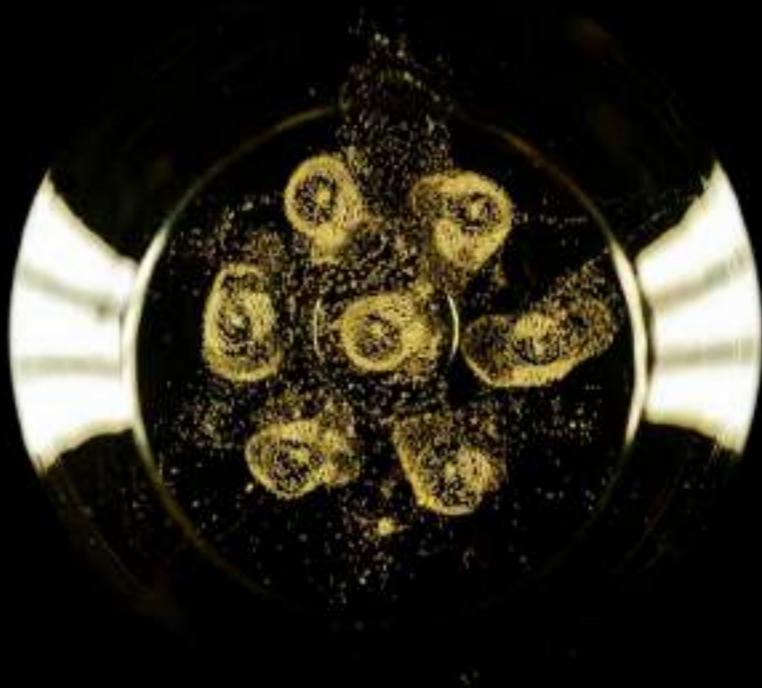


SENSES



Italesse s.r.l.

Via dei Templari 6 loc. Noghere
34015 Muggia – Italy

T +39 040 9235555 — F +39 040 9235251

www.italess.com
www.shop.italess.com

Taste Like a Master

italess

SENSES

italesse

Taste Like a Master

Indice / Contents

- 04 DNA professionale /
Professional DNA
- 06 I valori dell'azienda /
Company values
- 08 Il vino, un'emozione unica /
The wine, a unique emotion
- 10 Aromi il cuore del vino /
Aromas the heart of a wine
- 12 Progettare con gli aromi /
Designing with aromas
- 14 Dal calice varietale al calice
emozionale / The varietal stem glass
becomes the emotional stem glass
- 15 L'importanza dei dettagli tecnici /
The importance of details
- 16 T-made Lab
- 17 Oltre le convenzioni /
Beyond conventions
- 18 T-made Collection
- 22 Masterclass Collection
- 30 Etoilé Collection
- 38 Professional Decanters
- 42 Professional Eco Buckets & Bowls
- 50 Professional Stainless Steel
Buckets & Bowls
- 56 Wine 360°
- 58 L'importanza del vetro /
The significance of the glass
- 59 Prestazioni tecniche /
Technical performances
- 60 Partners

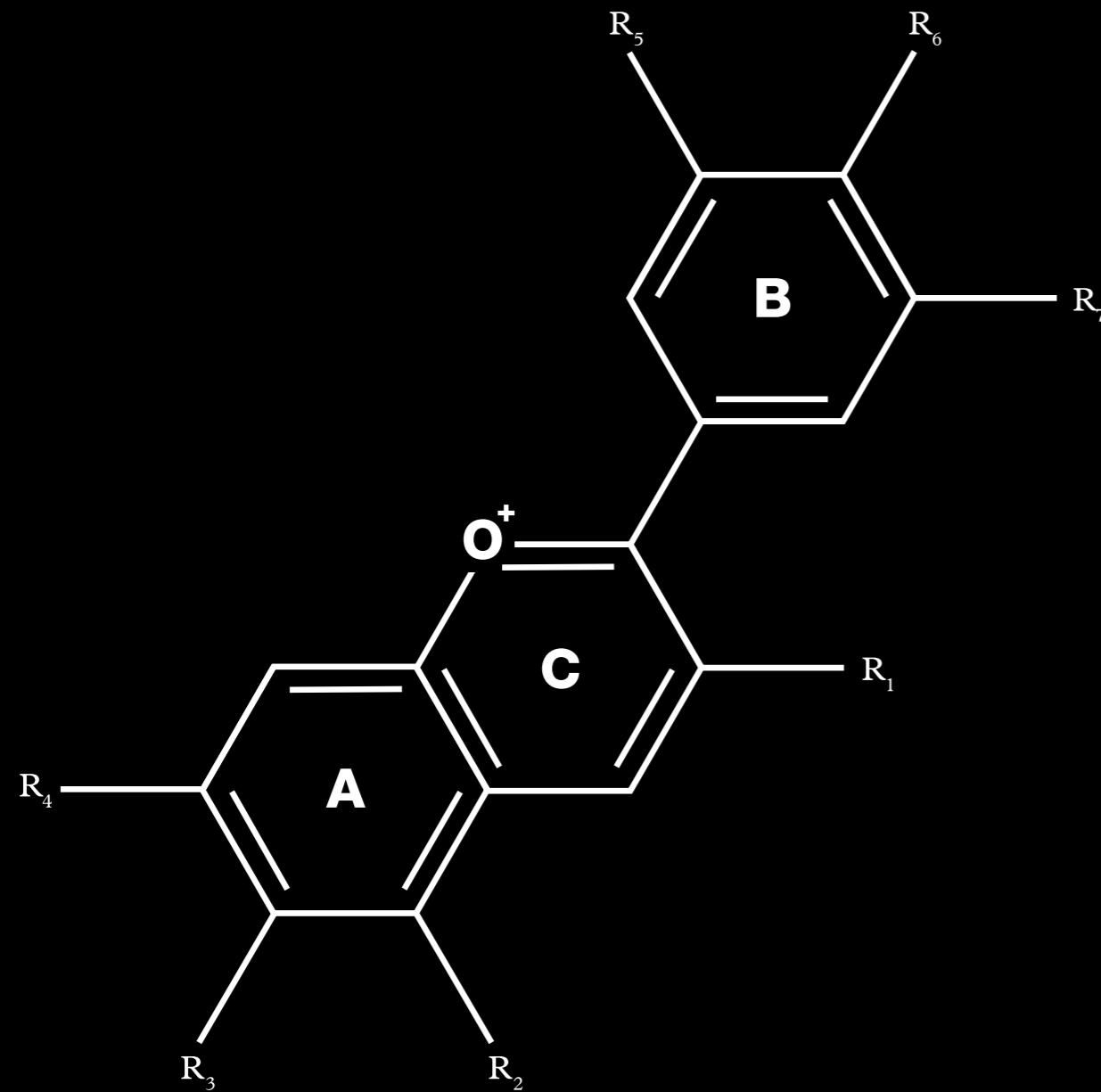
DNA professionale / Professional DNA



Fondata nel 1979, Italesse individua da subito l'importanza di coniugare efficienza tecnica e design nella creazione di articoli professionali destinati a valorizzare vini ed altre bevande. Nascono così i primi prodotti che impongono l'azienda all'attenzione dei più rinomati produttori di vini e champagne. Recentemente Italesse ha ulteriormente ampliato il proprio savoir-faire professionale relativo al mondo del vino con il nuovo progetto Senses, con l'obiettivo finale di coniugare emozioni ed eccellenza tecnica nella degustazione. L'attenzione di Italesse ai dettagli, alla qualità dei materiali, all'efficienza tecnica professionale dei prodotti è, ormai da tempo, affiancata dall'impegno verso temi come l'etica e l'ambiente che ci circonda. Impegno che è stato premiato con la medaglia d'argento EcoVadis, prestigioso riconoscimento internazionale relativo alla sostenibilità.

After its establishment in 1979, Italesse soon noticed the importance of combining technical efficacy and design in the creation of professional products intended to enhance wines and spirits. For this reason, the first series of products placing Italesse in the highest ranks among international wine and champagne producers were born. Recently, Italesse further expanded its professional savoir-faire related to the wine world with the new Senses project, which aims at combining emotions and technical excellence in the tasting experience. For some time now, the company's attention to detail, high quality materials, professional and technical efficiency of the products has aligned with Italesse's awareness for ethics and the environmental concerns that surround us. This engagement was awarded with the EcoVadis silver medal, a prestigious international award relating to sustainability.

I valori dell'azienda / Company values



Italesse's DNA graphic design concept inspired by **Red Fruits** and **Wine Anthocyanin Molecular Structure**.

"In a wine glass there's the whole world", discovering and experiencing it through organoleptic sensations is a unique emotion. This is our DNA. Studying each detail to create professional stemware which combine emotions and technical excellence.

L'azione di Italesse, dalla fase creativa a quella della vendita dei prodotti, è guidata da una serie di scelte, valori e obiettivi.

Design. La nostra azienda pone attenzione verso il design dei propri prodotti, verso forme che caratterizzino l'oggetto facendolo divenire espressione d'arte ed elemento di arredo acquisendo un proprio valore anche indipendente dalla funzione ma senza mai volutamente slegarlo dalla funzione stessa, che rimane centrale.

Efficienza tecnica. Nell'atto di creazione dei nostri prodotti, la forma, pur importante, non può mai slegarsi dalla funzione dell'oggetto, anzi proprio l'efficienza tecnica dell'oggetto stesso è l'obiettivo principale. Proprio questa caratteristica pone i nostri prodotti fra quelli più apprezzati nel mondo professionale.

Attenzione ai dettagli. Design, efficienza tecnica e natura professionale dei prodotti sono elementi per noi raggiungibili solo ponendo attenzione ai minimi dettagli, dalla progettazione fino alla produzione.

Qualità dei materiali. Per Italesse, ogni sforzo creativo e tecnico è vano se nell'atto produttivo non vengono impiegati materiali di qualità.

Ricerca dell'emozionalità nella percezione sensoriale dei prodotti.

Per Italesse un prodotto non è finito se oltre ad essere bello e funzionale non riesce ad avere un'altra caratteristica importante: saper emozionare in qualunque modo possibile, attraverso le sensazioni organolettiche o tattili percepite nell'utilizzo dello stesso o attraverso il gioco delle forme e il loro impatto alla vista.

Etica, ambiente e sostenibilità. L'attenzione verso chi lavora con noi, chi sceglie i nostri prodotti e l'ambiente che ci circonda caratterizzano le nostre azioni aziendali. Italesse è costantemente impegnata a garantire processi produttivi sicuri, tutelare i diritti e le pari opportunità dei lavoratori, realizzare prodotti non nocivi per l'uomo, cercando, allo stesso tempo, di contribuire al rispetto dell'ambiente, impegnandosi a realizzare sempre più prodotti sostenibili e investendo nella ricerca di nuovi bio-materiali.

Italesse's action, from the creative phase to the sale of its products, is guided by a series of choices, values and objectives.

Design. Our company pays close attention to the design of its products, to shapes that distinguish the object, transforming it into an expression of art and a décor element, so much so that it acquires its own value, independently from its function but without ever deliberately separating it from it, as it remains central.

Technical efficiency. In the act of creating our products, the form, although important, can never be separated from the function of the object. Indeed, the technical efficiency of the object itself is the main objective. This characteristic, places our products among the most appreciated in the professional world.

Attention to details. Design, technical efficiency, and professional nature of the products are elements that can only be achieved by paying attention to the smallest details, from the design of the product to its production.

Quality of materials. For Italesse, every creative and technical effort is futile if high quality materials are not used in the production process.

Search for emotions in the sensory perception of products. For Italesse, a product cannot be said to be

finished if, in addition to being beautiful and functional, it fails to have another important characteristic: being able to excite in every possible way, through the organoleptic or tactile sensations perceived in its use or through the play of shapes and their visual impact.

Ethics, environment and sustainability. Attention to those who work with us, those who choose our products and the environment that surrounds us characterise our corporate activity. Italesse is constantly committed to guaranteeing safe production processes, protecting the rights and equal opportunities of workers, making products that are not harmful to humans, while at the same time seeking to contribute to respect for the environment, committing itself to make more and more sustainable products and investing in research into new bio-materials.

Il vino, un'emozione unica / The wine, a unique emotion



**Suolo /
Soil**



**Vitigno /
Grape variety**

L'idea del progetto Senses nasce dall'esperienza maturata nel corso degli anni a contatto con chi produce vino con passione. Ogni produttore sostiene che il proprio vino sia unico, ed è così per il *Terroir* che lo caratterizza.

The idea behind the Senses project comes from the experience gained over years in working along passionate wine makers. Every producer states that their own wine is unique, which is true, as every *Terroir* is different.



**Lavoro in vigna /
The work in the vineyard**



**Lavoro in cantina /
The work in the cellar**



**Condizioni climatiche /
Climatic conditions**



**Il ciclo della vite /
The vine cycle**



**Affinamento /
Ageing**



**Il tempo /
The time**

Aromi il cuore del vino / Aromas the heart of a wine



Se ogni vino è unico, che senso ha parlare ancora di bicchiere varietale? In Italesse, tramite il progetto Senses, abbiamo iniziato a chiederci cosa potessimo fare per rispettare l'unicità di ogni vino e apprezzare al meglio le sensazioni organolettiche che lo caratterizzano. La risposta è arrivata dallo studio degli aromi del vino e della loro struttura per creare prodotti estremamente professionali che esaltino le sensazioni organolettiche.

If every wine is unique, what's the point in further discussing the varietal-specific glass? At Italesse, through the Senses project, we began to wonder what we could do to respect the unique characteristics of each wine and to appreciate their organoleptic properties. The answer came from the study of wine aromas and their structures in order to create extremely professional products that are able to enhance the organoleptic properties.



Progettare con gli aromi

Se lo studio degli aromi è il punto di partenza del nuovo progetto Italesse, coniugare emozioni ed eccellenza tecnica nella degustazione ne è l'obiettivo. Così nell'immaginare, progettare e realizzare i suoi ultimi prodotti, il team di Italesse Senses ha destrutturato i singoli vini in aromi per testare i calici, oltre che con il vino, direttamente ad esempio con ribes, lamponi, pepe nero. Ciò ha permesso di apportare essenziali modifiche e micro-modifiche alla struttura dei calici per migliorare le percezioni sensoriali.

Designing with aromas

While the study of aromas is the starting point for the new Italesse project, combining passion and technical excellence in tasting is its goal. So, when imagining, designing and creating their latest products, the team of Italesse Senses broke down the individual wines into aromas; testing the glasses, both with wine, and also directly with blackcurrant, raspberry and black pepper. This allowed them to make essential modifications and micro-modifications to the structure of the glasses, improving sensory perceptions.

Dal calice varietale al calice emozionale

The varietal stem glass becomes the emotional stem glass

Il team di Italesse Senses, lavorando sugli aromi e sulle percezioni organolettiche del vino, è riuscito a creare calici allo stesso tempo professionali ed emozionali, andando oltre l'idea del bicchiere varietale. Non a caso infatti i test, avvalorati da una apposita commissione composta da produttori, enologi e sommelier, dimostrano che un calice come il Masterclass 90, con forme simili a quelle solitamente usate per i grandi vini rossi, vada ad esaltare in maniera strepitosa anche vini bianchi come lo Chardonnay.

By working directly with aromas and the wine's organoleptic sensations the Italesse Senses team has not only allowed us to create glasses that are equally professional and exciting, but also to put an end to the idea of the varietal-specific glass. Indeed, it is no coincidence that the tests - which were approved by a special commission made up of producers, wine experts, and sommeliers - demonstrate that a stem glass like Masterclass 90, which has a similar shape to glasses normally used for great red wines, can also enhance whites like Chardonnay in an incredible way.

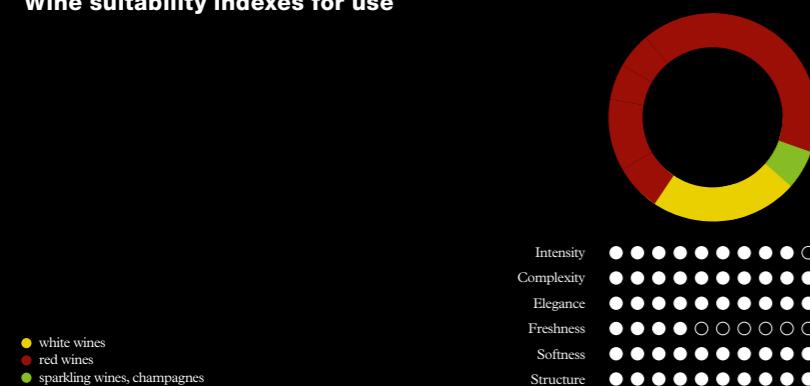
L'importanza dei dettagli

The importance of details

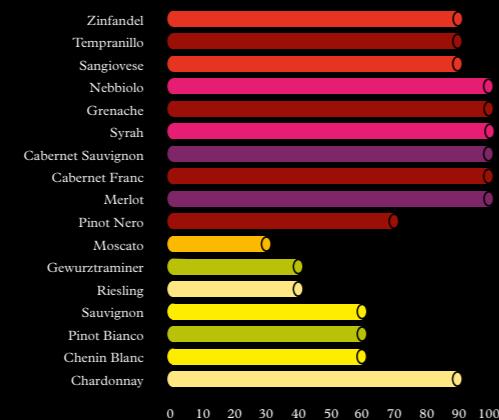
Nella progettazione di calici professionali che rispettino l'unicità del vino e delle sensazioni organolettiche ad esso collegate, si è prestata attenzione non solo ai risultati dei test sugli aromi ma anche alle varie parti che costituiscono l'architettura del bicchiere. Questa è importante non solo per il design, la stabilità e l'equilibrio del calice ma anche per l'impatto che può avere nella percezione sensoriale del vino. Ad esempio, la forma e l'ampiezza della coppa sono importanti perché influenzano la capacità del bicchiere di ossigenare il vino mentre il bevante convoglia le sensazioni organolettiche nel modo più equilibrato possibile verso naso e bocca.

In designing professional glasses that respect the wine's unique and organoleptic properties, we have paid attention not only to aroma test results, but also to the various sections that make-up the architecture of the glass. This is important not only for the design, stability, and balance of the glass, but also for the impact that it may have on the sensory perception of the wine. For example, the shape and size of the cup are important because they influence the glass' ability to oxygenate the wine, while the rim conveys the organoleptic properties in the most balanced manner possible between nose and mouth.

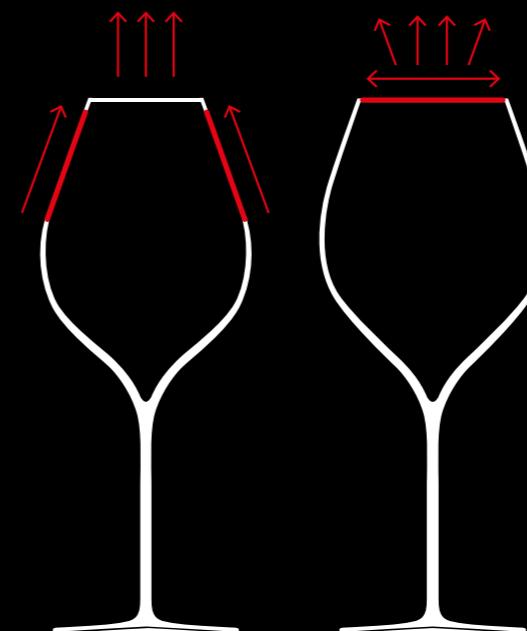
Indice di godibilità d'uso /
Wine suitability indexes for use



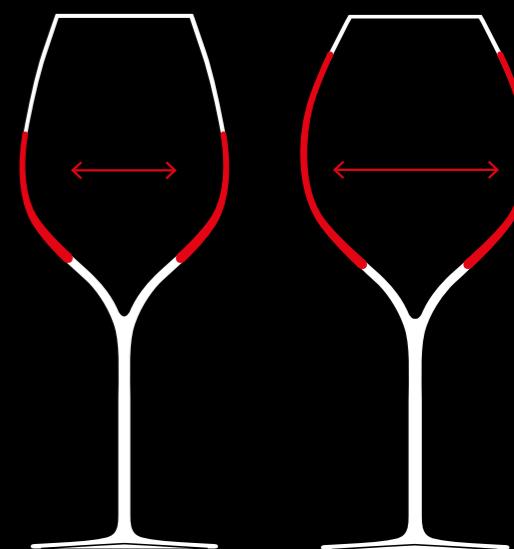
Indice di godibilità varietale /
Wine suitability indexes for varietals



Risultati dei test
di degustazione con
Masterclass 90 /
Results of the
Masterclass 90
Tasting Test



L'ampiezza del bevante e l'inclinazione delle pareti della coppa, influiscono sulla percezione del vino al naso e al palato, in particolare su intensità, eleganza e freschezza. / The rim's amplitude and the grade of the cup sides influence the wine perception to the nose and palate, particularly on its intensity, elegance and freshness.



L'ampiezza della coppa e la sua forma incidono sulla percezione del vino, in particolare della complessità, della struttura, della morbidezza e dell'eleganza. / The cup width and its shape influence the wine perception, particularly its complexity, structure, softness and elegance.

T-made Lab

Seguendo la strada innovativa tracciata dal progetto Senses, oggi Italesse è passata al livello successivo introducendo il T-made LAB.

Un progetto che si propone di realizzare, accanto a Consorzi o anche singoli produttori, calici appositamente progettati, con un approccio sartoriale, sui terroir e sulle sensazioni organolettiche di specifici vini, divenendo così strumenti tecnici unici e dalle performance straordinarie, perfetti per la degustazione professionale ma allo stesso tempo straordinari nell'utilizzo quotidiano.

In the wake of this innovative path, Italesse took it to the next level by introducing the T-made LAB.

The project poses as objective the realization of stemware hat is tailored to the organoleptic sensations and the terroir of specific wines. In doing so, Italesse works directly with syndicates or independent winemakers to create glasses that become true technical tools, perfect for professional tastings and, at the same time for an everyday use.



Oltre le convenzioni

Gli indici di godibilità che di seguito vi proponiamo, in relazione ai singoli bicchieri delle gamme T-made, Masterclass ed Etoilé, sono una rappresentazione grafica dei test effettuati su tali prodotti da un'apposita commissione composta da produttori, enologi e sommelier. Obiettivo della commissione è stato quello di testare, per ogni calice preso in considerazione, l'idoneità dello stesso a gustare al meglio il vino secondo il principio del progetto Senses, concentrandosi quindi sulla godibilità alla vista, all'olfatto ed al palato della struttura e delle doti organolettiche dei vini al di là di ogni convenzione. Vi invitiamo pertanto a leggere gli indici di godibilità nella loro complessità, al fine di valutare i bicchieri più adatti alle vostre esigenze.

Beyond conventions

The enjoyability indicators that we propose below, in relation to the individual glasses of the T-made, Masterclass and Etoilé collections, are a graphic representation of the tests carried out on these products by a special commission composed of producers, oenologists, and sommeliers. The commission's goal was to test, for every glass taken into consideration, its suitability to best taste the wine according to the approach of the Senses project. By concentrating on the pleasure of sight, smell, and taste of the organoleptic qualities and the structure of the wines beyond any convention. We, therefore, invite you to read the enjoyability indicators in their complexity, in order to evaluate the most suitable glasses for your needs.

T-made Collection



Dal progetto Senses e dall'esperienza accumulata con il T-made LAB nasce la nuovissima T-made collection, una serie di calici ultra-professionali progettati sulla base dei terroir e delle sensazioni organettiche dei vini più straordinari sul panorama enologico internazionale, tanto da diventare calici ufficiali di cantine e consorzi come quello del Brunello di Montalcino. I calici della T-made collection sono disponibili in vetro Xtreme soffiato a macchina.

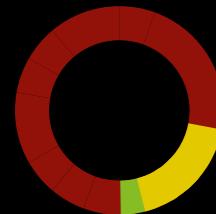
Thanks to the Senses project and the experience gained with the T-made LAB, the new T-Made collection was born. A collection of highly professional stem glasses especially designed on the terroir and organoleptic sensations of some of the most important and renowned wines in the world, so much so that one of the products has been recognized as the official stem glass of the Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. The stem glasses of the T-made collection are realized with the Xtreme machine-blown glass.

T-made 70

Design by Italesse

IT Calice professionale da degustazione in vetro cristallino Xtreme®, soffiato in automatico in assenza di piombo, dalla straordinaria eleganza, brillantezza e resistenza. T-made 70 è il risultato di attenti studi, portati avanti con un approccio sartoriale, sulle sensazioni organolettiche dei vini. La coppa a fondo piatto e il corpo elegante, slanciato e affusolato permettono di avvolgere il vino esaltandone immediatamente le qualità.

EN Professional tasting glass realized in lead free automatically blown crystalline Xtreme® glass, extremely elegant, brilliant and resistant. T-made 70 is the result of a careful study, carried out with a tailoring approach, on the organoleptic sensations of wines. The flat-bottomed bowl and the elegant, streamlined body allow for a perfect embracement that brings out the qualities of wine.



- ● ● ● ● ○ ○ Intensity
- ● ● ● ● ○ ○ Complexity
- ● ● ● ● ● ● Elegance
- ● ● ● ● ○ ○ Freshness
- ● ● ● ● ○ ○ Softness
- ● ● ● ● ● ○ ○ Structure



245
105

art. 3303

MATERIALE / MATERIAL
**Vetro cristallino Xtreme®
soffiato in automatico in
assenza di piombo / Lead
free automatically blown
crystalline Xtreme® glass**

CAPACITÀ / CAPACITY
710 cc / 24 oz

T-made 55

Design by Italesse

IT Calice professionale da degustazione in vetro cristallino Xtreme®, soffiato in automatico in assenza di piombo, dalla straordinaria eleganza, brillantezza e resistenza. T-made 55 è il risultato di attenti studi, portati avanti con un approccio sartoriale, sulle sensazioni organolettiche dei vini. La coppa a fondo piatto e il corpo elegante, compatto e affusolato permettono di avvolgere il vino esaltandone le qualità in modo chiaramente percettibile.

EN Professional tasting glass realized in lead free automatically blown crystalline Xtreme® glass, extremely elegant, brilliant and resistant. T-made 55 is the result of a careful study, carries out with a tailoring approach, in the organoleptic sensations of wines. The flat-bottomed bowl and the elegant, compact body allow for a perfect embracement that clearly enhances the qualities of wine.



- ● ● ● ● ○ ○ Intensity
- ● ● ● ● ○ ○ Complexity
- ● ● ● ● ● ● Elegance
- ● ● ● ● ○ ○ Freshness
- ● ● ● ● ○ ○ Softness
- ● ● ● ● ● ○ ○ Structure



230
103

art. 3325

MATERIALE / MATERIAL
**Vetro cristallino Xtreme®
soffiato in automatico in
assenza di piombo / Lead
free automatically blown
crystalline Xtreme® glass**

CAPACITÀ / CAPACITY
560 cc / 19 oz

Masterclass Collection



Per i professionisti della degustazione, la collezione Masterclass è progettata per esaltare l'approccio sensoriale di ogni vino, sovvertendo l'idea del calice varietale con quella del calice emozionale. La collezione è disponibile in vetro Excellence o Xtreme®.

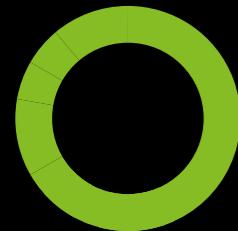
For tasting professionals, the Masterclass Collection is designed to enhance the sensorial approach of each wine, subverting the varietal stemware idea with that of the emotional stemware. The Collection is available in Excellence crystal glass or Xtreme®.

Masterclass 28

Design by Italesse

IT Masterclass 28 è un calice professionale con forme tecniche ma compatte e un punto inciso a laser nella base della coppa che valorizza il perlage. Ideale per servire Champagne e spumanti..

EN Masterclass 28 is a professional stem glass with technical but compact shapes and a laser engraved point that enhances the perlage. Ideal for serving Champagne and sparkling wines.



● ● ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○
Intensity
● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○
Complexity
● ● ● ● ● ● ● ○ ○
Elegance
● ● ● ● ● ○ ○ ○ ○
Freshness
● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
Softness
● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
Structure



art. 3387 - Xtreme®

MATERIALE / MATERIAL
Vetro cristallino Xtreme® soffiato in automatico in assenza di piombo / Lead free automatically blown crystalline Xtreme® glass

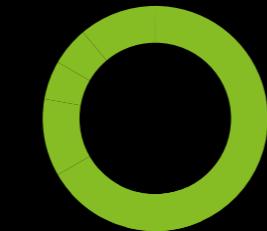
CAPACITÀ / CAPACITY
290 cc / 9 3/4 oz

Masterclass 42

Design by Italesse

IT Calice professionale da degustazione in vetro cristallino Xtreme®, dotato di un punto inciso a laser nella base della coppa che valorizza il perlage. Masterclass 42 è un calice con forme eleganti, studiate appositamente per esaltare, senza compromessi, le doti organolettiche di vini spumanti e champagne.

EN A professional tasting glass, made of crystalline glass using the Xtreme® machine-made technology, that presents a laser-cut point to enhance the perlage. Masterclass 42 is a stem glass with elegant forms designed to enhance the organoleptic qualities of sparkling wines and champagne.



● ● ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○
Intensity
● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○
Complexity
● ● ● ● ● ● ● ○ ○
Elegance
● ● ● ● ● ○ ○ ○ ○
Freshness
● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
Softness
● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
Structure

221 [77]



**art. 3386 - Excellence
art. 3381 - Xtreme®**

MATERIALE / MATERIAL
Vetro cristallino Excellence soffiato a bocca e lavorato a mano. Vetro cristallino Xtreme® / Excellence mouth-blown hand-crafted crystalline glass. Xtreme® crystalline glass

CAPACITÀ / CAPACITY
445 cc / 15 oz

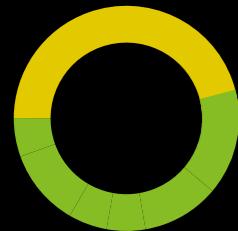
235-245 [90]

Masterclass 48

Design by Italesse

IT Masterclass 48 è un calice professionale di degustazione con forme tecniche e un punto inciso a laser nella base della coppa che valorizza il perlage. Ideale per servire Champagne, spumanti, rosé e vini bianchi freschi ed eleganti

EN An extraordinarily light and elegant professional glass with excellent handling, also featuring a perlage point. This glass is ideal for serving Champagne and sparkling wines, but also fresh and elegant white wines.



- ● ● ● ● ○ ○ ○ ○ Intensity
- ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Complexity
- ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Elegance
- ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Freshness
- ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ Softness
- ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ Structure



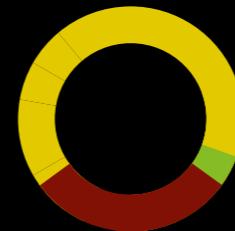
245
88

Masterclass 50

Design by Italesse

IT Calice professionale realizzato con tecnologia Xtreme® per un utilizzo ideale in ogni occasione. Questo bicchiere risulta perfetto per esaltare l'approccio sensoriale dei vini bianchi ma anche per apprezzare rossi particolarmente eleganti e freschi.

EN A professional glass made with Xtreme® technology, making it ideal for use in any occasion. This glass is perfect for enhancing the sensory approach of white wines, but also for appreciating particularly elegant and fresh reds.



- ● ● ● ● ○ ○ ○ ○ Intensity
- ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Complexity
- ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Elegance
- ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Freshness
- ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Softness
- ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ Structure



234
92

art. 3375

MATERIALE / MATERIAL
Vetro cristallino Xtreme®
soffiato in automatico in
assenza di piombo /
Lead free automatically
blown crystalline
Xtreme® glass

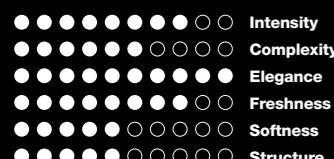
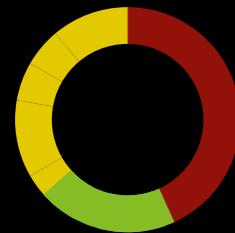
CAPACITÀ / CAPACITY
520 cc / 18 oz

Masterclass 70

Design by Italesse

IT Calice professionale dalla straordinaria leggerezza, eleganza e maneggevolezza. Perfetto per servire champagne millesimati o particolarmente complessi, vini bianchi corposi e vini rossi eleganti e freschi, dotati di una buona complessità.

EN An extraordinarily light and elegant professional glass with excellent handling. Perfect for serving vintage or particularly complex Champagnes, full-bodied white wines, and fresh and elegant reds with a good level of complexity.



art. 3366 – Excellence
art. 3363 – Xtreme®

MATERIALE / MATERIAL
Vetro cristallino
Excellence soffiato a bocca e lavorato a mano.
Vetro cristallino Xtreme® / Excellence mouth-blown hand-crafted crystalline glass. Xtreme® crystalline glass

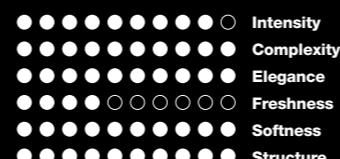
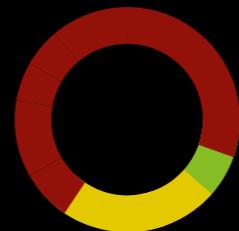
CAPACITÀ / CAPACITY
720 cc / 24 ¼ oz

Masterclass 90

Design by Italesse

IT Calice professionale di straordinaria leggerezza, dalle forme generose ed eleganti ideato per servire al meglio vini rossi pregiati e corposi ma anche bianchi strutturati e complessi che richiedono particolare ossigenazione.

EN An extraordinarily light professional glass with a generous and elegant shape, designed to serve fine and full-bodied reds at their best, but also well-structured and complex whites which require a particular degree of oxygenation.



260
90



art. 3367 – Excellence
art. 3364 – Xtreme®

MATERIALE / MATERIAL
Vetro cristallino
Excellence soffiato a bocca e lavorato a mano.
Vetro cristallino Xtreme® / Excellence mouth-blown hand-crafted crystalline glass. Xtreme® crystalline glass

CAPACITÀ / CAPACITY
950 cc / 32 oz

235
126

Etoilé Collection

Elegante, sinuosa, di classe, curata nei dettagli per rendere l'esperienza d'uso emozionale: è così che la Collezione Etoilé si presenta sulle tavole dei ristoranti stellati e più raffinati. Grazie allo stile e alle performance gli Etoilé sono diventati i calici ufficiali dell'Associazione Maîtres Cuisiniers de France.

Elegant, sinuous, fancy, studied in all details to give a full emotional experience: this is how the Etoilé Collection presents itself on the tables of the most refined and renowned Michelin-starred restaurants. The style and the performances of the Etoilé stem glasses have earned them the title of official stemware of the Maîtres Cuisiniers de France Association.

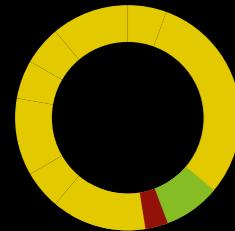


Etoilé Blanc

Design by Italesse

IT Calice in vetro cristallino con forme e caratteristiche studiate per esaltare la freschezza e gli aromi dei vini bianchi. Questo bicchiere permette di apprezzare anche spumanti, vini frizzanti e rossi che siano però particolarmente intensi, freschi ed eleganti.

EN Lead-free crystal stem glass with characteristics and a shape designed to bring out the freshness and aromas of white wines. This glass is also excellent for enjoying sparkling wines and red wines which are, however, particularly intense, fresh and elegant.



- ● ● ● ● ● ● ○ ○ ○ Intensity
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Complexity
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Elegance
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Freshness
- ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ Softness
- ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ Structure



245
92

art. 3346 – Excellence
art. 3360 – Xtreme®

MATERIALE / MATERIAL
Vetro cristallino
Excellence soffiato a bocca e lavorato a mano.
Vetro cristallino Xtreme® / Excellence mouth-blown hand-crafted crystalline glass. **Xtreme® crystalline glass**

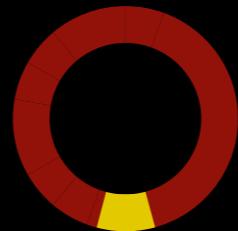
CAPACITÀ / CAPACITY
550 cc / 18 ½ oz (Ex.)
580 cc / 19 ¼ oz (Xt.)

Etoilé Noir

Design by Italesse

IT Calice in vetro cristallino dalla straordinaria leggerezza, eleganza e maneggevolezza. Il suo design snello e la sua coppa leggermente affusolata accentuano perfettamente il carattere dei vini rossi (ed in alcuni casi anche bianchi) intensi ed eleganti, esaltandone anche la morbidezza e la complessità.

EN An extraordinarily light and elegant lead-free crystal stem glass with excellent handling. Its slender design and its slightly tapered bowl perfectly accentuate the character of intense and elegant red (and sometimes even white) wines, while also enhancing their softness and complexity.



- ● ● ● ● ● ● ○ ○ ○ Intensity
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Complexity
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Elegance
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Freshness
- ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ Softness
- ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ Structure



245
109

art. 3366 – Excellence
art. 3361 – Xtreme®

MATERIALE / MATERIAL
Vetro cristallino
Excellence soffiato a bocca e lavorato a mano.
Vetro cristallino Xtreme® / Excellence mouth-blown hand-crafted crystalline glass. **Xtreme® crystalline glass**

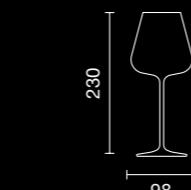
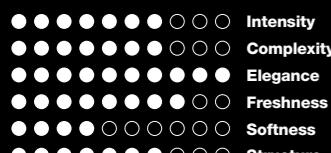
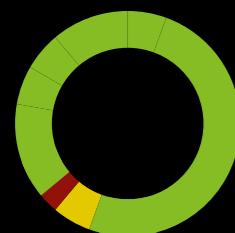
CAPACITÀ / CAPACITY
760 cc / 25 ¾ oz (Ex.)
790 cc / 26 ¾ oz (Xt.)

Etoilé Sparkle

Design by Luca Bini

IT Il calice perfetto per vini spumanti, caratterizzato da una coppa che richiama quella da Champagne e da un'altezza del corpo ispirata alla flûte, disponibile, a scelta, con 1 o 7 punti di perlage incisi a laser che intensificano l'esperienza di degustazione. Ottimo anche per vini bianchi e rossi particolarmente freschi ed eleganti.

EN The perfect glass for sparkling wines, characterised by a bowl reminiscent of the Champagne coupe and a body height inspired by the flûte, available with the options of 1 or 7 laser-etched perlage points which intensify the tasting experience. Also excellent for particularly fresh and elegant white and red wines.



art. 3062 – Excellence
art. 3055 – Xtreme®

MATERIALE / MATERIAL
Vetro cristallino
Excellence soffiato a
bocca e lavorato a mano.
Vetro cristallino Xtreme® /
Excellence mouth-blown
hand-crafted crystalline
glass. Xtreme® crystalline
glass

CAPACITÀ / CAPACITY
480 cc / 16 ¼ oz

Chiusura della bocca stretta

Pensata per convogliare l'aroma dei vini
verso il naso e la bocca.

Narrow closure of the rim. Thought
to convey the wine's aroma to the nose
and mouth.

Fondo piano e larghezza della coppa

Studiato per permettere al perlage di
salire in superficie e raccogliere aromi e
profumi, esaltando tutte le caratteristiche
organolettiche del vino.

Flat base and cup width. Studied
to allow the perlage to rise to the surface
as well as collect aromas and scents,
glorifying all the organoleptic qualities
of the wine.

Fascino e tecnica

L'eleganza del gambo unisce fascino
e tecnica permettendo di posizionare
la mano alla giusta distanza dal calice,
garantendo l'ottimale temperatura di
degustazione.

Glamour and technique. The
elegance of the stem unites glamour
and technique, allowing the hand to be
positioned at a suitable distance from the
body of the glass, guaranteeing an optimal
tasting temperature.



Altezza della coppa e pareti affusolate

Ideata per dirigere il vino direttamente
alla lingua e consentire una valutazione
immediata della qualità del vino.

**Height of the glass and tapered
walls.** Designed to guide wine
directly to the tongue, allowing
for an immediate evaluation of the
quality of the wine.

Punti perlage

Sparkle propone un innovativo sistema
di perlage, basato su sette punti
incisi a laser, in grado di accrescerlo,
animando così il vino e intensificando
l'esperienza della degustazione.

Perlage points. Sparkle proposes
an innovative perlage system, based
on seven laser-engraved dots, able to
enhance it and thus animate the wine,
intensifying the tasting experience.



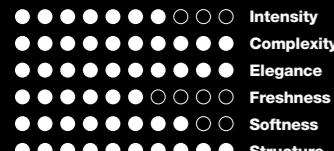
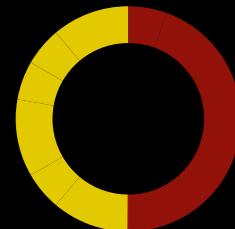
7 perlage
points

Etoilé Platinum

Design by Luca Bini

IT Un calice, dalle proporzioni perfettamente studiate e bilanciate, ideato appositamente per esaltare le doti organolettiche di vini bianchi e rossi particolarmente eleganti, complessi e strutturati.

EN A glass with perfectly studied and balanced proportions designed specifically to enhance the organoleptic qualities of particularly elegant, complex and well-structured white and red wines.

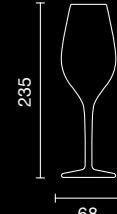
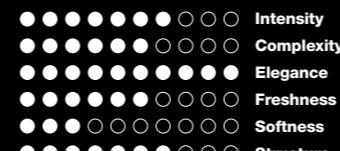


Richard Juhlin Optimum

Design by Claesson Koivisto Rune

IT Flûte professionale per la degustazione dello Champagne: da un'intuizione di Italesse, il calice Optimum prende forma grazie alla collaborazione di Richard Juhlin, uno dei massimi esperti internazionali di Champagne, con Claesson Koivisto Rune, uno dei più apprezzati atelier di design nel mondo.

EN A professional Flûte based on the intuition of Italesse, the Richard Juhlin Optimum has taken shape thanks to the collaboration between Richard Juhlin, one of the top international Champagne experts, and Claesson Koivisto Rune, one of the most appreciated design firms in the world.



Professional Decanters



Italesse rilancia l'importanza dei decanter come strumenti professionali dedicati alla migliore esperienza di degustazione possibile. Nei decanter, infatti, il vino ritrova il suo equilibrio organolettico e il bouquet aromatico si esalta. Vinocchio e Alavin, con il loro design innovativo, riescono a coniugare la massima efficienza tecnica con la presenza scenica.

Italesse is relaunching decanters and is highlighting their importance as professional tools designed for the best possible tasting experience. Indeed, the wine finds its organoleptic balance and its aromatic bouquet is exalted when dispensed into decanters. Vinocchio and Alavin, with their innovative design, manage to combine maximum technical efficiency and scenic appearance.

Vinocchio

Design by Federico Venier

IT Vinocchio deve ironicamente il suo nome e le sue linee al naso e al volto di Pinocchio. Concepito per ossigenare i vini rossi, questo decanter in vetro soffiato è caratterizzato da uno stile vivace e innovativo in tutti i dettagli: imboccatura con taglio obliquo, impugnatura ergonomica, bilanciamento ottimale, piqûre profonda, base in materiale acrilico.

EN Vinocchio takes its name and shapes from the famous character Pinocchio. Designed to oxygenate red wines, this blown glass decanter is characterized by a brilliant and innovative style in all details: slanted mouth, ergonomic handling, excellent balance, deep piqûre and acrylic base.



360
160

art. 1335

MATERIALE / MATERIAL
**Vetro soffiato a bocca,
lavorato a mano decanter
e acrilico base /
Mouth-blown
hand-crafted glass
decanter and acrylic base**

CAPACITÀ / CAPACITY
1500 cc / 50 ¼ oz

Alavin

Design by Federico Venier

IT Caratterizzato da una base basculante, Alavin è un decanter professionale unico nel suo genere in quanto caratterizzato da forme e funzioni, come quella “reefrigeratrice”, studiate per decantare vini rossi invecchiati mantenendone la corretta temperatura. Alavin è naturalmente perfetto anche per servire vini bianchi complessi unendo la funzionalità propria del decanter a quella del bucket. Alavin è dotato di un tappo in acrilico trasparente che permette il servizio anche nei banchetti all’aperto.

EN Equipped with a tilting base that can be filled with ice, Alavin is a professional decanter, the only one of its kind, as it is characterized by shapes and functions, such as the ‘refrigerator’ one, especially studied to decanter red wines while maintaining the correct temperature. Alavin is also perfect for serving white complex wines as it combines the decanter function with that of an ice bucket. In addition, Alavin is equipped with an acrylic stopper which makes it suitable to be used in outdoor settings as well.



255
79
63
79

170
184

art. 1345

MATERIALE / MATERIAL
**Materiale / Material
Vetro soffiato a bocca,
lavorato a mano decanter
e acrilico-silicone base /
Mouth-blown
hand-crafted glass
decanter and
acrylic-silicone base**

CAPACITÀ / CAPACITY
1700 cc / 57 ½ oz

41

Professional Eco Buckets & Bowls



Grazie all'attività di ricerca svolta negli ultimi anni e agli interventi innovativi compiuti in fase di produzione, Italesse presenta le proprie collezioni di buckets & bowls ispirate al mondo della natura e del vino, che coniugano funzionalità professionali e rispetto dell'ambiente.

Thanks to the research carried out in recent years and the innovative interventions made during the production phase, Italesse presents its collections of buckets & bowls inspired by the world of nature and wine, combining professional functionality and respect for the environment.

Timber

Design by Italesse

IT La collezione Timber Bucket & Bowl abbinia un design elegante e linee minimal e sofisticate ad un materiale innovativo come l'EcoWood®, un composto, da noi sviluppato, di derivazione naturale, biodegradabile e realizzato con ridotte emissioni di CO₂. Grazie alle sue caratteristiche, questa collezione è stata premiata, a fine 2018, con il BarAward® “Innovazione dell'Anno”.

Timber, ispirato al mondo degli alberi e alle doghe del legno usato per le barriques, ha infinite possibilità di personalizzazione e diverse essenze di coloree.

EN The Timber Bucket & Bowl combine elegant design and minimal and sophisticated lines with EcoWood®, an innovative compound, developed by us, made from organic materials and renewable and biodegradable sources as well as reduced CO₂ emissions. Thanks to its characteristics, this collection was awarded the BarAward® as “Innovation of the Year” 2018. Timber, inspired by trees and the wood used for the barrels, has almost unlimited customization solutions.



TIMBER BUCKET

art. 1592

MATERIALE / MATERIAL
Eco Wood®

COLORI / COLORS

Naturale **Esotico**



Carbone



TIMBER BOWL

art. 1618

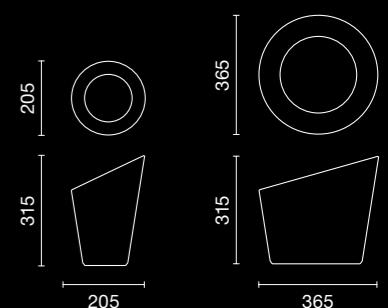
MATERIALE / MATERIAL
Eco Wood®

COLORI / COLORS

Naturale **Esotico**



Carbone

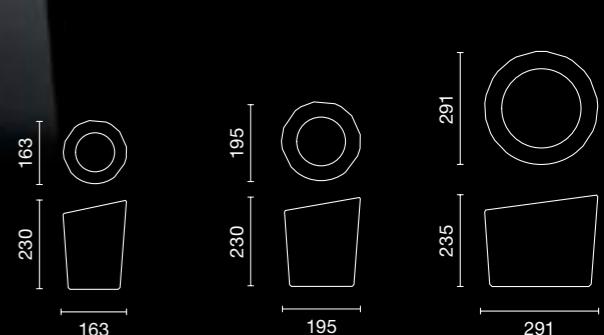


Kodama

Design by Samaritan for Italesse

IT Kodama (木魂) è nella tradizione giapponese lo spirito che risiede negli alberi e che emana vitalità ed energia positiva. Un nome ed un auspicio che abbiamo voluto assegnare alla nostra nuova serie di vasche e secchielli ispirati alle forme dei tronchi degli alberi. Prodotti in EcoWood® e altri composti, da noi sviluppati, a base di materie prime provenienti da fonti rinnovabili, biodegradabili e realizzati con ridotte emissioni di CO₂, Kodama Bucket, disponibile nella versione Small e da oggi anche Large, e Kodama Bowl sono prodotti professionali che riescono a coniugare perfettamente la funzionalità quotidiana proprio di questi oggetti sia con un design elegante e ricercato sia con il rispetto dell'ambiente.

EN In the Japanese tradition, Kodama (木魂) is the spirit that resides inside trees and emanates vitality and positive energy. The collection carried this name as a good omen since the shapes of the bowl and buckets have been profoundly inspired by the trunks of trees. Realized in EcoWood® and other innovative compounds developed by us, produced with raw materials derived from renewable and biodegradable sources and realized with reduced CO₂ emissions. Kodama Bucket, now available in the Large format as well as the Small one, and Kodama Bowl are professional products that combine innovation, design, functionality and respect for the environment.



KODAMA BOWL

art. 1619

MATERIALE / MATERIAL
Eco Wood®, Eco Mat®

COLORI / COLORS
Cotton Naturale

Chestnut Carbone

KODAMA BUCKET LARGE

art. 1596

MATERIALE / MATERIAL
Eco Wood®, Eco Mat®

COLORI / COLORS
Cotton Naturale

Chestnut Carbone

KODAMA BUCKET SMALL

art. 1594

MATERIALE / MATERIAL
Eco Wood®, Eco Mat®

COLORI / COLORS
Cotton Naturale

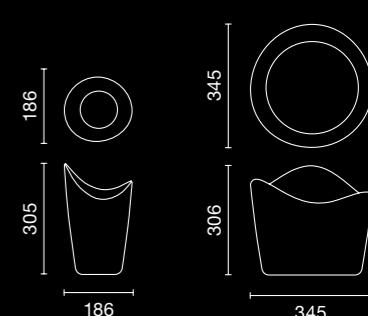
Chestnut Carbone

Magnolia

Design by Samaritan for Italesse

IT Ispirata alle linee sinuose ed eleganti del fiore, Magnolia è una nuova serie di vasche e secchielli dalla grande presenza scenica, pensata per mettere in evidenza le bottiglie e allo stesso tempo adornare la tavola, anche grazie ai colori con cui questi prodotti possono essere realizzati. Fabbricati in EcoMat®, composto da noi sviluppato a base di materie prime provenienti da fonti rinnovabili, biodegradabili e realizzate con ridotte emissioni di CO2, queste vasche e secchielli coniugano perfettamente la funzionalità quotidiana proprio di questi oggetti con un design ricercato ed il rispetto dell'ambiente. Magnolia Bucket è un secchiello pensato per raffreddare una bottiglia di vino e/o spumante e champagne, mentre Magnolia Bowl è una vasca in grado di raffreddare fino a sei bottiglie di vino e/o spumante e Champagne.

EN Inspired by the sinuous and elegant lines of the flower, Magnolia is a new series of bowls and buckets, designed in a way that best showcases the bottles and adorns the table, a choice aided also by the variety of colors available. Made in EcoMat® compound, developed by us, based on raw materials from renewable and biodegradable sources as well as reduced CO2 emissions, these buckets and bowls combine innovation, design, functionality and respect for the environment. The collection consists of Magnolia Bucket, designed to cool a bottle of wine and/or sparkling wine and champagne, and Magnolia Bowl, designed to cool up to six bottles of wine and/or sparkling wine and champagne.



MAGNOLIA BUCKET

art. 1595

MATERIALE / MATERIAL
Eco Mat®

COLORI / COLORS
Cotton Integrale



MAGNOLIA BOWL

art. 1621

MATERIALE / MATERIAL
Eco Mat®

COLORI / COLORS
Cotton Integrale



Professional Stainless Steel Buckets & Bowls

L'attenzione di Italesse verso l'impiego di materiali più sostenibili nella creazione di vasche e secchielli ha portato alla creazione di una collezione in acciaio inossidabile. Winston e Nevada sono linee di vasche e secchielli eleganti, perfette per raffreddare nel ghiaccio le bottiglie di ogni formato esaltandone la presentazione.

Italesse's engagement in the use of sustainable materials in the creation of buckets and bowls has brought to the creation of a stainless steel collection. Winston and Nevada are the two collections of elegant buckets and bowls, perfect to keep fresh and showcase wine bottles of every size.

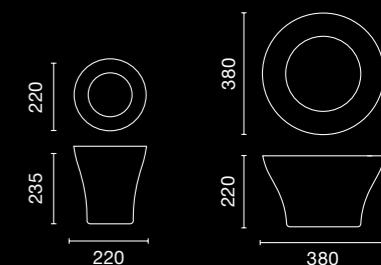
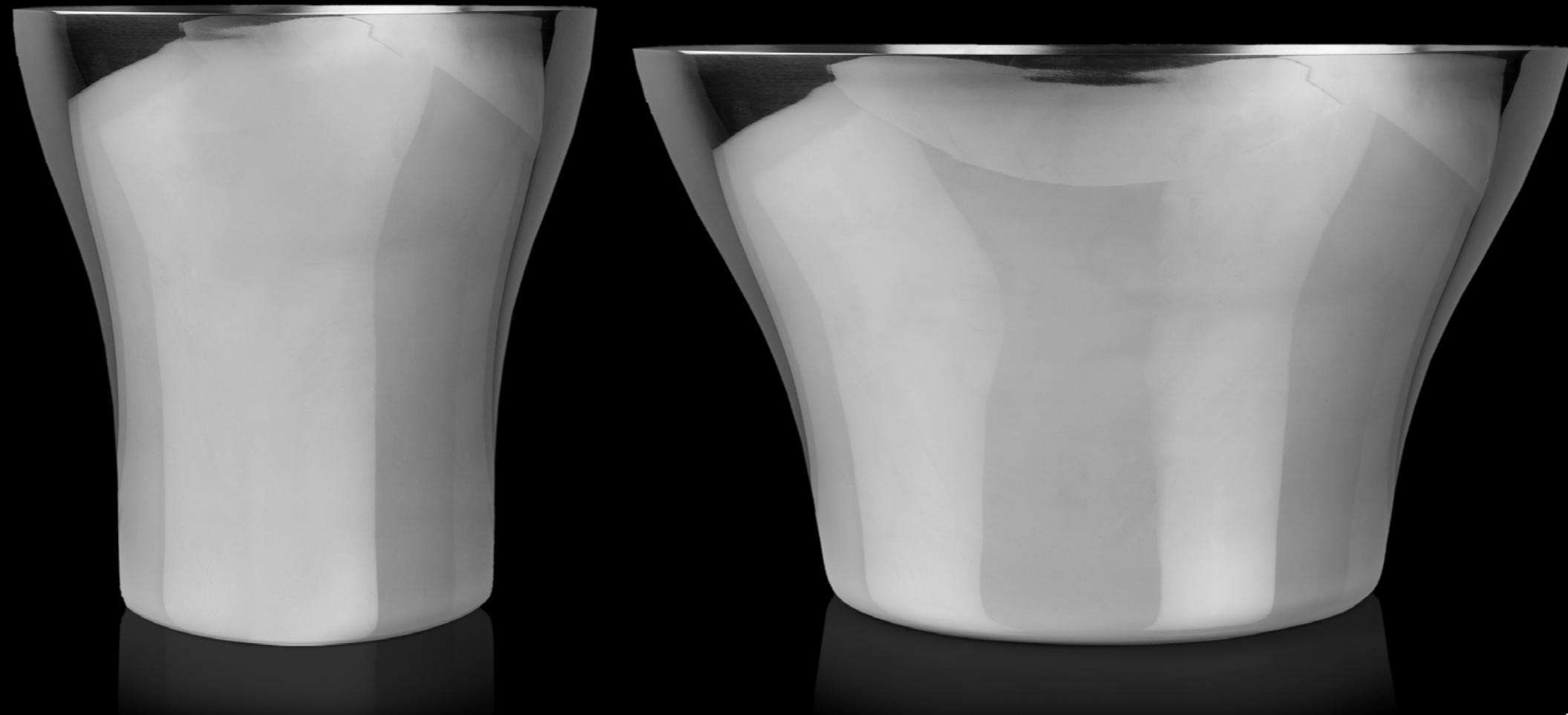


Nevada

Design by Italesse

IT Elegante secchiello in acciaio inossidabile, Nevada Bucket è perfetto per raffrescare, con stile, bottiglie di vino e champagne. In acciaio inox inossidabile, Nevada Bowl è una vasca elegante, perfetta per esporre e mantenere fresche nel ghiaccio fino a 5 bottiglie di Champagne.

EN An elegant stainless steel bucket, Nevada Bucket is perfect for cooling bottles of wine and champagne in style. Nevada Bowl is elegant and excellent for presenting and keeping fresh up to 5 bottles of Champagne.



NEVADA BUCKET

art. 1710

MATERIALE / MATERIAL
Stainless steel

COLORI / COLORS
Inox

NEVADA BOWL

art. 1709

MATERIALE / MATERIAL
Stainless steel

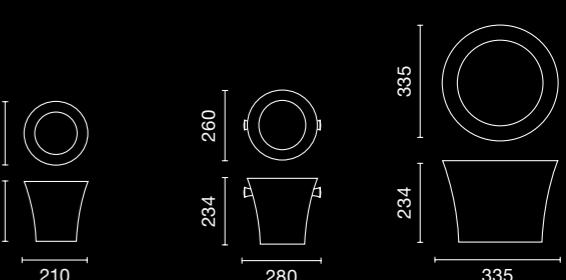
COLORI / COLORS
Inox

Winston

Design by Italesse

IT Winston Bucket è un secchiello da Champagne in acciaio inox inossidabile. Elegante, resistente ed impilabile, Winston Bucket è ideale per raffreddare la bottiglia in esso contenuta ed accompagnare il servizio professionale con stile. Nella versione large, Winston Bucket Large è dotato di pomelli laterali e può contenere anche 2 bottiglie di vino. Winston Bowl è una vasca in acciaio inox inossidabile che coniuga eleganza e funzionalità divenendo l'oggetto perfetto per completare, con stile, il servizio professionale del vino.

EN Winston Bucket is a stainless-steel Champagne bucket. Elegant, resistant and stackable, Winston Bucket is perfect for chilling the bottle it contains and it gives style to professional servings. In its larger version, Winston Bucket Large is equipped with pommels and can contain up to 2 bottles of wine. Winston Bowl is a stainless-steel Champagne bowl, which combines elegance and functionality becoming the perfect object to complete, with style, the professional wine service.



WINSTON BUCKET

art. 1707

MATERIALE / MATERIAL
Stainless steel

COLORI / COLORS
Inox



WINSTON BUCKET LARGE

art. 1708

MATERIALE / MATERIAL
Stainless steel

COLORI / COLORS
Inox



WINSTON BOWL

art. 1706

MATERIALE / MATERIAL
Stainless steel

COLORI / COLORS
Inox



Gli accordi del vino svelati e amplificati con Wine 360°

Wine 360° è una installazione realizzata interamente a mano che, concepita come oggetto di design e arredo, è al tempo stesso un valido strumento didattico e di comunicazione, pensata per far provare esperienze emozionali intense grazie alle storie che il vino, gli alcolici e altri prodotti ci raccontano attraverso i loro aromi. La colonna, realizzata in acrilico altamente trasparente, è un display su ruote che permette di mostrare e “raccontare” il suolo, il vitigno ed il vino, mentre l’ampolla, realizzata in vetro, è studiata per vivere un’esperienza sensoriale unica che consente di esplorare il vino in tutti i suoi aspetti. Da oggi Wine 360° è disponibile anche nella versione Desk che coniuga l’esperienza emozionale con la praticità d’uso.



Wine 360° Desk

Wine chords revealed and magnified with Wine 360°

Wine 360° is a handmade installation designed as a piece of furniture, an educational and communication tool, studied to make people feel intense emotional experiences thanks to the stories that wine, spirits and other products tell us through their aromas. The column, realized in highly transparent acrylic, is a wheeled display that allows to show and tell about the soil, the vines and wine. The flask, made of glass, gives a unique visual, olfactory and emotional experience that allows one to explore the wine in a new way. Wine 360° is now available in the new Desk version, a more practical version that maintains its emotional force.

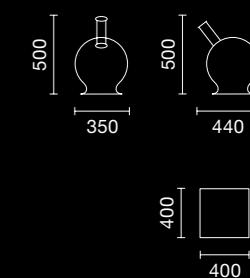
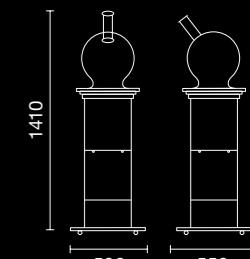
Wine 360°

Design by Wine Revolution



art. 1907 - Set
art. 1911 - Desk*

MATERIALE/MATERIAL
Colonna: plexiglass.
Ampolla: vetro /
Column: plexiglass.
Flask: glass
Base: Acrylic*



Prodotti in vetro soffiato o machine made / Hand made or machine-made products

IT L'origine del vetro si perde nella notte dei tempi ma è solo alla fine del 1200, a Venezia, che la sua lavorazione diviene una vera e propria arte che richiede grande abilità manuale e materia prima di qualità. Fedele a questa tradizione, per la realizzazione dei propri bicchieri, Italesse sceglie solo il miglior vetro cristallino che garantisce massima lucentezza, trasparenza e rifrangenza, per apprezzare al meglio il colore e la limpidezza del vino. Il vetro utilizzato è rigorosamente privo di piombo in modo da rispettare l'ambiente e la salute di tutti.

EN The origin of glass is lost to the sands in the mists of time, but it is only at the end of the 1200s, in Venice, that processing it became a true art that required great manual skill and quality raw materials. Loyal to this tradition, in the realization of glasses, Italesse chooses only the best crystalline glass that guarantees optimal sparkle, transparency, and refraction so that the color and clarity of the wine can be fully appreciated. The glass used is strictly lead-free as to respect the environment and the health of all consumers.



Machine-made – 1



Machine-made – 2



Handmade – 1



Handmade – 2



Handmade – 3

Vetro cristallino di alta qualità, privo di piombo / High quality and lead-free crystalline glass

IT Oggi Italesse realizza i propri calici professionali nella versione Xtreme® (machine-made, perfetta per un intenso uso quotidiano, senza rinunciare alla qualità e all'esperienza emotiva) e nella versione Excellence, soffiata a bocca e lavorata a mano. Quest'ultima offre un'esperienza d'uso unica grazie all'estrema leggerezza e flessibilità del calice, doti che conferiscono alla degustazione un'emozione tattile legata alla percezione del vino nell'atto di ossigenazione del bicchiere.

EN Today, Italesse creates its professional glasses in the Xtreme® (machine-made) version, for intensive daily use without sacrificing on quality and the emotional experience, and in the Excellence version, mouth-blown and handmade. The latter range offers a unique user experience thanks to the extreme lightness and versatility of the glass, which combines tasting with a tactile emotion linked to the perception of the wine as it oxygenates in the glass during the tasting.



Resistenza / Resistance



Flessibilità del gambo / Stem flexibility



Flessibilità della coppa / Rim flexibility



Leggerezza / Lightness



Sonorità del vetro / Sound



Flessibilità del gambo / Stem flexibility



Flessibilità della coppa / Rim flexibility



Leggerezza / Lightness

Partners

Una lunga serie di marchi che pongono la qualità al centro dei propri obiettivi ha scelto Italesse per esaltare il valore delle proprie offerte e veicolare con forza la propria immagine. Il design e la qualità professionale dei nostri prodotti nati dal progetto Senses sono i punti di forza che hanno permesso la nascita di lunghe collaborazioni. Pur essendo impossibile elencare tutti i nostri clienti, li ringraziamo tutti allo stesso modo per la fiducia che ci accordano tutti i giorni.

A long list of brands, which place quality at the center of their objectives, have chosen Italesse to enhance the value of their offers and to strongly convey their image. The design and professional quality of our products, born from the Senses project, are the strengths that have allowed for the emergence of long partnerships. Although it is impossible to list all our customers, we thank them all equally for the trust they place in us every day.

Japan

Hong Kong

Mexico

Brazil

Brazil

Cuba

SUD

Salvador

Vinhedos de Terroir

VINHOS & ESPUMANTE

ESTD CUBA 1862

ESTD 1951

USA

France

BRUNELLO di MONTALCINO

Italy

United Kingdom

BOMBAY SAPPHIRE®

Nobis Hotel

Sweden

Denmark

Holland

Georgia

United Arab Emirates

Burj Al Arab

San Miguel

Mahou

United Arab Emirates

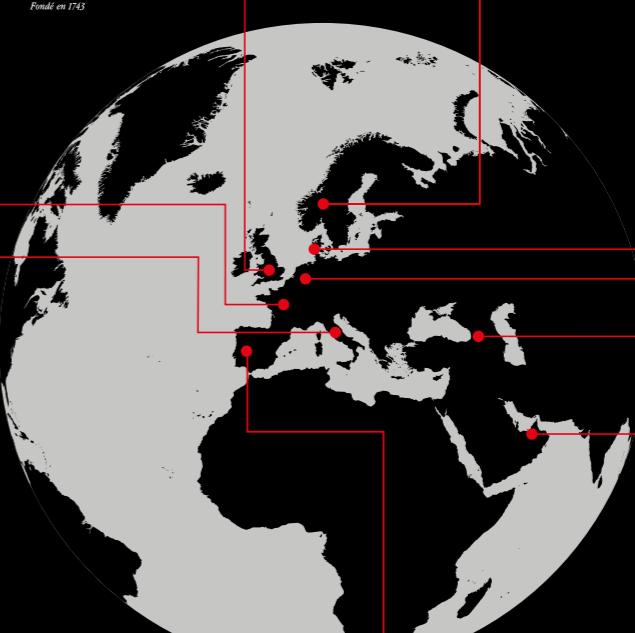
Torres

Barbadillo

Freixenet

United Arab Emirates

Burj Al Arab



Photography:
Thomas Zanon Larcher
Roberto Maffioli / Italesse
Escapista
Azimut Photo / Massimo Gardone
Roberto Pastrovicchio

Graphic Design:
Fabrizio Gabrielli

Print:
Grafica Goriziana

Italesse s.r.l.

Via Dei Templari 6
loc. Noghere – 34015 Muggia
Trieste – Italy

Call Center:
T +39 040 9235555
F +39 040 9235251
italesse@italesse.it

B2B:
T +39 040 9235503

Ho.Re.Ca.:
T +39 040 9235518

Export:
T +39 040 9235508

Marketing:
T +39 040 9235513
marketing@italesse.it

www.italesse.com
www.shop.italesse.com

© 2022

