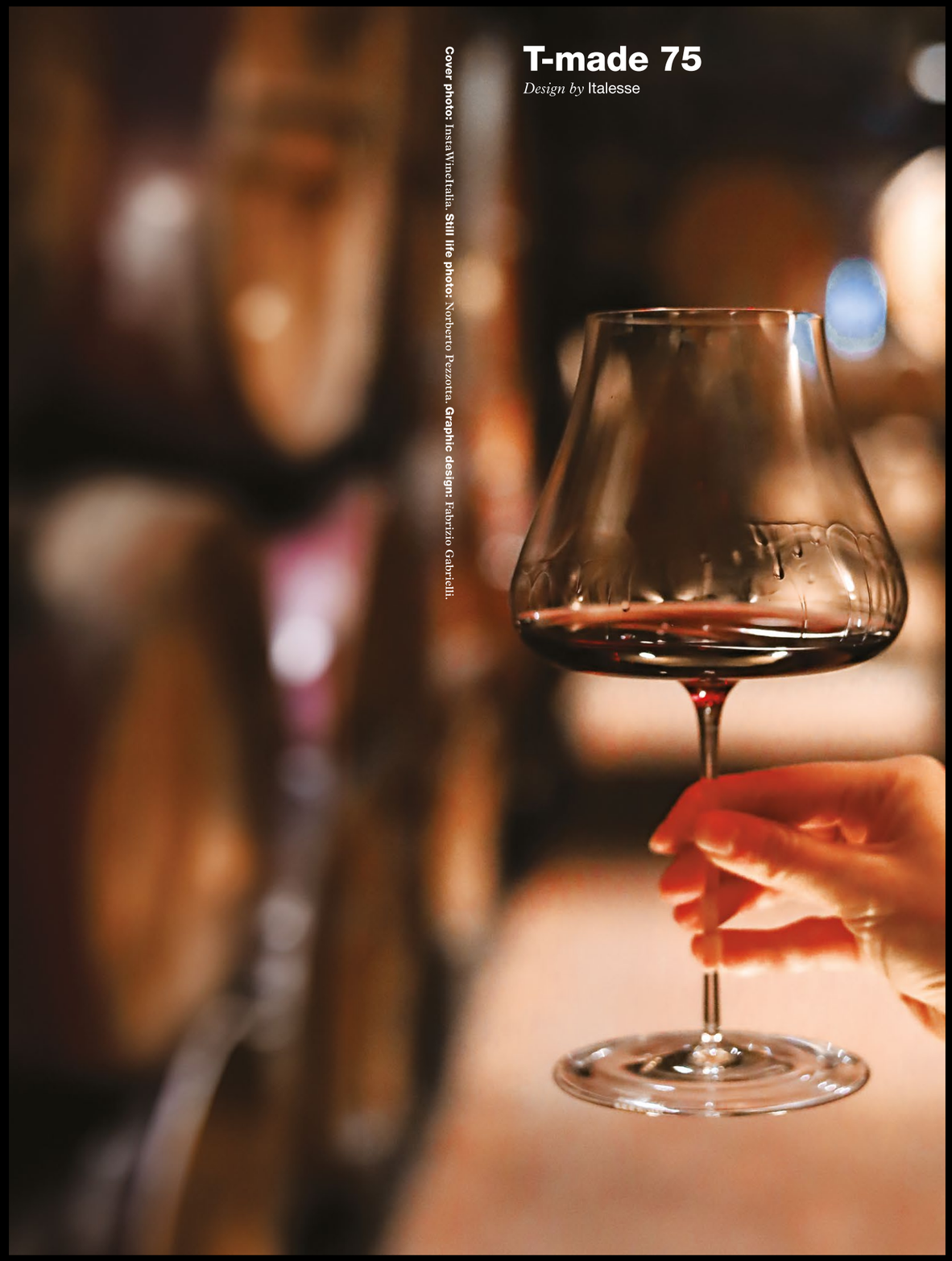
Starting from the assumption that every wine is unique because of its organoleptic sensations, product of a specific terroir, in 2018, Italesse launched the Senses project to demonstrate the importance of creating professional glasses that respect such uniqueness. The Senses project goes beyond conventions and beyond the concept of the varietal specific glass to introduce the sensory stem glass. The glasses are created on the distinct characteristics of the wines in order to enhance and bring out their best qualities.

In the wake of this innovative path, Italesse expanded the project with the introduction of the T-made collection. It comprises stem glasses especially designed, with a tailoring approach, on the organoleptic sensations of wines from specific regions, denominations, or even on the specific production styles of certain producers, becoming unique technical and high performance instruments, perfect for professional tastings and, at the same time, for everyday use. Especially in an era where glasses are beginning to be perceived, rightly so, not only as decorative elements of the dining table or communication tools but as indispensable and often decisive sale instruments, both in the cellar and at the restaurant. Therefore, glasses with a unique technical value were born, including T-made 55, designed for Vermentino wines from Sardinia and Gallura, T-made 70, the official glass of Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, and T-made 75, specifically designed for Barolo wines.

All the Italesse High Performance stem glasses, including the T-made Collection, are made of the best crystalline glass that ensures the maximum possible transparency, a fundamental quality for the evaluation of a wine. The architecture of these products has been carefully studied to ensure, with a perfect balance of weights, resistance, and perfect maneuverability. In addition, in the Leggerissimi version, the stem glasses are incredibly light and elastic thanks to the employment of the latest mouth-blowing and handcrafting technologies adding to the visual, olfactory, and tasting perceptions the tactile one.



Italesse S.r.l.
italesse.com — shop.italesse.com
@ italesse

italesse
Taste Like a Master

Partendo dall'assunto che ogni vino è unico per le sue sensazioni organolettiche, figlie di uno specifico terroir, con il progetto Senses, partito nel 2018, Italesse ha dimostrato l'importanza di creare calici professionali che rispettino sempre più tale unicità, andando oltre le convenzioni, superando il concetto di bicchiere varietale per introdurre quello del calice sensoriale. Calici che vengono cioè progettati e proposti in base alle specifiche caratteristiche di ogni singolo vino, perché questo possa essere valorizzato al meglio.

Seguendo questa strada innovativa, oggi Italesse ha ampliato il progetto con i prodotti T-made, calici appositamente disegnati, con un approccio sartoriale, sulle sensazioni organolettiche dei vini di specifici territori, denominazioni o anche relativi allo stile di determinati produttori, divenendo così strumenti tecnici unici e dalle performance straordinarie, perfetti per la degustazione professionale ma allo stesso tempo straordinari nell'utilizzo quotidiano. Soprattutto in un'epoca in cui i calici iniziano ad essere percepiti, come è giusto che sia, non solo come elemento di decoro della tavola o di comunicazione ma come imprescindibili e spesso decisivi strumenti di vendita, in cantina come al ristorante. Sono nati così calici dal valore tecnico unico, come il T-made 55, pensato per i Vermentini di Sardegna e di Gallura, il T-made 70, calice ufficiale del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino e il T-made 75, progettato appositamente per i vini Barolo.

Tutti i calici High Performance di Italesse, inclusi i T-made, sono realizzati con il miglior vetro cristallino per garantire la massima trasparenza possibile, elemento fondamentale per la valutazione visiva del vino. L'architettura di questi prodotti è studiata attentamente per assicurarne, con il perfetto bilanciamento dei pesi, la resistenza e la perfetta maneggevolezza. Inoltre, nella versione "Leggerissimi" i calici, grazie al perfezionamento della tecnica del soffiaggio a bocca e della lavorazione a mano, raggiungono una leggerezza ed un'elasticità da record, in grado di aggiungere alla percezione visiva, olfattiva e gustativa, anche l'emozione di quella tattile.

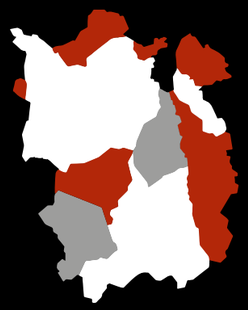
A confronto con il mito Barolo

Realizzare il calice per i vini Barolo è stata una vera e propria sfida. Ciò è stato possibile grazie all'esperienza accumulata, negli anni, accanto a chi produce, con passione, vini di eccellenza ma anche grazie al know-how acquisito con il progetto **Senses** e l'utilizzo della migliore tecnologia produttiva possibile. La grandezza della sfida è chiara se pensiamo alle caratteristiche di questo vino e del suo territorio, unico nel suo genere. / The creation of the Barolo stem glass has been a real challenge. It was made possible by the experience we gained over the years by working along passionate winemakers, as well as the knowhow we've acquired with the project **Senses** and the use of the latest production technologies. The magnitude of the challenge becomes clear when we think of the unique characteristics and the unique territory of this wine.

2.258
ettari / hectares

Un territorio ampio, con una superficie vitata destinata alla produzione di **Barolo** di oltre **2.258 ettari**. / A large area, comprising **2258 hectares** of vineyards destined to the production of **Barolo** wines.

11 distretti viticoli e **181 MGA** (Menzioni Geografiche Aggiuntive) caratterizzate da differenti caratteristiche topografiche, geologie, altitudini e, al netto delle condizioni atmosferiche sempre più imprevedibili, climi. / **11 vine districts** and **181 MGA**, characterized by different topographical features, geologies, altitudes, and, notwithstanding the increasingly unpredictable atmospheric conditions, different climates.



14
milioni / million

1 disciplinare ma oltre **350** produttori di Barolo, ognuno con il proprio stile, che producono mediamente **14 milioni** di bottiglie di vino l'anno. / **1** wine regulation but over **350** Barolo producers, each with its own style, producing on average **14 million** bottles every year.

Un vino difficile da descrivere, dal punto di vista organolettico, in modo uniforme. Tuttavia, al netto dei differenti stili, tra le caratteristiche principali di questo vino possiamo elencare la straordinaria eleganza, la grande intensità al naso e al palato, un'importante struttura e un'affascinante complessità. Tutte caratteristiche prese in considerazione nella progettazione del **T-made 75**. / A wine that, from an organoleptic point of view, is very difficult to describe in general terms. However, without taking into consideration all the different styles, we can list the extraordinary elegance, the strong intensity to the nose and palate, an important structure and a fascinating complexity among the main characteristics of this wine. All aspects that were taken into account in the creation of **T-made 75**.

Dati rilevati dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani / Data collected by the Consortium 'Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

Una sfida tra tecnologia ed emozioni

14

i **mesi di lavoro**, tra fasi di studio, progettazione, test e le degustazioni per realizzare il calice **T-made 75**. / **months of work**, from the studying and designing processes to the final tastings to create **T-made 75**.

660

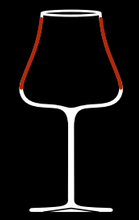
degustazioni per testare 30 tipologie di vini Barolo differenti per provenienza, stile e annate con 15 differenti calici test e con i prototipi. / **tastings** to test 30 different types of Barolo, varying in production area, style, and vintages, with 15 different test-glasses and prototypes.

4

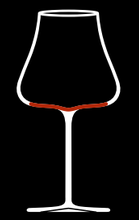
i **differenti prototipi** realizzati per individuare le forme definitive del **T-made 75**. / **different prototypes** manufactured to create the final design of **T-made 75**.

Dettagli che fanno la differenza

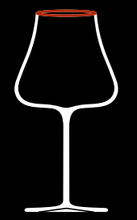
Numerosi sono gli elementi studiati per valorizzare l'insieme delle sensazioni organolettiche dei vini Barolo, al naso come al palato. / Numerous are the elements that have been studied to enhance the overall organoleptic sensations of the Barolo wines, both to the nose and palate.



La forma della coppa, caratterizzata da **pareti affusolate e avvolgenti**, e il bevante pronunciato sono stati studiati per far risaltare l'equilibrio e l'eleganza del vino. / The shape of the bowl, characterized by **tapered and embracing walls**, and the pronounced rim have been studied to enhance both the balance and elegance of the wine.



Il **fondo, ampio e piatto**, è stato pensato per incidere sulla percezione della morbidezza, dell'alcool e della complessità e, in combinazione con le forme della coppa, per valorizzare il colore del vino. / The **wide and flat bottom** of the bowl has been designed to influence the perception of the softness, alcohol, and complexity. In combination with the shape of the bowl, it aims at enhancing the color of the wine.



Il **diametro del bevante** è stato calcolato in modo da valorizzare l'intensità olfattiva e la freschezza del vino al palato. / The **diameter of the rim** has been calculated to enhance the olfactory intensity and the freshness of the wine to the palate.