Prodotti soffiati a bocca e lavorati a mano in esclusiva per Luigi Bormioli. <i>Mouth-blown, hand made products exclusive to Luigi Bormioli.</i>		● RM 487													● RM 319
 Prodotti testati dal Centro Studi Assaggiatori Italiano. <i>Products tested by Centro Studi Assaggiatori Italiano.</i>										●	●			●	●
 Istituto Eccellenze Italiane Certificate è una associazione di imprese che si propongono di individuare, codificare e certificare sensorialmente il Made in Italy di pregio. <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>														●	
 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>	● C 354	● C 319 C 402						● C 337		● C 130	● C 447			● C 478 C 472 C 465	● C 370
 Articolo disponibile con segnalimite indicato. <i>Items available with specific gauge mark.</i>		● C 314 C 317 C 425 PM 904 PM 906 PM 907 PM 908	● C 99 C 66						● C 357						● C 372 C 359
 Per informazioni consultare il sito www.bormioliluiigi.com cliccando "25 Anni di Garanzia". <i>For information vist our website www.bormioliluiigi.com and click on "25 Year Guarantee".</i>												●		● GPR2	



Vini

FAST WINE AERATION

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

Flute

EXTRA FLOW OF BUBBLE

L’incisione elicoidale all’interno del calice genera un flusso di bollicine a forma di sciame elicoidale con piacevoli e divertenti effetti ottici che danno pregio al contenuto.

Wine

FAST WINE AERATION

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

Flute

EXTRA FLOW OF BUBBLE

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

WINE GLASS SPECIFIC

AERO
FAST WINE AERATION



GRANDI VINI

C 352
57 cl - 20 oz
h 22,5 cm - 8 ¾”
Max Ø 9.1 cm - 3 ½”
BAF6 K4 • Q.P. 384
A.12196



GOBLET

C 357
48 cl - 16 ¼ oz
h 21,2 cm - 8 ¼”
Max Ø 8,6 cm - 3 ½”
BAF6 K4 • Q.P. 384
A.10936



VINO ROSSO
RED WINE

C 351
36,5 cl - 12 ¼ oz
h 19,4 cm - 7 ¾”
Max Ø 8 cm - 3 ¼”
BAF6 K4 • Q.P. 384
A.10937



VINO BIANCO
WHITE WINE

C 345
32,5 cl - 11 oz
h 18,3 cm - 7 ¼”
Max Ø 7,7 cm - 3”
BAF6 K4 • Q.P. 384
A.10938



FLUTE

C 354
23,5 cl - 8 oz
h 23,8 cm - 9 ¼”
Max Ø 7,5 cm - 3”
BAF6 K4 • Q.P. 288
A.10939



STEMLESS

PM 833
40 cl - 13 ½ oz
h 9,9 cm - 4”
Max Ø 8,8 cm - 3 ½”
BAF6 K4 • Q.P. 672
A.10940

WINE GLASS SPECIFIC

AERO
FAST WINE AERATION



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

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

WINE GLASS SPECIFIC

ATELIER
SUPERIOR AROMA DIFFUSION

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



**BAROLO
SHIRAZ**

C 315
80 cl - 27 oz
h 24,2 cm - 9 ½”
Max Ø 11,5 cm - 4 ⅞”
GP2 K6 • Q.P. 144
BAF6 K2 • Q.P. 144
A.08744



**ORVIETO
CLASSICO
CHARDONNAY**

C 315
70 cl - 23 ¾ oz
h 21,7 cm - 8 ⅝”
Max Ø 11,5 cm - 4 ⅞”
BAF6 K2 • Q.P. 144
A.08747



**CABERNET
MERLOT**

C 314
70 cl - 23 ¾ oz
h 24,4 cm - 9 ½”
Max Ø 10,1 cm - 4”
GP2 K6 • Q.P. 216
BAF6 K2 • Q.P. 288
I-10,1 L € • Q.P. 288
A.08743



**PINOT NOIR
RIOJA**

C 316
61 cl - 20 ⅝ oz
h 22 cm - 8 ¾”
Max Ø 10,5 cm - 4 ⅞”
GP2 K6 • Q.P. 240
BAF6 K2 • Q.P. 288
A.08745



CHIANTI

C 423
55 cl - 18 ½ oz
h 23,2 cm - 9 ¼”
Max Ø 9,1 cm - 3 ½”
BAF6 K4 • Q.P. 288
A.10647

WINE GLASS SPECIFIC

ATELIER
SUPERIOR AROMA DIFFUSION



**RIESLING
TOCAI**

C 317
44 cl - 15 ⅞” oz
h 22 cm - 8 ¾”
Max Ø 8,47 cm - 3 ⅜”
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 ¾”
h 20,3 cm - 8”
Max Ø 7,9 cm - 3”
BAF6 K4 • Q.P. 384
A.10648



**PROSECCO
CHAMPAGNE**

C 319
27 cl - 9 ½ oz
h 25,4 cm - 10”
Max Ø 7,5 cm - 3”
GP2 K6 • Q.P. 360
A.08748
BAF6 K2 • Q.P. 360
10000011872



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 € • 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-1 0,5 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-1 0,2-0,3 L € • Q.P. 540
I-1 ¼ L € • Q.P. 540
A.10697



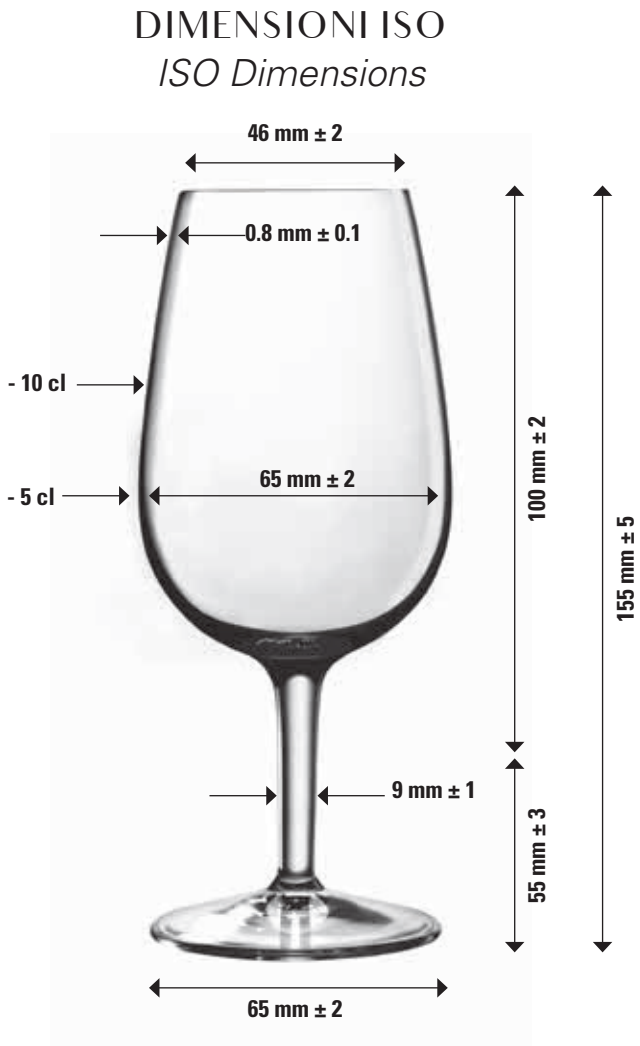
**CARAFFA
CARAFE**
0,10 L - 3 ½ OZ
PM 908
15 cl - 5 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 13,3 cm - 5 ¼”
Max Ø 5,6 cm - 2 ¼”
CT 12 • Q.P. 1080
I-1 0,1 L € • Q.P. 1.080
I-1 1/8 L € • Q.P. 1.080
A.10696

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.



WINE GLASS SPECIFIC

D.O.C

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

ISO WINE GLASS
C 66
21,5 cl - 7 ¼ oz
h 15,5 cm - 6 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

DEGUSTAZIONE WINE TASTING
C 485
51 cl - 17 ¼ oz
h 20,2 cm - 8"
Max Ø 8,6 cm - 3 3/8"
BAF6 K4 • Q.P. 384
A.12436

DEGUSTAZIONE WINE TASTING
C 101
41 cl - 14 oz
h 18,2 cm - 7 3/8"
Max Ø 7,9 cm - 3 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 480
A.10230

DEGUSTAZIONE WINE TASTING
C 99
31 cl - 10 ¼ oz
h 17,4 cm - 6 7/8"
Max Ø 7,3 cm - 2"
BAF6 K4 • Q.P. 600
I - I 0,1 L € • Q.P. 600
A.10160

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

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





**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
GP4 K6 • Q.P. 384
10000010947



**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
GP4 K6 • Q.P. 384
10000010951



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
GP4 K6 • Q.P. 384
10000010943

WINE GLASS SPECIFIC

GRANDIOSO
INNO AL VINO



**SAUVIGNON
RIESLING**
C 546
37 cl - 12 1/2 oz
h 21 cm - 8 1/4"
Max Ø 7,5 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 432
13887/01
GP4 K6 • Q.P. 384
10000010955



**PROSECCO
SPARKLING WINE**
C 548
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
BAF6 K4 • Q.P. 432
13889/01
GP4 K6 • Q.P. 360
10000010959

WINE 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 5/8"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 288
A.12735



FLUTE
C 518
21 cl - 7 oz
h 21 cm - 8 ¼"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
BAF6 K4 • Q.P. 480
A.13108



**SAUTERNES
RIESLING**
C 501
35 cl - 11 ¾ oz
h 20,3 cm - 8"
Max Ø 8 cm - 3 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 384
A.12734



**MOSCATO
SPUMANTE**
C 505
30 cl - 10 ¼ oz
h 14,8 cm - 5 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 360
A.12738



**BIBITA
BEVERAGE**
PM 1055
57 cl - 19 ¼ oz
h 14 cm - 5 ½"
Max Ø 8,6 cm - 3 3/8"
BAF6 K4 • Q.P. 576
A.12767



STEMLESS
PM 1054
45 cl - 15 ¼ oz
h 9,9 cm - 3 7/8"
Max Ø 9,1 cm - 3 5/8"
BAF6 K4 • Q.P. 576
A.12766



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

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.08959

WINE GLASS SPECIFIC

MAGNIFICO
MAXIMUM WINE COLOUR REFLECTION

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



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

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

MAGNIFICO 650
C 386
65 cl - 22 oz
h 26 cm - 10 ¼”
Max Ø 10,9 cm - 4 ½”
BAF6 K2 • Q.P. 180
A.10035

MAGNIFICO 450
C 387
45 cl - 15 ¼ oz
h 26 cm - 10 ¼”
Max Ø 8,6 cm - 3 ¾”
BAF6 K4 • Q.P. 288
A.10034

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

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



ACQUA D.O.F.
PM 801
50 cl - 17 oz
h 10,4 cm - 4”
Max Ø 9,4 cm - 3 ¾”
BAF6 K4 • Q.P. 576
A.09264

WINE GLASS SPECIFIC

MAGNIFICO
MAXIMUM WINE COLOUR REFLECTION

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

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

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



WINE GLASS SPECIFIC

PALACE

ELEGANT AND RESISTANT

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





GRANDI VINI
C 352
57 cl - 20 oz
h 22,5 cm - 8 ¾”
Max Ø 9,1 cm - 3 ¼”
BAF6 K4 • Q.P. 384
A.09231



GOBLET
C 357
48 cl - 16 ¼ oz
h 21,2 cm - 8 ⅜”
Max Ø 8,63 cm - 3 ½”
BAF6 K4 • Q.P. 384
I - 10,1 L CC • Q.P. 384
A.09461



MULTIPURPOSE
C 358
42 cl - 14 ¼ 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.11278

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO
WINE AMBASSADOR



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

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

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

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

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



CHARDONNAY
C 453
35 cl - 11 ¾ oz
h 22,1 cm - 8 ¾"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
BAF6 K4 • Q.P. 384
GP2 K6 • Q.P. 384
A.11280

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

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

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

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

WINE GLASS SPECIFIC

SUPREMO
WINE AMBASSADOR



CHAMPAGNE
C 447
24 cl - 8 oz
h 25 cm - 9 5/8"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
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.

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.12766

WINE 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 stile di vino deprimendo la componente alcolica. Sono leggeri, ultra-trasparenti e prodotti con elevata attenzione ai dettagli. Durante la degustazione il vino viene indirizzato, in modo appropriato, verso le papille degustative più sensibili. Ne risulta un gusto senza eguali. Son.hyx è il materiale innovativo utilizzato per i calici e gli steli sottili sono rinforzati al Titanio rendendo il ciclo di vita più duraturo.

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

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"
BAF6 K4 • Q.P. 384

A.13557



PINOT GRIGIO

C 535
37 cl - 12 1/2 oz
h 21 cm - 8 1/4"
Max Ø 7,5 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 432

A.13364

WINE GLASS SPECIFIC

VINALIA
DEGUSTANDIS VINIS INSTITUTE



PROSECCO

C 457
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 7 cm - 2 3/4"
BAF6 K4 • Q.P. 432

A.11559

CHAMPAGNE

C 479
30 cl - 10 1/4 oz
h 14,2 cm - 5 5/8"
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.11898

COGNAC RUM

C 536
50 cl - 17 oz
h 11,6 cm - 4 5/8"
Max Ø 9,67 cm - 3 3/4"
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.13361

WINE GLASS SPECIFIC

VINALIA
DEGUSTANDIS VINIS INSTITUTE



WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE

® REGISTERED DESIGNS

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

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

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

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

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

Le forme della collezione VINEA™ fanno la differenza rispetto a tutti gli altri calici sul mercato: il vino contenuto in questi calici provoca una “esplosione” di bontà del territorio di provenienza attenuando il contenuto alcolico nell’aroma. Rende quindi piacevole il vino allo stesso modo sia ai conoscitori esperti che ai principianti:

Taste the Difference.

Le forme e dimensioni dei calici sono tali da:

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

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

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

Questo fenomeno riscontrato nei calici VINEA™ esalta il sapore del vino e i relativi aromi senza alcuna interferenza con l’etanolo gassoso.

L’etanolo gassoso condensa in parte sulle pareti della coppa ed in parte fuoriesce verso il bordo del calice senza influenzare l’esame olfattivo.

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

COPPA MODELLATA ACCURATAMENTE
Resiliente per una migliore resistenza meccanica

BOWL ACCURATELY SHAPED
Resilient for better mechanical strength

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

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

GIUNZIONE
Perfetta, elegante e rinforzata

JOINT
Perfect, elegant and reinforced

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

I vapori dell’alcol ricodensano sulla parete senza interferire con gli aromi del vino “effetto Anello”

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

EPICURE per apprezzare il colore reale del vino

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

BASE PIATTA
Geometria anti-rottura

FLAT BASE
Anti-breakage geometry



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

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

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

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Brunello di Montalcino Docg
- Chianti Classico Docg
- Bordeaux



CANNONAU
C 471
55 cl - 18 ½ oz
h 24,2 cm - 9 ½"
Max Ø 9,3 cm - 3 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



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

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

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

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Trebbiano d’Abruzzo Doc
- Trebbiano Rubicone Igt
- Chardonnay

WINE GLASS SPECIFIC

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



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



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



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 SNIFFER
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



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.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Single Malt Whisky
- Rhum
- Cognac
- Brandy
- Grappa di Moscato



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



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 CEE • 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

D.O.C.



BAF6

I MERAVIGLIOSI



BAF6

PALACE
HYDROSOMMELIER



BAF6

ATELIER



BAF6



GP1



GP2

GRANDIOSO

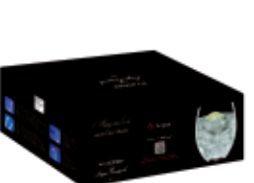


BAF6



GP4

MAGNIFICO



BAF6



GP2



GP4

SUPER



BAF6

WINE GLASS SPECIFIC

IMBALLI / Packaging

SUPREMO



BAF6



GP2

TALISMANO



GP4

VINALIA



BAF6

VINEA



BAF6



GPR2

VINOTEQUE



BAF6



GP1



GP2

SET



I MERAVIGLIOSI
SET 18 PEZZI
18 PCS SET

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
NEW 126	Top Class
128	Veronese
130	Imballi Packaging

CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical Features

	 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>	 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>	 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>	 Prodotti soffiati a bocca e lavorati a mano in esclusiva per Luigi Bormioli. <i>Mouth-blown, hand made products exclusive to Luigi Bormioli.</i>	 Per informazioni consultare il sito www.bormioliluiigi.com cliccando "25 Anni di Garanzia". <i>For information vist our website www.bormioliluiigi.com and click on "25 Year Guarantee".</i>
AMETISTA		●			
CANALETTO		●	●		
CLASSICO	●				
CRESCENDO	●		●		●
INCANTO	●		●		
MICHELANGELO MASTERPIECE		●	●		
MICHELANGELO PROFESSIONAL		●	●		
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.09558

CLASSIC COLLECTION

CRESCENDO

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



VINO ROSSO
RED WINE
C 435

39 cl - 13 ¼ oz
h 22,2 cm - 8 ¾"
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 ⅙"
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
10000011490



**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 ⅞"
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 ⅙"
Max Ø 7,3 cm - 2 ⅞"
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

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

10000005768



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



MARTINI

C 285

26 cl - 8 ¾ oz
h 18,3 cm - 7 13/64"
Max Ø 10,2 cm - 4 1/64"
B6 K4 • Q.P. 240

A.10368

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 Ø 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 ∅ 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 - I 0,1 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 - I 0,1 L € • Q.P. 384
A.07698



**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.10151

CLASSIC COLLECTION

RUBINO

Design studiato per la ristorazione.
Designed for foodservice.



**BIBITA
LONG DRINK**
PM 233

39 cl - 13 ½ oz
h 16 cm - 6 ¼"
Max 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

28,5 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.13361

CLASSIC COLLECTION

SUBLIME

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



**BIBITA
BEVERAGE**

PM 961
59 cl - 20 oz
h 14,6 cm - 5 3/4"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"
GP4 K6 • Q.P. 384
A.11560



**BIBITA
LONG DRINK**

PM 995
45 cl - 15 1/4 oz
h 13,3 cm - 5 1/4"
Max Ø 7,2 cm - 2 7/8"
GP4 K6 • Q.P. 480
A.11897



D.O.F.

PM 962
45 cl - 15 1/4 oz
h 10 cm - 3 7/8"
Max Ø 8,4 cm - 3 1/4"
GP4 K6 • Q.P. 768
A.11561



**ACQUA
WHISKY**

PM 961
35 cl - 11 3/4 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 3/4 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 28,6 cm - h 11 1/4"
Max Ø 8,9 cm - Ø 3 1/2"
GP1 K12 • Q.P. 288
A11626G06021990



**CARAFFA
CARAFE**

1 L - 34 OZ

PM 955
112 cl - 37 3/4 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 26,3 cm - h 10 3/8"
Max Ø 8,9 cm - Ø 3 1/2"
CT 6 • Q.P. 288
A11626MM902AA01



DECANTER

RM 481
0,75 L - 25 1/4 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



APERITIVO

PM 789

23 cl - 7 ¾ oz
h 6 cm - 2 ¼"
Max Ø 7,9 cm - 3"
BAF6 K4 • Q.P. 1.296

10000011252

NEW

CLASSIC COLLECTION

TOP CLASS
STYLISH ELEGANT SIMPLICITY



**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

ROYALE



BAF6

CLASSICO



BAF6



GP4

RUBINO



BAF6

STRAUSS



BAF6

INCANTO



GP6

MICHELANGELO
MASTERPIECE



GP4

SUBLIME



GP1



GP4

MICHELANGELO
PROFESSIONAL LINE



BAF6



BA6

TOP CLASS



BAF6

VERONESE



BAF6

CLASSIC COLLECTION

IMBALLI / Packaging

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) e 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® High-Tech Blown Crystal Glass and stems with Titanium Reinforced treatment. The results is wide range of versatile products for specific uses.



INDEX

136	Bach
NEW 140	Backdoor '20s
144	Cognac Collection
146	Coupe Collection
148	Diamante
150	Flute Collection
154	Gin & Tonic
156	Jazz
160	Mixology
169	On The Rocks
170	Optica
174	Roma 1960
176	Speakeasies Swing
180	Imballi Packaging



CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical Features

	 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>	 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>	 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>	 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>	 Per informazioni consultare il sito www.bormiolilugi.com cliccando "25 Anni di Garanzia". <i>For information vist our website www.bormiolilugi.com and click on "25 Year Guarantee".</i>
BACH	●		●		● GP
BACKDOOR '20s	●		● A.13785 A.13795 A.13798 A.13796 A.13791 A.13801		
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 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.11283DRINK 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



**APERITIVO
HI-BALL**
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.
WHISKY**
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
JUICE**
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 ⅝”
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



DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

BACKDOOR '20S

THE SIGNATURE COCKTAIL GLASS



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
A.13785
GP4 K2 • Q.P. 144
13785/4



TEQUILA SUNRISE
C 539
45 cl - 15 1/4 oz
h 19,8 cm - 7 ¾”
Max Ø 7,3 cm - 2 ¾”
BAF6 K2 • Q.P. 480
A.13795
GP4 K2 • Q.P. 480
13795/04



BARRACUDA
C 538
32 cl - 10 3/4 oz
h 20 cm - 7 ¾”
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼”
BAF6 K2 • Q.P. 384
A.13798
GP4 K2 • Q.P. 384
13798/04



GREAT GATSBY
C 540
30 cl - 10 ¼ oz
h 16,15 cm - 6 ¼”
Max Ø 10,5 cm - 4 ⅞”
BAF6 K2 • Q.P. 240
A.13796
GP4 K2 • Q.P. 280
13796/04

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

BACKDOOR '20S
THE SIGNATURE COCKTAIL GLASS



HEMINGWAY SPECIAL
C 541
25 cl - 8 1/2 oz
h 16 cm – 6 ¼”
Max Ø 10,5 cm - 2 ¼”
BAF6 K2 • Q.P. 240
A.13791
GP4 K2 • Q.P. 280
13791/04



NICK & NORA
C 542
17 cl - 5 3/4 oz
h 14,6 cm – 5 ¾”
Max Ø 8,6 cm - 3 ⅜”
BAF6 K2 • Q.P. 480
A.13801
GP4 K2 • Q.P. 480
13801/04



BRAMBLE
PM 1108
50 cl - 16 7/8 oz
h 14,5 cm - 5 ¾”
Max Ø 8,55 cm - 3 ⅜”
BAF6 K2 • Q.P. 576
10000011260

NEW



WHISKY
PM 1106
45 cl - 15 ¼ oz
h 10,8 cm - 4 ¼”
Max Ø 9,42 cm - 3 ¾”
BAF6 K2 • Q.P. 672
10000005614

NEW

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

BACKDOOR '20S
THE SIGNATURE COCKTAIL GLASS



NAPOLEON
Cognac
C 77

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

A.10196



**JAZZ
MIXOLOGY**
Rum Cocktail
C 536

50 cl - 17 oz
h 11,6 cm - 4 ⅝"
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"
GP4 K4 • Q.P. 336
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.13362



**SUBLIME
VINALIA**
Cognac Rum
C 536

50 cl - 17 oz
h 11,6 cm - 4 ⅝"
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾"
GP4 K4 • Q.P. 336
BAF6 K4 • Q.P. 360

A.13361



VINOTEQUE
Cognac
C 416

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

A.10564



MIXOLOGY

Cognac
C 416

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

A.12724



**SPEAKEASIES SWING
OPTICA**
Snifter
C519

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

A.13192



NAPOLEON

Cognac
C 49

39,5 cl - 13 ¼ oz
h 13,6 cm - 5 ⅜"
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾"
BAF6 K4 • Q.P. 576

A.10195



NAPOLEON

Cognac
C 72

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

A.10194

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

COGNAC COLLECTION

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



ATELIER

Cocktail
C 315
30 cl - 10 oz
h 16,4 cm - 6 1/2"
Max Ø 11,5 cm - 4 1/8"
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 1/4 oz
h 15 cm - 5 7/8"
Max Ø 11,3 cm - 4 1/2"
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 1/4"
BAF6 K4 • Q.P. 360
GP4 K4 • Q.P. 336
A.13190



**SUBLIME
VINALIA**

Cocktail Champagne
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
BAF6 K4 • Q.P. 360
A.11898



TENTAZIONI
Spumante
Sparkling Wines
C 492

30 cl - 10 1/4 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 1/4 oz
h 15,3 cm - 6"
Max Ø 11,5 cm - 4 1/2"
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
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
A.08748
BAF6 K2 • Q.P. 360
10000011872



ATELIER
Spumante
Sparkling wine
C 402
20 cl - 6 ¾ oz
h 22,2 cm - 8 ¾"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
BAF6 K4 • Q.P. 576
A.10412



BACH
Flute
Champagne
C 451
21 cl - 7 oz
h 23,5 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 360
A.11283



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



DIAMANTE
Prosecco
C 483
22 cl - 7 ½ oz
h 23,6 cm - 9 ¼"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
GP4 K6 • Q.P. 360
A.12759

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

FLUTE COLLECTION

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



DREAM
Flute
Champagne
C 98
14,2 cl - 4 ¾ oz
h 19 cm - 7 ½"
Max Ø 6 cm - 2 3/8"
BA6 K4 • Q.P. 768
I-10,1 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
GP4 K6 • Q.P. 360
10000010959



**I MERAVIGLIOSI
TALISMANO**
Flute
Champagne
C 502
40 cl - 13 ½ oz
h 24,5 cm - 9 5/8"
Max Ø 7,8 cm - 3 1/8"
BAF6 K4 • Q.P. 288
GP4 K6 • Q.P. 288
A.12735



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



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



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



LIN. MICHELANGELO
Champagne
C 34
16 cl - 5 ½ oz
h 18,5 cm - 7 ¼"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
B6 K4 • Q.P. 576
I-10,1 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
1000005768



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



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



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

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

FLUTE COLLECTION

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



SPEAKEASIES SWING OPTICA
Prosecco Cocktail
Sparkling Wine
C 518
21 cl - 7 oz
h 21 cm - 8 ¼"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
BAF6 K4 • Q.P. 480
GP4 K6 • Q.P. 576
A.13189



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



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



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



VINEA
Franciacorta
C 472
27 cl - 9 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 5/8"
GPR2 K6 • Q.P. 216
BAF6 K4 • Q.P. 432
A.11831



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

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

FLUTE COLLECTION

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



**NEW 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.13362

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

JAZZ
FINE COCKTAIL GLASS



COCKTAIL
C 479
30 cl - 10 ¼ oz
h 14,2 cm - 5 ⅝"
Max Ø 10,5 cm - 4 ⅛"
GP4 K4 • Q.P. 336
A.12981



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



LONG DRINK
PM 995
45 cl - 15 ¼ oz
h 13,3 cm - 5 ¼"
Max Ø 7,2 cm - 2 ⅞"
GP4 K6 • Q.P. 480
A.12980



ROCKS WHISKY
PM 961
35 cl - 11 ¾ oz
h 9,2 cm - 3 ⅝"
Max Ø 7,8 cm - 3"
GP4 K6 • Q.P. 768
A.12976

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

JAZZ
FINE COCKTAIL GLASS



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

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

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

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

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

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

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

MIXOLOGY
THE NEW GOLDEN AGE OF COCKTAIL MAKING



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 1/4 oz
h 20,1 cm - 7 7/8"
Max Ø 10,7 cm - 4 1/4"



DIAMANTE GIN GLASS
C 498
65 cl - 22 oz
h 22,2 cm - 8 3/4"
Max Ø 10,8 cm - 4 1/4"



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 1/4 oz
h 23,5 cm - 9 1/4"
Max Ø 11,4 cm - 4 1/2"

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 ½"
CT6 • Q.P. 288
GP1 K6 • Q.P. 288
A.12468



TEXTURES
Decanter con tappo
in vetro ermetico
*Decanter with airtight
glass stoppe*
0.75 L - 25 ¼ oz
H 10770
0.78 L - 26 ¼ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 20,7 cm - 8 1/8"
Max Ø 9 cm - 3 ½"
CT6 • Q.P. 288
GP1 K6 • Q.P. 288
A.12520



ELIXIR WHISKY
set 5 pezzi
5 pieces set
1 Elixir Decanter,
0.75 L - 25 ¼ oz
4 Bicchieri DOF
DOF tumblers
38 cl - 12 ¾ oz
S1 K3 • Q.P. 60
A.12469



DASH BOTTLE ELIXIR N°1
H 10634
10 cl - 3 ½ oz
h 13,5 cm - 5 3/8"
Max Ø 5,7 cm - 2 ¼"
CT 24 • Q.P. 1.152
BA6 K4 • Q.P. 1.008
A.12272



DASH BOTTLE ELIXIR N°2
H 10635
10 cl - 3 ½ oz
h 14,2 cm - 5 5/8"
Max Ø 5,2 cm - 2"
CT 24 • Q.P. 1.152
BA6 K4 • Q.P. 1.296
A.12273



**BOTTIGLIA AUTHENTICA
CON VERSATORE
SILICONE/ACCIAIO
INOX (18/8)
AUTHENTICA BOTTLE
WITH SILICONE/
STAINLESS STEEL
(18/8) POURER**
0.5 L - 17 OZ
H 10585
52,5 cl - 17 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 31,3 cm - 12 3/8"
Max Ø 6,9 cm - 2 ¾"
CT 12 • Q.P. 360
CT 6 • Q.P. 288
A.12207



**BOTTIGLIA AUTHENTICA
CON VERSATORE
SILICONE/ACCIAIO
INOX (18/8)
AUTHENTICA BOTTLE
WITH SILICONE/
STAINLESS STEEL
(18/8) POURER**
0.25 L - 8 ½ OZ
H 10584
27,3 cl - 9 ¼ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 26,1 cm - 10 ¼"
Max Ø 5,8 cm - 2 ¼"
CT 12 • Q.P. 576
CT 6 • Q.P. 576
A.12208

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 7/8"
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 Ø 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 Ø 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 ¼”
Max Ø 6,7 cm – 2 5/8”
GP4 K6 • Q.P. 576
A.13189



STEMLESS 57
PM 1055
57 cl – 19 ¼ oz
h 14 cm – 5 ½”
Max Ø 8,6 cm – 3 3/8”
GP4 K6 • Q.P. 576
A.13143

STEMLESS 45
PM 1054
45 cl – 15 ¼ oz
h 9,9 cm – 3 7/8”
Max Ø 9,17 cm – 3 5/8”
GP4 K6 • Q.P. 576
A.13191

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

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 ¼”
Max Ø 6,7 cm – 2 5/8”
BAF6 K4 • Q.P. 480
A.13189



COCKTAIL 15
C 522
15 cl – 5 oz
h 16,5 cm – 6 ½”
Max Ø 6,45 cm – 2 ½”
BAF6 K4 • Q.P. 720
A.13193



HI-BALL
PM 1055
57 cl – 19 ¼ oz
h 14 cm – 5 ½”
Max Ø 8,6 cm – 3 3/8”
BAF6 K4 • Q.P. 576
A.13143

D.O.F.
PM 1054
45 cl – 15 ¼ oz
h 9,9 cm – 3 7/8”
Max Ø 9,17 cm – 3 5/8”
BAF6 K4 • Q.P. 576
A.13191

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

SPEAKEASIES SWING
THE ROARING BARWARE

BACH



BAF6



GP1



GP4

BACKDOOR '20S



BAF6



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

SET



BACH
SET 5 PZ
5 PCS SET



ELIXIR WHISKY
SET 5 PZ
5 PCS SET



GIN GLASS
COLLECTION
SET 4 PZ
4 PCS SET

DRINK SPECIFIC GLASS BAR & COCKTAIL

IMBALLI / Packaging

CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical Features

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 gustatory perceptions. The design features of the tumblers, I Classici, enhance the perception of aromas of industrial beers produced in the world.

INDEX

184	Birrateque
191	I Classici
191	Imballi / Packaging



	BIRRATEQUE	I CLASSICI	
		DRINK	PALACE
 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>	●		● C 358
 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>		● C 82 C 52	
 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>	● C 469	● C 52	
 Per informazioni consultare il sito www.bormioliluiigi.com cliccando "25 Anni di Garanzia". <i>For information vist our website www.bormioliluiigi.com and click on "25 Year Guarantee".</i>	● GPR2		
 Prodotti testati dal Centro Studi Assaggiatori Italiano. <i>Products tested by Centro Studi Assaggiatori Italiano.</i>	●		
 Istituto Eccellenze Italiane Certificate è una associazione di imprese che si propongono di individuare, codificare e certificare sensorialmente il Made in Italy di pregio. <i>Istituto Eccellenze Italiane Certificate is an associationof companies whose aim is to identify, codify and sensorially certify the excellence of Made in Italy.</i>	●		
 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. <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>	● C469 PM 1020 PM 987 PM 988 PM 986 PM 985 PM 989		



Scopri come la qualità del vetro, le forme e design dei prodotti Luigi Bormioli fanno la differenza. La collezione BIRRATEQUE™ è stata realizzata in collaborazione con Centro Studi Assaggiatori (Specialisti internazionali dell'analisi sensoriale).

Ogni stile di birra ha caratteristiche organolettiche proprie, per questa ragione ogni stile di birra deve essere servito in un bicchiere adeguato e capace di valorizzare le sue caratteristiche.

Le forme e dimensioni di questi bicchieri sono frutto di studi, ricerche e sperimentazioni:

- Forme, dimensioni e la qualità del vetro influenzano il colore, l'aroma e il gusto della Birra.

La forma/design del bicchiere deve essere adeguato allo stile di Birra che si versa in esso.

- Il bicchiere adeguato/corretto enfatizza e sviluppa i sapori autentici della Birra.
- Il volume interno del bicchiere deve essere maggiore della birra in esso contenuta in modo da creare una camera aromatica adeguata (spazio di testa). Solo così si possono percepire i veri profumi della birra. Al contrario, se il bicchiere viene riempito fino all'orlo, gli aromi svaniscono nell'ambiente circostante ed il sapore viene distorto.

Discover how the quality of the glass, the shapes and design of Luigi Bormioli's products make the difference. BIRRATEQUE™ collection has been developed in collaboration with Centro Studi Assaggiatori (International specialists of sensory analysis).

Every Beer Style has unique organoleptic characteristics, for this reason each specific Beer Style should be served in the appropriate glass so that all its organoleptic features will be emphasized.

The shapes and dimensions of this new glassware collection are the results of studies, research and tests:

- *Glass shape and glass quality influence the colour, aroma and the taste of beer. The glass shape must match the Beer Style that is poured into it.*
- *The right glass will bring forward the true flavours of the beer.*
- *The internal volume of the glass must be greater than that of the beer poured into it in order to create an adequate aromatic chamber (Head Space).*

Only in this way it will be possible to experience the true aromas of the beer. On the contrary, if the glass is filled up to the rim the aromatic molecules of the beer will drift out and vanish in the surrounding environment and its flavour will be distorted.

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES

QUALITÀ DEL VETRO

Il materiale utilizzato per la realizzazione della collezione Birrateque è il vetro Sonoro Superiore senza Piombo SON.hyx®.

La trasparenza e brillantezza di questo vetro innovativo permettono di apprezzare il reale colore e limpidezza della birra e relativa schiuma. Il connubio tra la qualità del vetro e l'immagine di purezza che conferisce alla birra, la rende attrattiva e si percepiranno sensazioni uniche durante la degustazione. I bicchieri sono soffiati a macchina con caratteristiche tipiche del soffiato a bocca, ma più robusti e precisi.

FORME & DIMENSIONI

La forma e le dimensioni dei bicchieri sono state progettate per ogni stile di birra massimizzando la percezione degli aromi propri e le sensazioni gustative.

Le caratteristiche di questi bicchieri sono:

- a) Veicolare la birra quando si beve distribuendola lungo tutta la cavità orale e non solo al centro della lingua.
- b) Far entrare la birra in bocca a velocità limitata e senza turbolenza per dare tempo alla lingua ed al naso di percepire tutte le componenti gustative ed aromatiche (piacevole sensazione tattile al palato).
- c) Evitare di far riscaldare eccessivamente la birra nel bicchiere.
- d) Mantenere la schiuma in modo adeguato man mano che il bicchiere si svuota. In tal modo si evita che la Birra si ossidi deprimentone il sapore e garantendo la diffusione degli aromi.

La schiuma rappresenta:

- Il "protettore" della Birra per garantire il corretto grado di amarezza, ogni Birra ha un suo grado di amarezza ed è misurabile secondo la scala IBU (International Bitterness Unit).
- Il "veicolo" aromatico della Birra.

Quanto sopra viene assicurato dal Foam Control System (FCS) applicato ai bicchieri BIRRATEQUE™. L'incisione laser sul fondo mantiene attivo il flusso di bollicine fini e persistenti che migliorano la schiuma e il rilascio degli aromi.

GLASS QUALITY

Birrateque collection is produced by using Lead-Free High-Tech Crystal Glass SON.hyx®. The transparency and sparkle of this innovative glass enable the appreciation of the real colour and clarity of the beer and its foam. The synergy between the glass quality and the unadulterated appearance of the beer will create appealing impressions which will result in unique sensations during the tasting process. The glasses are machine-blown with features typical of mouth-blown although more durable and precise instruments (faithful to specifications)

SHAPES & DIMENSIONS

The shape and dimensions of the glasses have been designed for specific Beer Styles to optimize the typical aromas and the gustatory perceptions.

The unique features of this glassware are:

- a) *Distribute the beer more widely across the mouth, not just to the center of the tongue.*
- b) *Allow the beer to flow slowly into the mouth avoiding any turbulence. In this way both the tongue and the nose will be able to perceive all the gustatory and aromatic elements (mouthfeel).*
- c) *Avoid the transfer of heat from hand to the beer.*
- d) *Maintain the foam at an adequate level when drinking. This inhibits the oxidation of the beer and ensures its flavour not to be subdued while the diffusion and release of aromas is guaranteed.*

Beer Foam represents:

- *The beer "Safeguard" as it guarantees the correct level of bitterness. Every beer has its own level of bitterness which can be measured in International Bitterness Units or IBUs.*
- *The "aromatic conveyer" of Beer.*

All of the above is guaranteed by the Foam Control System (FCS) applied to BIRRATEQUE™ glasses. Laser etching at the base ensures that a small stream of fine bubbles are continually released, replenishing the head and releasing the aroma at the same time.

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

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

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

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

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

Curva appropriata per controllare l'aroma

Aroma control Curve

Gambo rinforzato al Titanio

Titanium reinforced stem



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 ⅛"
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.

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 highlighths 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

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.



BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES



CIDER
PM 989
50 cl - 17 oz
h 14,6 cm - 5 ¾”
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾”
GPR2 K6 • Q.P. 144
BAF6 K4 • Q.P. 432
A.11829



BEER TESTER
C 469
42 cl - 14 ¼ oz
h 20 cm - 7 7/8”
Max Ø 8,9 cm - 3 ½”
GPR2 K6 • Q.P. 144
BAF6 K4 • Q.P. 384
A.11808

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



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 - 14 ¼ oz
h 16,3 cm - 5 ½”
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼”
BAF6 K4 • Q.P. 480
A.09462

BEER COLLECTION

I CLASSICI

Le forme per gustare nel modo migliore le birre di tutto il mondo.
Perfect shapes to taste and enjoy any beer in the world.

BIRRATEQUE



BAF6



GPR2

BEER COLLECTION

IMBALLI / Packaging

SET



BIRRATEQUE
SET 6 PZ
6 PCS SET

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.

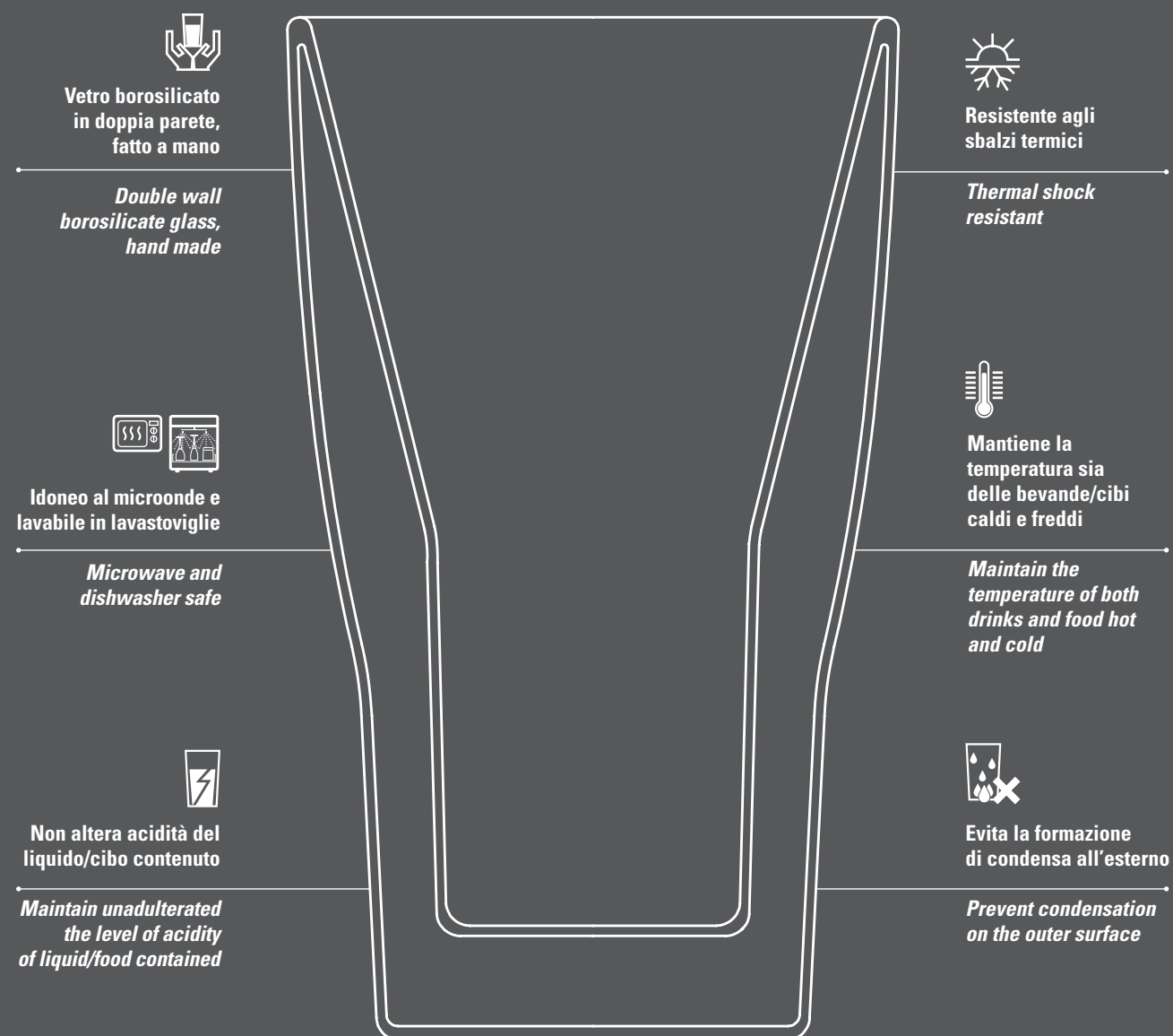
INDEX

194	Thermic Glass
196	Food&Design
200	Drink&Design
212	Caffè Monorigine Single Origin Coffee
217	Imballi / Packaging

CARATTERISTICHE TECNICHE Technical Features

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

THERMIC GLASS



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

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

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

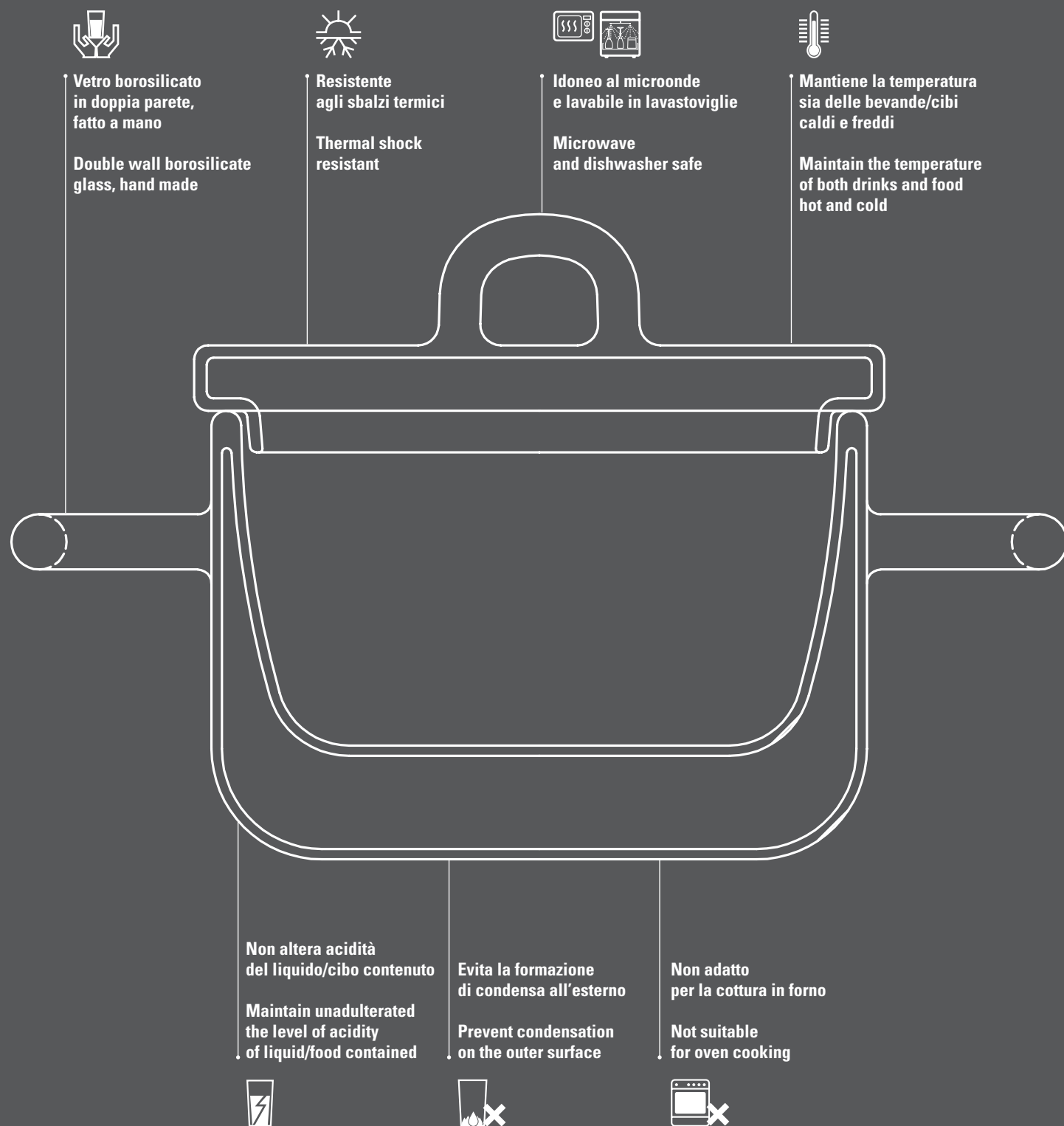
The vacuum area between the two walls allows for thermal insulation and prevent condensation on the outer surface. As a result the temperature of hot liquid or food is maintained for longer than that of other materials such as porcelain or ceramic. The same is applicable for cold liquids and food, the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

THERMIC GLASS

THERMIC GLASS

THERMIC GLASS

food&design



I BICCHIERI, DA SEMPRE CONSIDERATI CONTENITORI DI SOLE BEVANDE, DIVENTANO OGGI PROTAGONISTI DEL “FOOD DESIGN” CHE CONIUGA ESTETICA E ALIMENTAZIONE.

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

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

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

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

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

THERMIC GLASS

FOOD&DESIGN



MICHELANGELO
RM 368

24 cl - 8 oz
h 8,5 cm - 3 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. 960

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. 960

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. 960

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. 960

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



**CONTENTITORE
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*



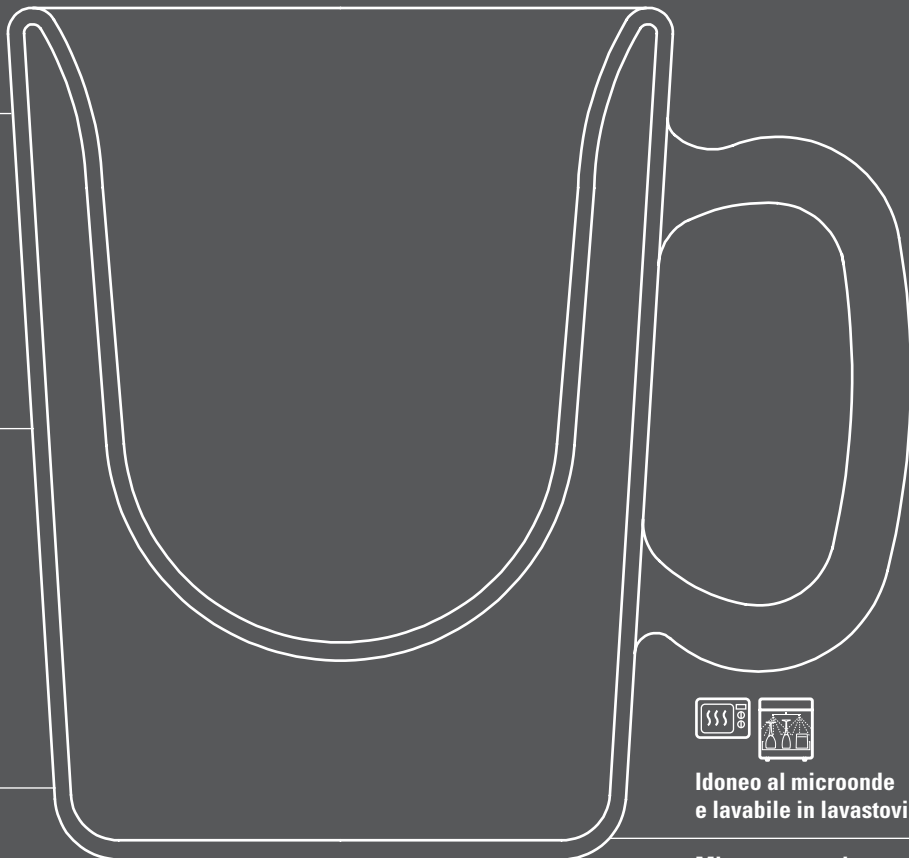
Resistente
agli sbalzi termici

*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





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

1,8 l – 60 $\frac{7}{8}$ oz
h 20,6 cm – 8 $\frac{1}{8}$ ”
Max Ø 17,8 cm – 7”
GP1 K6 • Q.P. 144

A.13391



SUBLIME MULTIPURPOSE
RM 534

38 cl – 12 $\frac{7}{8}$ oz
h 8,3 cm – 3 $\frac{1}{4}$ ”
Max Ø 12,4 cm – 4 $\frac{7}{8}$ ”
GP2 K6 • Q.P. 480

A.13374



SUBLIME MUG
RM 533

35 cl – 11 $\frac{7}{8}$ oz
h 10,6 cm – 4 $\frac{1}{8}$ ”
Max Ø 11,2 cm – 4 $\frac{3}{8}$ ”
GP2 K6 • Q.P. 432

A.13373



SUBLIME CAPPUCCINO
RM 535

24 cl – 8 $\frac{1}{8}$ oz
h 7,9 cm – 3 $\frac{1}{8}$ ”
Max Ø 11 cm – 4 $\frac{3}{8}$ ”
GP2 K6 • Q.P. 720

A.13375



SUBLIME ESPRESSO
RM 530

8,5 cl – 2 $\frac{7}{8}$ oz
h 5,9 cm – 2 $\frac{3}{8}$ ”
Max Ø 8,2 cm – 3 $\frac{1}{4}$ ”
GP2 K6 • Q.P. 1440

A.13370



SUBLIME DESSERT
RM 536

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

A.13376



SUBLIME BEVERAGE
RM 531

40 cl – 13 $\frac{1}{2}$ oz
h 13 cm – 5 $\frac{1}{8}$ ”
Max Ø 8 cm – 3 $\frac{1}{8}$ ”
GP2 K6 • Q.P. 576

A.13371



SUBLIME D.O.F.
RM 532

37 cl – 12 $\frac{1}{2}$ oz
h 10 cm – 3 $\frac{7}{8}$ ”
Max Ø 8,8 cm – 3 $\frac{1}{2}$ ”
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

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



**TEIERA CON BECCUCCIO
SALVAGOCCIA E
COPERCHIO IN BAMBOO
TEAPOT WITH ANTI-DRIP
SYSTEM AND BAMBOO LID**

RM 517
1 l - 33 ¾ oz
h 15,4 cm - 6 1/8"
Max Ø 18,6 cm - 7 3/8"
GP1 K6 • Q.P. 180
A.12921



**SET 2 ZUCCHIERIERE
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



**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 ⅛”
S1 K6 • Q.P. 144
A. 10089



**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 ⅜”
S1 K6 • Q.P. 264
A. 10086

MULTIUSO

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

MULTIPURPOSE

The visual impact resulting from this design in double-wall and its dimension is outstanding. Furthermore its lightness, visual and at the touch, is remarkable all because of borosilicate glass. Its transparency during the tasting of a blend of chinese tea the true amber tone of the drink is highlighted. Due to its shape, amongst the complex aromatic notes are predominantly enhanced the floral ones such as chamomile and lemon balm. Amongst the aromas fresh fruit such as peach, melon, exotic fruit, red berries, nuts and dried fruit are brought out together with the spicy ones. The crispness of the flavour and the aromatic persistance is also enhanced.

CAPPUCCINO

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

CAPPUCCINO

A classic and elegant shape, its lightness, due to the borosilicate double-wall glass, makes it very pleasant at the touch and at the contact with the lips. This shape maintains the taste characteristics of the coffee enhancing the “pampering” aromas of nuts and dried fruit typical of this drink. Additional aromas are also enhanced: from cereals to toffee, from vanilla to chocolate, from hazelnut to dried fruit.

THERMIC GLASS



**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



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



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

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.).

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.

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.

THERMIC GLASS

ESPRESSO

The classic design of this double-wall cup distinguish itself for its contemporary look resulting in an aesthetic effect very different from similar cups in porcelain and in traditional glass. This professional tasting instrument maintains perfectly the aspect of the cream as well as the taste and tactile characteristics of the coffe. The shape lowers considerably the vegetable aromatic perceptions, a flaw for coffe, emphasising the fresh and fine floral and fruity aromatic notes. High olfactory intensity and long intense aromatic persistance (I.A.P.).

ESPRESSINO

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

Its shape reminds that of the traditional “bicerin of Turin”, refined and contemporary in the design this double-wall version is lighter to the touch than similar versions in porcelain or traditional glass. The level of acidity and bitterness present in coffee is lowered considerably in this cup. Whereas the aromatic notes of nuts and dried fruit together with the toasted aroma are kept steady highlighting the toffee flavour. This shape holds down the level of astringency and acidity present in coffee emphasising its nutty flavours.



**TAZZA TERMICA
MULTIUSO
THERMIC MULTIPURPOSE**
RM 219
38,5 cl - 13 oz
h 8 cm - 3 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 1/2 oz
h 15 cm - 6"
Max Ø 8,96 cm - 3 1/2"
GP2 K6 • Q.P. 264
A.10355



IRISH COFFEE
RM 491
25 cl - 8 1/2 oz
h 15,7 cm - 6 1/8"
Max Ø 11,4 cm - 4 1/2"
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 1/2"
GP2 K6 • Q.P. 396
A.08877



**UNICO
ESPRESSO&WATER
LARGE**
RM 510
10 - 6,5 cl - 3 1/2 - 2 1/4 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 1/2"
Max Ø 9 cm - 3 1/2"
GP2 K6 • Q.P. 432
A.08878



**SUCCO
JUICE**
RM 375
27 cl - 9 oz
h 11,3 cm - 4 1/2"
Max Ø 8,2 cm - 3 1/4"
GP2 K6 • Q.P. 432
A.10354

THERMIC GLASS

DRINK&DESIGN



**I CAFFÈ MONORIGINE PROVENGONO
ESCLUSIVAMENTE DA UNA SINGOLA ORIGINE
GEOGRAFICA.**

Le unicità e caratteristiche di ogni singolo Caffè Monorigine derivano dalle condizioni territoriali e climatiche dell'area geografica di provenienza, dalla specie botanica (Arabica o Robusta) e dal metodo di preparazione impiegato (naturale o lavato). Ogni Caffè Monorigine ha distinte qualità organolettiche. Luigi Bormioli ha realizzato in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori una linea di tazzine da degustazione con forme diverse concepite per esaltare tutte le caratteristiche aromatiche che contraddistinguono la specifica Monorigine.

La nuova linea di tazzine da degustazione di Caffè Monorigine è composta da sei tazzine ad alto impatto emozionale. L'esaltazione degli aromi e del profilo gustativo di ogni singola monorigine è stata resa possibile dall'isolamento termico della doppia parete nonché dalle particolari forme e dimensioni di ogni singola tazzina. Questa collezione di tazzine, realizzate in borosilicato e in doppia parete, esalta maggiormente il profilo gustativo, garantisce una forza aromatica maggiore mettendo in risalto anche le note più ricercate e sofisticate, rispetto alle analoghe tazzine realizzate in porcellana e vetro singola parete. Queste esclusive tazzine permettono di apprezzare al meglio tutte le diverse sfumature sensoriali dei Caffè Monorigine.

**SINGLE ORIGIN COFFEES COME
EXCLUSIVELY FROM A SINGLE GEOGRAPHIC
LOCATION.**

The uniqueness and distinctive characteristics of every Single Origin Coffee derive from the land and climate conditions of the geographical area of origin, from the botanical species (Arabica or Robusta) and from the processing method (dry or wet). Each of the Single Origin Coffees have distinctive organoleptic qualities. Luigi Bormioli has created, with the support of the Taster Study Center, a new range of coffee cups each with a different and specific shape designed to enhance the aromatic characteristics typical of each specific Single Origin.

The new range of coffee cups for Single Origin Coffee tasting is comprised of six new compelling designs. The aromatic notes and the gustatory profile of each single origin are intensified thanks to the thermal insulation of the double wall and the specific shape and dimensions of each individual coffee cup. This new collection of coffee cups, made of double wall borosilicate glass, heightens the gustatory profile and the intensity of the aroma of the Single Origin Coffee enhancing the most refined and sophisticated aromatic notes more than coffee cups made in porcelain or single wall glass. These unique coffee cups enable a better appreciation of all the diverse sensorial characteristics typical of Single Origin Coffees.

THERMIC GLASS

CAFFÈ MONORIGINE

Single Origin Coffee



COLOMBIA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 386
10 cl - 3 ½ oz
h 8 cm - 3 ¼”
Max Ø 8,4 cm - 3 ¼”
GP2 K6 • Q.P. 864
A. 10664

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

The coffee cup COLOMBIA softens the acidity typical of this Single Origin while emphasizing the toast aromas along with those of caramel and vanilla which increase by synaesthesia an overall sensation of sweetness. The aromatic notes of dried fruit are strong but those of almond, hazelnut and walnut are even more pronounced. The outcome is a coffee so well balanced and delicate that adding sugar is not necessary.



JAMAICA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 385
9 cl - 3 oz
h 8 cm - 3 ¼”
Max Ø 8,4 cm - 3 ¼”
GP2 K6 • Q.P. 864
A. 10663

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

The coffee cup JAMAICA keeps the delicate balance between the gustatory profile and the prominent aromatic notes typical of the prestigious Jamaica Blue Mountain: nuts (hazelnut, walnut, almond, pistachio), dried fruit (figs, dates, prunes, raisins), toasted notes. The thermic glass maintains the temperature of the coffee for longer thus emphasizing the toast and chocolate notes that tend to become less intense when it cools down.

THERMIC GLASS

CAFFÈ MONORIGINE
Single Origin Coffee



COSTA RICA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 388
8,5 cl - 2 ¾ oz
h 8 cm - 3 ¼”
Max Ø 8,6 cm - 3 ¾”
GP2 K6 • Q.P. 864
A. 10666

La tazzina COSTA RICA evidenzia il perfetto equilibrio gustativo tra acido e amaro tipico di questa monorigine nonché la nota di cereali tostati, spezie e vegetale fresca e balsamica. Questo perfetto bilanciamento gustativo è mantenuto grazie alla termia tipica della doppia parete. L’impatto olfattivo è maggiore ed esalta l’intensità della frutta fresca ed essiccata (prugna secca, fichi essiccati e datteri). La sua forma svasata verso l’alto esalta i sentori fruttati freschi ed essiccati oltre alla vaniglia, il cacao e la pasticceria.

The coffee cup COSTA RICA emphasises the perfect gustatory blance between the sharpness and bitterness typical of this Single Origin as well as notes of toasted cereals, spices and fresh vegetables. This perfect balance is achieved thanks to the thermal effect of the double wall. The olfactory impact is heightened and brings out the intensity in notes of fresh and dried fruit. Its specific shape, flared at the top, enhances also the aromatic notes of vanilla, cocoa and pastries.



INDIA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 384
8,5 cl - 2 ⅞ oz
h 6,7 cm - 2 ¾”
Max Ø 8,6 cm - 3 ¾”
GP2 K6 • Q.P. 864
A. 10662

La forma interna bassa e larga della tazzina INDIA è stata così studiata per stemperare il sentore di fibra vegetale tipico di questa monorigine, e grazie all’incavo arrotondato senza penalizzare la formazione della crema. Il risultato è un profilo aromatico che esalta i profumi più nobili come la frutta secca a guscio, la crosta di pane, il caramello, la vaniglia e la liquirizia.

The specific internal shape of the INDIA coffee cup, wide and shallow, has been designed to soften the sensation of plant fibre typical of this Single Origin, but does so without reducing the coffee cream formation thanks to the round indentation. The resulting aromatic profile enhances the intended notes such as nuts, bread crust, caramel, vanilla and liquorice.

THERMIC GLASS

CAFFÈ MONORIGINE
Single Origin Coffee



ETIOPIA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 383
8,5 cl - 2 ¾ oz
h 8 cm - 3 ¼"
Max Ø 8,4 cm - 3 ¼"
GP2 K6 • Q.P. 864
A.10661

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

The coffee cup ETIOPIA enhances the well defined citrus aromas as well as that of dried fruit and chocolate, typical of the Single Origin Ethiopia Sidamo. The olfactory perception is heightened and the coffee cup Etiopia emphasises the intensity of floral aromas with sensations of honey, beeswax, orange peel and lemon. The strong citrus notes emphasise its characteristic sharpness by synaesthesia. Other positive notes stand out: almond, hazelnut, walnut, vanilla, toasted notes and liquorice.



BRASILE
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 387
7,5 cl - 2 ¼ oz
h 7,1 cm - 2 ¾"
Max Ø 9,3 cm - 3 ⅝"
GP2 K6 • Q.P. 864
A.10665

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

The coffee cup BRASILE brings out the prevailing notes typical of the Single Origin Brazil Santos Supreme: toasted cereals and chocolate. The thermic glass maintains the temperature of the coffee for longer and ensures a strong aromatic sensation with notes of honey, fruit, bread crust, vanilla, cocoa and toast. The specific shape of the cup brings out the most sophisticated notes typical of this Single Origin: floral and fruity aromas but mostly vanilla.

THERMIC GLASS

CAFFÈ MONORIGINE
Single Origin Coffee

FOOD&DESIGN



GP1

GP2

DRINK&DESIGN



GP1

GP2

CAFFÈ MONORIGINE
Single Origin Coffee



GP2

THERMIC GLASS

IMBALLI / *Packaging*

ORGANIZZAZIONE VENDITE

Sales Organization

ITALY

CAMPANIA-BASILICATA PUGLIA - MOLISE

GIOVANBATTISTA FANELLI
Viale dei Platani, 2
Loc. Licignano
80013 Casalnuovo (Na)
T. 081 329 69 36
F. 081 521 32 86
M. 335 602 05 10
fanelliagenzia@alice.it

EMILIA ROMAGNA MARCHE

LUCIANO BERTOLANI
Corso Vallisneri, 17 V
42019 Scandiano (RE)
T. 0522 85 68 76
F. 0522 85 64 42
M. 335 787 85 60
info@bertolani.re.it

FRIULI VENEZIA GIULIA TRENTINO ALTO ADIGE VENETO

GIANNI BERTOLANI
OLANDA SAS DI BERTOLANI L&G
T. 0522 85 68 76
F. 0522 85 64 42
M. 335 787 85 59
info@bertolani.re.it

LAZIO - ABRUZZO

RINALDIS RAPPRESENTANZE S.A.S.
Di Cosimo Rinaldis & Co.
Via Giuturna, 68
00133 Roma
T. 06 20 68 38 21
F. 06 201 04 32
M. 335 627 79 08
rinaldisrapresentanze@virgilio.it

LOMBARDIA

CANALE HO.RE.CA

F.C. RAPPRESENTANZE SRL
FONTANA ANTONIO
T. 348 714 93 50
F. 030 255 91 34
forappresentanze.srl@gmail.com
LOMBARDIA

CANALE RETAIL

TORCOLI MARCO
& PARTNERS SRL
Via Cappuccini, 10
25033 Cologne (Bs)
T. 030 949 00 80 81
F. 030 705 09 62
M. 392 057 92 91
torcolimarco@torcolimarcopartners.it

PIEMONTE - LIGURIA VALLE D'AOSTA

ANDREA GUERRA
GUERRA SAS
Via Bruno Buozzi, 6
10123 Torino
M. 335 940 13 31
andreaguerra@guerrasas.com

TOSCANA - UMBRIA

MAURIZIO MARSILI
Via Masaccio, 4 Loc. Cascia
50066 Reggello (Fi)
T. 055 866 58 68
F. 055 869 60 02
M. 335 535 73 73
info@mauriziomarsili.it

SARDEGNA

GIANNI GUERRA
via Raffa Garzia, 13
09126 CAGLIARI
T. 070 30 22 41
M. 335 525 01 01
guerra.gianni@tiscali.it

SICILIA-CALABRIA

ALFONSO FANTAUZZO
Via Pizzetti, 48
90145 Palermo
T. 091 682 38 49
M. 335 752 32 35
fantauzzorappresentanza@gmail.com

B2B / PROMOTION ITALIA

FIZIO s.n.c.
Via C. Casalegno, 9
43123 Parma
T/F. 0039 0521 25 23 61
Cesare Fizio: M. 335 837 10 71
Giampiero Fizio: M. 335 49 83 28
info@fizio.it

EUROPE

BALTICS ESTONIA – LATVIA – LITHUANIA

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

BULGARIA

Mark SPARK Ltd
Mr. Miroslav Zhekov
Damyan Gruiev Str, 27
1606 Sofia - BULGARIA
M. 359 887 20 15 52
mirozhekov@gmail.com

CROATIA - BOSNIA HERZEGOVINA - SLOVENIA SERBIA - MONTENEGRO REPUBLIC OF MACEDONIA KOSOVO

TOGNANA spa
Via del Capitello 22
31030 Casier (TV) - ITALIA
T. +39 422 67 21
www.tognana.com

DENMARK - FINLAND NORWAY - SWEDEN

RETAIL CHANNEL

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

HO.RE.CA. CHANNEL DENMARK

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

HO.RE.CA. CHANNEL FINLAND

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

HO.RE.CA. CHANNEL NORWAY

4Home AS
Lars Bertil Johansen
Aslakveien 14 E
0753 Oslo - NORWAY
T. +47 22 51 61 60
M. +47 91 18 28 85
lars@4home.no

HO.RE.CA. CHANNEL SWEDEN

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

FRANCE - DOM - TOM BELGIUM - LUXEMBOURG

BORMIOLI LUIGI GLASSWARE
FRANCE SAS
229 rue du Triez - 59290 Wasquehal
FRANCE
T. +33 03 20 40 56 31
info.glasswarefrance@bormioliluigi.com

GERMANY - AUSTRIA POLAND CZECH REPUBLIC SLOVAKIA

BORMIOLI LUIGI CENTRAL
EUROPE GMBH
Sonnenweg 20
56203 Hoehr-Grenzhausen - GERMANY
T. +49 (0) 26 24 95 31-0
F. +49 (0) 26 24 95 31-31
info.centraleurope@bormioliluigi.com

GREECE

Nicola Pandis
COMMERCIAL TRADE BG L.t.d.
T. +30 694 78 727 66
commercial.it@gmail.com

HOLLAND

Michiel Koper
T. +31 620 62 83 76
mkoper@billiet.com
BILLIET.COM

PORTUGAL

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

ROMANIA

TRIOUL COMERCIAL
ACORD SRL
103 erou lancu Nicolae Street,
Vila C26,
077190 Pipera-Voluntari,
Ilfov County - ROMANIA
T. +40 745 52 69 00
marius.flack@bcacord.ro

RUSSIA

UKRAINE - BELARUS GEORGIA - ARMENIA AZERBAIDJAN - MOLDAVIA TURKMENISTAN KIRGHIZISTAN - KAZAKISTAN

OOO Eurover Commerce
T. +7 91 04 87 52 26
M. +393 486 55 37 71
elena@italsoyuz.com
www.italsoyuz.com

SPAIN

HO.RE.CA CHANNEL

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

RETAIL CHANNEL

BORMIOLI LUIGI ESPAÑA S.A.U.
Avda. Del Vidrio s/n
19200 Azuqueca de Henares (GU)
SPAIN
T. (+34) 949 34 80 60
F. (+34) 949 34 82 62
info.spain@bormioliluigi.com

CANARIE

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

B2B / PROMOTION IBERICA

BORMIOLI LUIGI ESPAÑA S.A.U.
Avda. Del Vidrio s/n
19200 Azuqueca de Henares (GU)
SPAIN
T. (+34) 949 34 80 60
F. (+34) 949 34 82 62
info.spain@bormioliluigi.com

SWITZERLAND

TrendSENSE GmbH
Schützenstrasse 5 - 8800 Thalwil CH
SWITZERLAND
T. +41 78 75 33 804
bormioli@trendsense.ch
www.trendsense.ch/bormioli-luigi

UNITED KINGDOM - IRELAND

RETAIL CHANNEL

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

HO.RE.CA CHANNEL

John ARTIS
Cox Lane, Chessington,
Surrey KT9 1SF
UNITED KINGDOM
T. +44 (0) 20 83 9155 44
F. +44 (0) 20 83 91 45 95
sales@artis-uk.com
www.artis-uk.com

REMAINING EUROPEAN COUNTRIES

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

ORGANIZZAZIONE VENDITE

Sales Organization

AMERICA

AMERICA LATINA

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

ARGENTINA - PARAGUAY URUGUAY

GERMÁN ODDONE
Rafael Pastoriza 1462- (11600)
Montevideo- URUGUAY
T. +598 26 22 10 85
M. +598 99 63 40 90
oddone.ger@gmail.com

BRAZIL

RETAIL CHANNEL

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

HO.RE.CA. CHANNEL

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

CANADA

RETAIL CHANNEL

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

HO.RE.CA. CHANNEL

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

CILE

EL VOLCAN
[José Rivero Llamazales y cia. LTDA]
San Diego 767, Santiago - CHILE
Tel. (+56 2) 29 35 30 00
www.elvolcan.cl

COLOMBIA

EUROLINK
Calle 85 No 9 – 86 Bogotá - COLOMBIA
Tel. (+57 1) 530 24 26
ambient@eurolink.com.co
www.eurolink.com.co/

MEXICO

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

U.S.A.

BORMIOLI LUIGI Corp.
41 Madison Avenue
16th Floor
NEWYORK, NY 10010
U.S.A.
T. (1) 212 719 0606
F. (1) 212 719 3605
customerservice@luigibormioliusa.com

ASIA

BORMIOLI LUIGI ASIA PACIFIC LTD
4/F, The Lee Gardens 3,
N.1 Sunning Road,
CWB, Hong Kong,
info.asiapacific@bormioliluigi.com

CHINA

TBWV Guangzhou Hotel Tableware
Supplier Co., Ltd.
Floor 1M, Building 62, Panyu
Innovation Park,
Chuangqi Road 63, Shilou, Panyu
District,
Guangzhou, China 511447
hugo@tbw-china.com

JAPAN

VESSEL.LLC
Muromachi Bld 5F 502 2-14-3
Kandajinbocho, Chiyoda-ku,
Tokyo
JAPAN
Post code :101-0051
T. +81 (0) 368 09 15 52
F. +81 (0) 368 09 15 53
masanori.ha@vessel.tokyo

OCEANIA

AUSTRALIA

RETAIL CHANNEL

FACKELMANN Housewares
90B Euston Road
Alexandria, NSW
2015 AUSTRALIA
T. 1800 70 97 14
F. 1800 71 27 04
www.fackelmannhousewares.com.au

HO.RE.CA. CHANNEL

TRENTON Intl.
4 Burrows Road South
St Peters
SYDNEY, NSW 2044 AU
T. +61 2 85 7199 88
T. +61 2 85 7199 77
office@trenton.com.au
www.trenton.com.au

NEW ZEALAND

FACKELMANN HOUSEWARES (NZ)
LIMITED
70 Waiouru Road
2013 East Tamaki , Auckland
NEW ZEALAND
T. + 64 (0) 92 65 43 34
KirkM@Fackelmann.co.nz

MIDDLE EAST

HO.RE.CA. CHANNEL

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

RETAIL CHANNEL

MARC EL CHEMALI
P.O. BOX 901737
Jdeideh
Badaro, Bani Kanaan St.
Said Building 8th Floor
Beirut - LEBANON
T. +961-4-92 78 42
M. +961-3- 48 56 19
F. +961-4-92 78 43
petemarc@inco.com.lb

AFRICA

SOUTH AFRICA

AWG TRADING (PTY) LTD
23 Lyn Road , 2194 Randburg
SOUTH AFRICA
T. + 27 (0) 112 34 04 46
M. +27 (0) 824 49 03 09
anthony@awgtrading.co.za

TUNISIA

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

REMAINING AFRICAN COUNTRIES

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

INDICE ALFABETICO

Alphabetical Index

A

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

B

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

C

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

D

- 148 **Diamante** Drink Specific Glass
Bar & Cocktail
- 42 **D.O.C.** Wine Glass Specific
- 200 **Drink&Design** Thermic Glass

F

- 196 **Food&Design** Thermic Glass
- 150 **Flute Collection** Drink Specific Glass
Bar & Cocktail

G

- 154 **Gin & Tonic** Drink Specific Glass
Bar & Cocktail
- 44 **Grandioso** Wine Glass Specific

I

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

J

- 156 **Jazz** Drink Specific Glass Bar & Cocktail

M

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

O

- 169 **On The Rocks** Drink Specific Glass
Bar & Cocktail
- 170 **Optica** Drink Specific Glass Bar & Cocktail

P

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

R

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

S

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

T

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

V

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



BORMIOLI LUIGI

GLASSMAKER

**Viale Europa, 72/A
43122 PARMA (PR) - Italy
T. (+39) 0521 7931
info.glassware@bormioliluigi.com**

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

**BORMIOLI LUIGI ESPAÑA S.A.U.
Avda. del Vidrio s/n
19200 Azuqueca De Henares
(GU) - España
T. (+34) 949 34 80 60
info.spain@bormioliluigi.com**

**BORMIOLI LUIGI Corp.
41 Madison Ave, 16th Floor
New York, NY 10010 - USA
T. (1) 212 719 0606
customerservice@luigibormioliusa.com**

**BORMIOLI LUIGI CENTRAL EUROPE GMBH
Sonnenweg 20
56203 Hoeher-Grenzhausen - Germany
T. +49 (0) 2624 9531-0
info.centraleurope@bormioliluigi.com**

**BORMIOLI LUIGI GLASSWARE FRANCE SAS
229 rue du Triez
59290 Wasquehal - France
T. (+33) 03 20 40 56 31
info.glasswarefrance@bormioliluigi.com**

**BORMIOLI LUIGI ASIA PACIFIC LTD
4/F, The Lee Gardens 3
N.1 Sunning Road
CWB, Hong Kong
info.asiapacific@bormioliluigi.com**

**www.bormioliluigi.com
www.bormiolirocco.com**

80000000000000000012