

SENSES



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
- 13 Progettare con gli aromi /
Designing with aromas
- 14 Italesse e l'era del calice sensoriale /
Italesse and the era of
the sensory stem glass
- 17 Dal calice varietale al calice
sensoriale / The varietal stem glass
becomes the sensory stem glass
- 19 T-made Lab
- 20 Leggerissimi / Xtreme
- 22 T-made Collection
- 28 Masterclass Collection
- 38 Etoilé Collection
- 46 Professional Decanters
- 50 Professional Eco Buckets & Bowls
- 60 Professional Stainless Steel
Buckets & Bowls
- 66 Wine 360°
- 68 L'importanza del vetro /
The significance of the glass
- 69 Prestazioni tecniche /
Technical performances
- 70 Partners

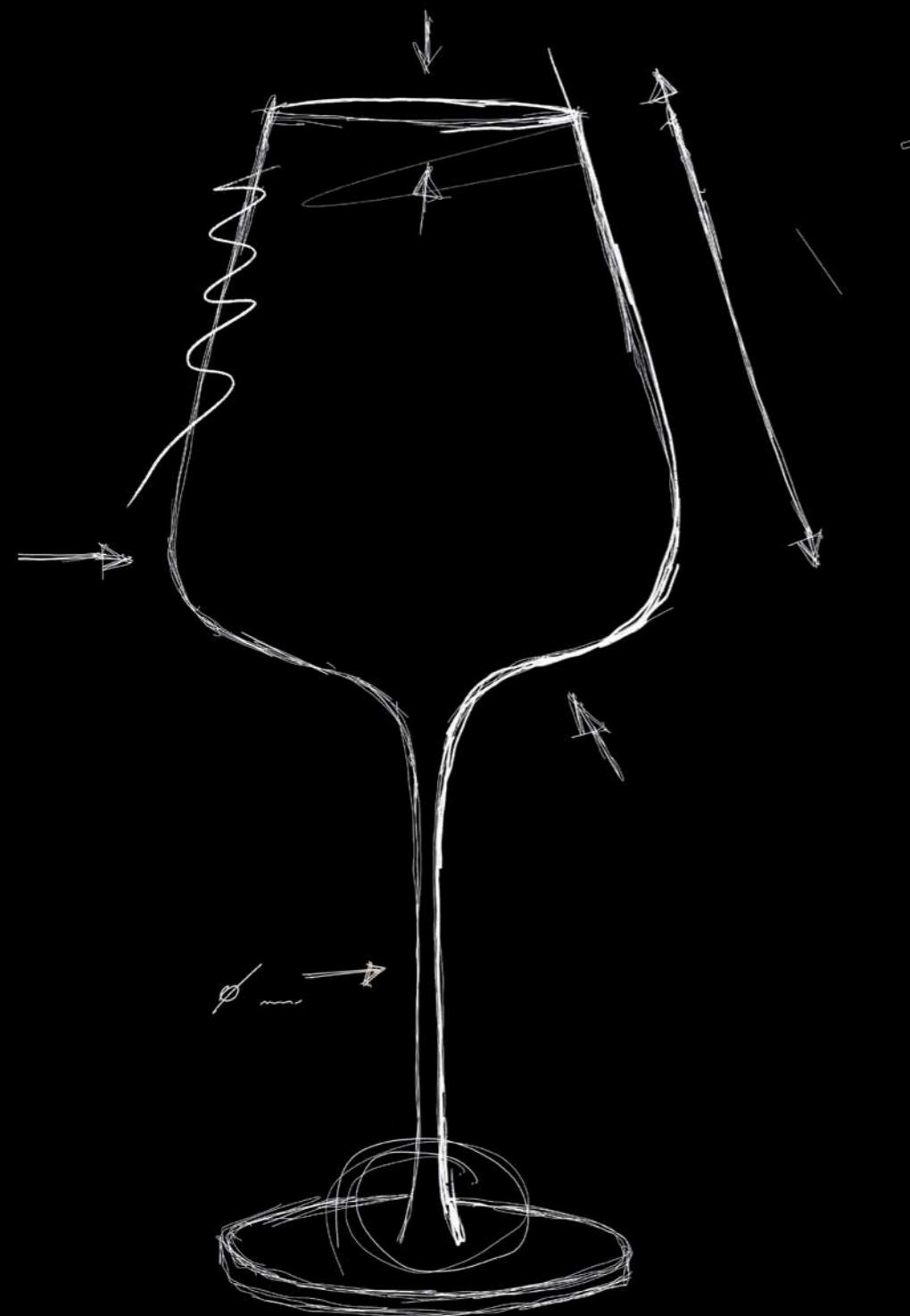
DNA professionale / Professional DNA



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.

After its establishment in 1979, Italesse soon noticed the importance of combining technical efficiency and design in the creation of professional products intended to enhance wines and spirits. Therefore, the first products placing Italesse in the highest ranks among international wine and champagne producers were born. Recently, Italesse further expanded its professional savoir-faire for the wine industry 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 been aligned with awareness for ethics and environmental causes.

I valori dell'azienda / Company values



In un bicchiere di vino vi è l'universo intero

If we look in a glass of wine closely enough, we see the entire universe

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 e materiali riciclati, questi ultimi utilizzati anche per i nuovi packaging dei prodotti.

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 the products, aiming at creating shapes that are perfectly distinguishable, and transforming them into art expressions and décor elements. Therefore, every design acquires its own value, independently from its function but without ever deliberately separating 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, our main goal is creating products that are technically efficient. 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 results 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, all creative and technical efforts are 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, our customers, and the environment around 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 respecting the environment, committing to the production of sustainable products and investing in the research of new bio- and recycled materials, which are also used for the packaging of our products.

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 is the point in further discussing the varietal-specific glass? Through the Senses project, we began to wonder what we could do to respect the unique characteristics and appreciate the organoleptic properties of every wine. We found the answer after carrying out a study on 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 the tasting experience is its goal. So, when imagining, designing and creating the latest products, the Italesse Senses team broke down the individual wines into aromas; the glasses were then tested with wine as well as with blackcurrant, raspberry and black pepper. This allowed them to make essential modifications and micro-modifications to the structure of the glasses, improving the sensory perceptions.

Italesse e l'era del calice sensoriale

In particolare lo studio degli aromi ci ha permesso di comprendere meglio la percezione delle sensazioni organolettiche del vino attraverso forme geometriche che vanno domate o assecondate nel corso della progettazione del calice. Così, ad esempio, l'intensità può essere percepita con una forma triangolare che impatta al naso e al palato. Nella progettazione del calice diviene perciò importante quanto spazio concediamo a questa forma intervenendo sulle dimensioni del bevante. Più chiudiamo il bevante più l'impatto al naso e al palato sarà importante. La complessità è percepita invece con una forma sferica proprio per la sua capacità di svilupparsi e riempire gli spazi, più ampia sarà la complessità più il calice dovrà avere coppe che abbiano forme e dimensioni tali da valorizzare questa complessità. Allo stesso modo possiamo ragionare per le altre sensazioni come la morbidezza percepita con una forma trapezoidale o l'eleganza, con una forma complessa in cui importante diviene l'equilibrio. È così che nascono i nostri calici sensoriali. Calici che verranno scelti, al momento dell'utilizzo, in base alle caratteristiche organolettiche di ogni vino per valorizzarne l'unicità.

Italesse and the era of the sensory stem glass

The study of aromas, especially, has allowed us to better understand the perception of the organoleptic sensations of wine through geometric shapes that must be controlled or respected in the process of creating of a stem glass. In this way, for example, the intensity is perceived as a triangle with a stronger impact to the nose and palate. Therefore, while creating and designing the shape of a glass, determining a certain dimension of the rim, for example, determines how big the geometric shape is going to be inside the bowl of the glass. The narrower the rim is, the stronger the impact to the nose and palate will be. Complexity, on the other hand, is perceived as a sphere for its capability of expanding and filling up spaces; a greater complexity will require a stem glass with a bowl shaped as such to enhance this complexity. In the same way, we studied other characteristics such as the softness, perceived as a trapezoid, and the elegance, perceived as a more complex shape where there has to be a perfect equilibrium. This is how our sensory stem glasses were born. Stem glasses that should be chosen based on the organoleptic characteristics of every wine to enhance their uniqueness.



intensity

freshness

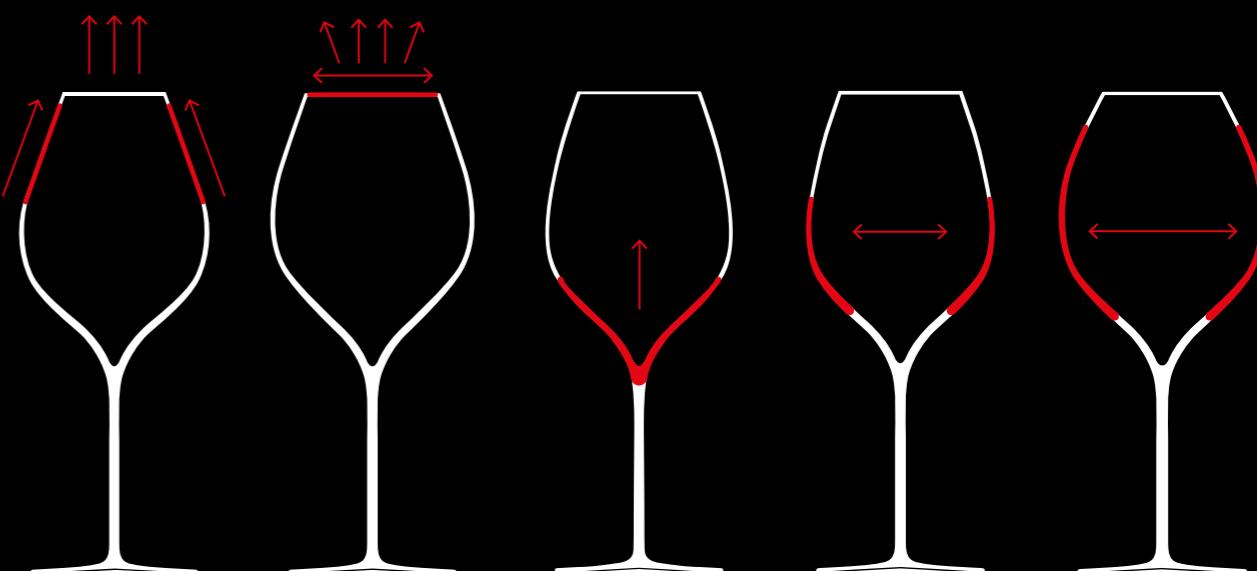
elegance

softness

complexity

Lo studio delle sensazioni organolettiche dei vini ci ha permesso di comprendere quali parti e forme dei calici possano valorizzarle.

The study on the organoleptic sensations of wines has allowed us to understand which parts and shapes of the glasses best enhance them.



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 width and the degree of inclination of the walls of the bowl influence the perception to the nose and palate, particularly on the intensity, elegance and freshness of the wine.

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 bowl's width and its shape influence the wine perception, particularly on its complexity, structure, softness and elegance.



Dal calice varietale al calice sensoriale

Il lavoro compiuto dal team di Italesse Senses che ha portato alla realizzazione dei calici sensoriali e, dal punto tecnico, ad una rivoluzione importante rispetto all'ormai sorpassata concezione dei calici varietali, incapaci di valorizzare le caratteristiche uniche di ogni vino, è stata avvalorato da una apposita commissione tecnica 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 sulle sensazioni dei vini al di là di ogni convenzione. Grazie al lavoro della commissione oggi i nostri calici sensoriali vengono proposti con indici di godibilità che permettono di essere scelti in base alle differenti tipologie di vino e alle differenti caratteristiche organolettiche.

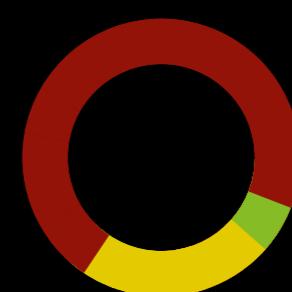
**Indice di godibilità
d'uso / Wine suitability
indexes for use**

- white wines
- red wines
- sparkling wines, champagnes

The varietal stem glass becomes the sensory stem glass

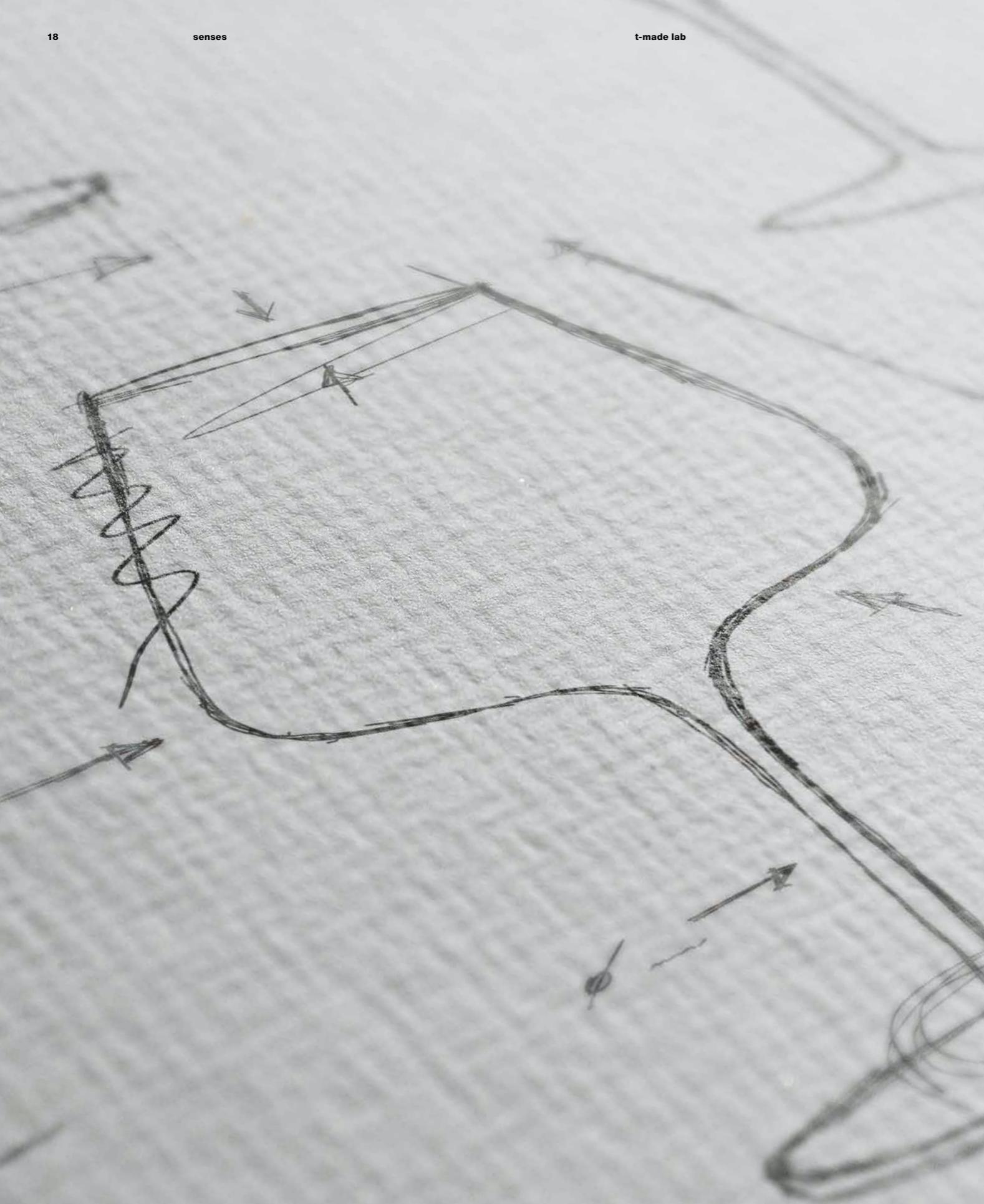
The work carried out by the Italesse-Senses team, which brought us to the creation of sensory stem glasses and, from a technical point of view, to an important revolution against the outdated concept of the varietal stem glasses, which are unable to enhance the unique characteristics of every wine, has been corroborated by a commission of producers, enologists, and sommeliers. The goal of this commission was to test, with every stem glass, the suitability in enhancing the wine according to the principle of the Senses project, concentrating on the properties of the wines, beyond every convention. Thanks to the tests carried out by the commission, we created suitability indexes, which allow customers to choose the right glass based on the different wine varieties and their different organoleptic characteristics.

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



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

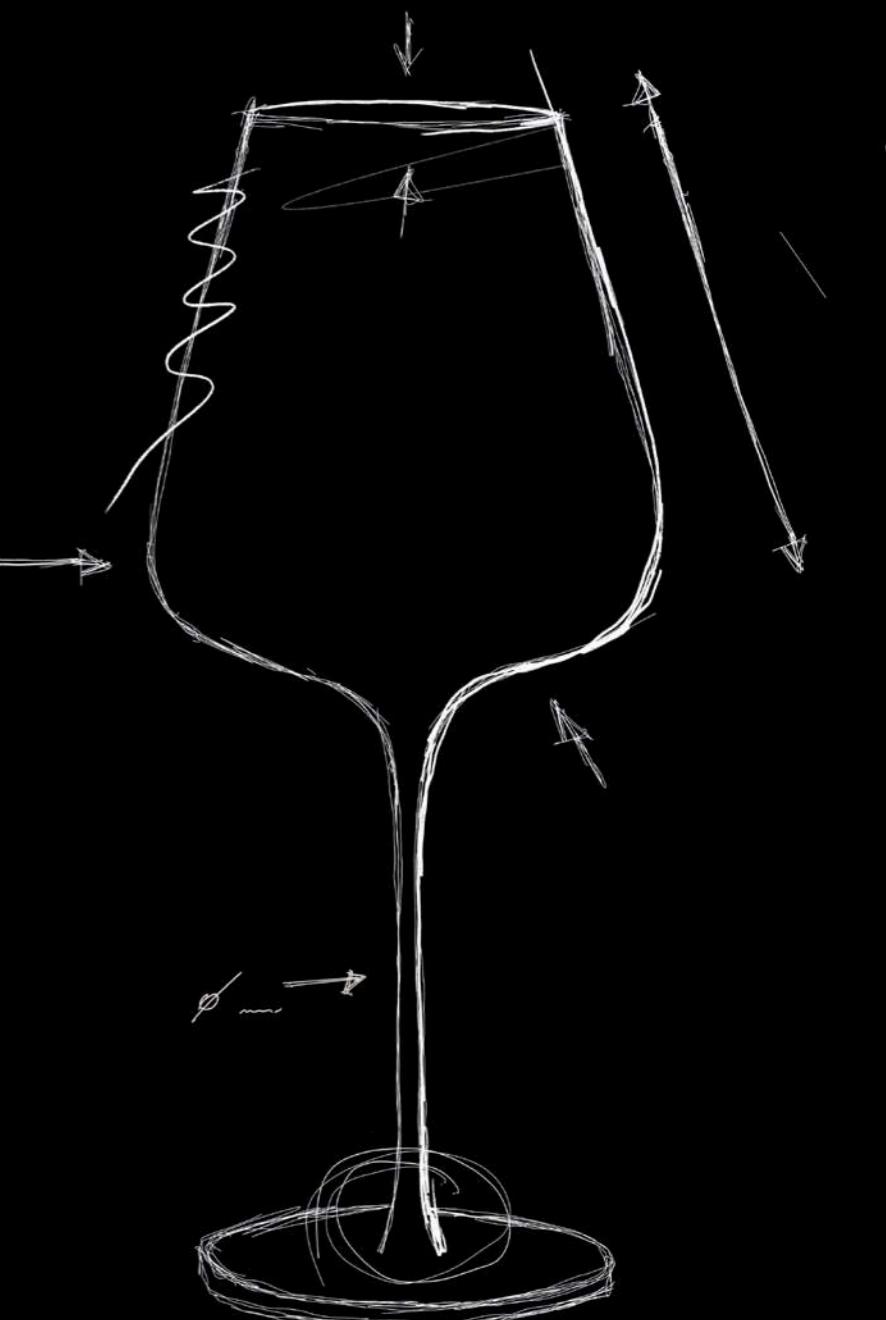




T-made Lab

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 that 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.



Leggerissimi

Leggerissimi è la collezione di calici sensoriali high performance in vetro soffiato a bocca e lavorati in mano di ultima generazione. Oltre al design professionale frutto degli studi compiuti con il progetto Senses, questi calici, straordinariamente leggeri e flessibili, sono capaci d'offrire un'esperienza d'uso unica in cui alla percezione visiva, olfattiva e gustativa si unisce quella tattile.

Leggerissimi Collection is the next generation of high performance, sensorial mouth-blown and handcrafted glasses. The professional design is a result of the studies carried out with the Senses project. These extraordinarily light and flexible glasses offer a unique user experience in which visual, olfactory and gustatory perceptions are combined with the tactile perception.



Xtreme

I calici Xtreme, realizzati con la tecnologia del soffiato a macchina, sono stati progettati per garantire la resistenza per un intenso uso quotidiano. Così come per i Leggerissimi, sono prodotti nella tecnologia Xtreme tutti i calici delle collezioni Balloon, Masterclass, Etoilé e T-Made.

The Xtreme stem glasses, made with machine-blown technology, are designed to ensure durability for intensive daily use. As for the Leggerissimi stem glasses, all products of the Balloon, Masterclass, Etoilé, and T-Made collections are made using the Xtreme technology.



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 ed Leggerissimi, con calici soffiati a bocca e lavorati a mano di ultima generazione.

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, becoming the official stem glasses of some of the most important wines and syndicates, such as the Brunello di Montalcino. The stem glasses of the T-Made collection are available in the Xtreme machine-blown glass and in the Leggerissimi next generation mouth blown and handcrafted glass.

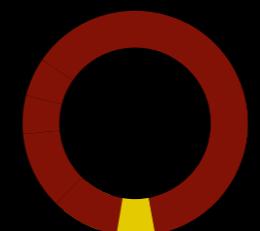


T-made 75

Design by Italesse

Calice professionale in vetro cristallino soffiato a bocca e lavorato a mano di ultima generazione, dalla straordinaria leggerezza, eleganza e maneggevolezza. T-made 75 è il risultato di attenti studi, portati avanti con un approccio sartoriale sulle sensazioni organolettiche dei vini. La coppa a fondo piatto, è pensata per stemperare l'impatto alcolico e valorizzare morbidezza e complessità del vino grazie all'ampio rapporto tra superficie e ossigeno. Le pareti affusolate, insieme al pronunciato bevante, esaltano l'eleganza del vino mentre il diametro del bevante stesso è pensato per valorizzare freschezza ed equilibrio al palato.

EN Professional stem glass, made of next generation mouth blown and handcrafted crystalline glass. Extraordinarily light, elegant and easy to handle. T-made 75 is the result of careful studies, carried out with a tailoring approach on the organoleptic sensations of wines. The flat-bottomed bowl is designed to weaken the impact of alcohol and enhance the softness and complexity of the wine thanks to a greater ratio between surface and oxygen. The tapered walls, combined with the pronounced rim, enhance the elegance of the wine while the diameter of the rim enhances the freshness and balance to the palate.



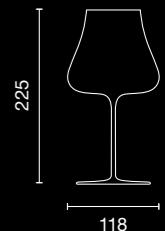
- ● ● ● ● ○ ○ Intensity
- ● ● ● ● ○ ○ Complexity
- ● ● ● ● ○ ○ Elegance
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ Freshness
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ Softness
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ Structure



art. 3329 – Leggerissimi

MATERIALE / MATERIAL
Vetro soffiato a bocca e lavorato a mano di ultima generazione / Next generation mouth blown and handcrafted glass

CAPACITÀ / CAPACITY
728 cc / 24 ½ oz



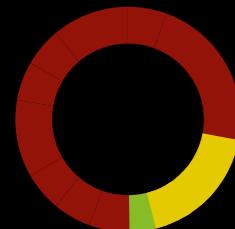
118

T-made 70

Design by Italesse

IT Calice professionale da degustazione 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, 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.



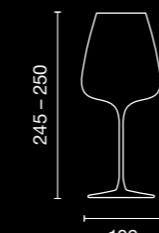
- ● ● ● ● ● ○ ○ ○ Intensity
- ● ● ● ● ● ○ ○ ○ Complexity
- ● ● ● ● ● ○ ○ ○ Elegance
- ● ● ● ● ● ○ ○ ○ Freshness
- ● ● ● ● ● ○ ○ ○ Softness
- ● ● ● ● ● ○ ○ ○ Structure



art. 3302 – Leggerissimi
art. 3303 – 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
710 cc / 24 oz



T-made 55

Design by Italesse

IT Calice professionale da degustazione 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



art. 3301 – Leggerissimi
art. 3325 – 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
560 cc / 19 oz



Masterclass Collection

Per i professionisti della degustazione, la collezione Masterclass è progettata per esaltare l'approccio sensoriale di ogni vino, sovertendo l'idea del calice varietale con quella del calice emozionale. La collezione è disponibile in versione Leggerissimi, con calici soffiati a bocca e lavorati a mano di ultima generazione, o in vetro Xtreme®, soffiato a macchina, straordinario per resistenza.

For tasting professionals, the Masterclass Collection is designed to enhance the sensorial approach of each wine, subverting the concept of the varietal stem glass with that of the emotional stem glass. The Collection is available in Leggerissimi next generation mouth blown and handcrafted glass or in Xtreme® extraordinarily resilient crystal glass.

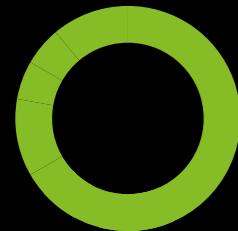


Masterclass 28

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



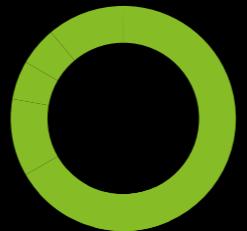
Masterclass 42

Design by Italesse

IT Calice professionale da degustazione 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 stem glass, with a laser-engraved point at the base of the bowl to enhance the perlage. Masterclass 42 is an elegant stem glass especially designed to enhance the organoleptic qualities of sparkling wines and champagne.

221
77



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



238 - 245
90



IT 3386
EN art. 3381 - Xtreme®

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

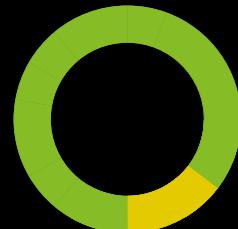
CAPACITÀ / CAPACITY
445 cc / 15 oz

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



**art. 3365 – Leggerissimi
art. 3362 – Xtreme®**

MATERIALE / MATERIAL
Vetro soffiato a bocca e lavorato a mano di ultima generazione. Vetro cristallino Xtreme® / Next generation mouth blown and handcrafted glass. Xtreme® crystalline glass

CAPACITÀ / CAPACITY
480 cc / 16 1/4 oz

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

245
88



art. 3375 – Xtreme®

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

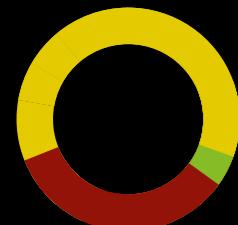
234
92

Masterclass 52

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



art. 3397 – Xtreme®

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

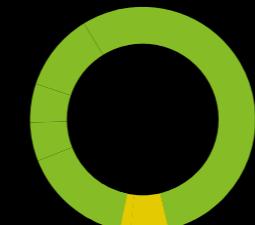
CAPACITÀ / CAPACITY
520 cc / 18 oz

Masterclass 60

Design by Italesse

IT Calice professionale da degustazione appositamente studiato per valorizzare le migliori cuvée di champagne e vini spumanti. Le forme generose, la profonda piquûre e i micro-punti incisi a laser contribuiscono a valorizzare l'eleganza, la freschezza e il perlage del vino.

EN Professional tasting stem glass specifically designed to enhance the best cuvée champagnes and sparkling wines. The generous shapes, the deep piquûre and the micro, laser-engraved dots are studied to enhance the elegance, freshness, and perlage of wines.



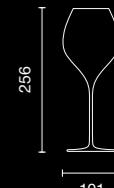
- ● ● ● ● ○ ○ ○ ○ Intensity
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ Complexity
- ● ● ● ● ○ ○ ○ Elegance
- ● ● ● ● ○ ○ ○ Freshness
- ● ● ● ● ○ ○ ○ Softness
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ Structure



art. 3392 –Leggerissimi

MATERIALE / MATERIAL
Vetro soffiato a bocca e lavorato a mano di ultima generazione / Next generation mouth blown and handcrafted glass

CAPACITÀ / CAPACITY
606 cc / 20 1/4 oz

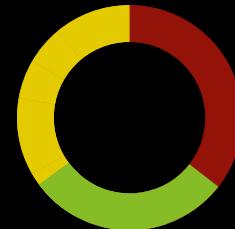


Masterclass 70

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.



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



art. 3366 – Leggerissimi
art. 3363 – Xtreme®

MATERIALE / MATERIAL
Vetro soffiato a bocca e lavorato a mano di ultima generazione. Vetro cristallino Xtreme® / Next generation mouth blown and handcrafted glass. Xtreme® crystalline glass

CAPACITÀ / CAPACITY
720 cc / 24 ¼ oz

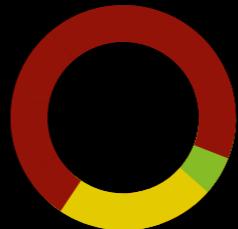
268 - 260
101 - 102

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.



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



art. 3367 – Leggerissimi
art. 3364 – Xtreme®

MATERIALE / MATERIAL
Vetro soffiato a bocca e lavorato a mano di ultima generazione. Vetro cristallino Xtreme® / Next generation mouth blown and handcrafted glass. Xtreme® crystalline glass

CAPACITÀ / CAPACITY
950 cc / 32 oz

235
123 - 125

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 for 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 the official stemware of the Maîtres Cuisiniers de France Association.

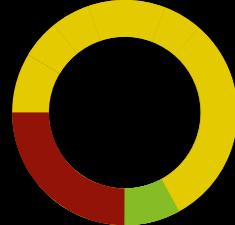


Etoilé Blanc

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

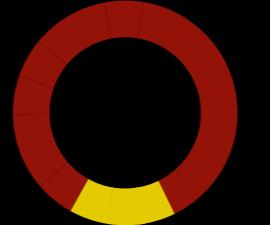
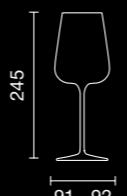


Etoilé Noir

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.



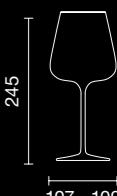
- ● ● ● ● ● ○ ○ ○ Intensity
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ Complexity
- ● ● ● ○ ○ ○ ● ○ ○ Elegance
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Freshness
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Softness
- ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ Structure



IT art. 3346 – Leggerissimi
art. 3360 – Xtreme®

MATERIALE / MATERIAL
Vetro soffiato a bocca e lavorato a mano di ultima generazione. Vetro cristallino Xtreme® / Next generation mouth blown and handcrafted glass. Xtreme® crystalline glass

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



EN art. 3366 – Leggerissimi
art. 3361 – Xtreme®

MATERIALE / MATERIAL
Vetro soffiato a bocca e lavorato a mano di ultima generazione. Vetro cristallino Xtreme® / Next generation mouth blown and handcrafted glass. Xtreme® crystalline glass

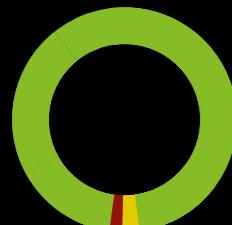
CAPACITÀ / CAPACITY
**760 cc / 25 ¾ oz (Legg.)
790 cc / 26 ¾ oz (Xt.)**

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.



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



art. 3062 – Leggerissimi
art. 3055 – Xtreme®

MATERIALE / MATERIAL
Vetro soffiato a bocca e lavorato a mano di ultima generazione. Vetro cristallino Xtreme® / Next generation mouth blown and handcrafted 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.

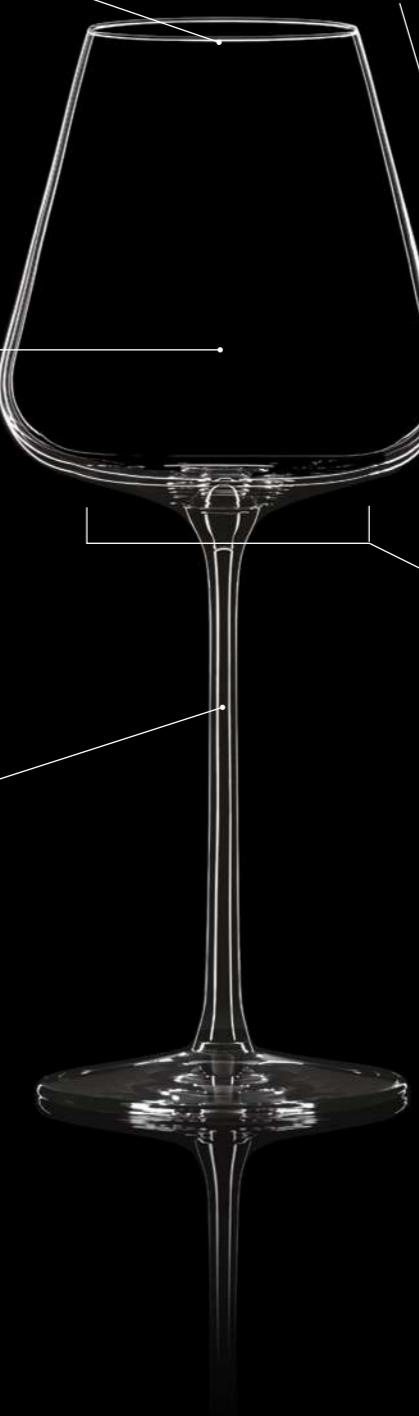
Flat base and cup width. Studied to allow the perlage to rise to the surface as well as collect aromas and scents, glorifying all the organoleptic qualities of the wine.

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 a suitable distance from the body of the glass, guaranteeing an optimal tasting temperature.

230
98



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.





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.



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



230
118

art. 3075 - Leggerissimi

MATERIALE / MATERIAL
Vetro soffiato a bocca e
lavorato a mano di ultima
generazione / Next
generation mouth blown
and handcrafted glass

CAPACITÀ / CAPACITY
660 cc / 22 ¼ oz

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, while using a decanter, the wine's organoleptic balance is restored and the aromatic bouquet is enhanced. Vinocchio and Alavin, with their innovative designs, 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.



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.

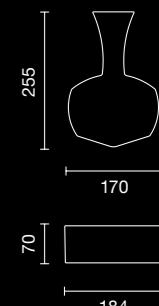
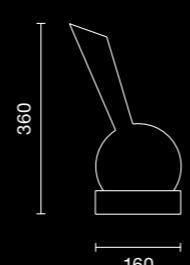
EN Equipped with a tilting base that can be filled with ice, Alavin is a professional decanter, the only one of its kind, as it is characterized by shapes and functions, such as the ‘refrigerator’ one, especially studied to decanter red wines while maintaining the correct temperature. Alavin is also 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.



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



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.



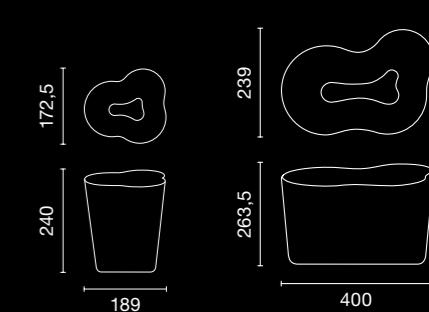
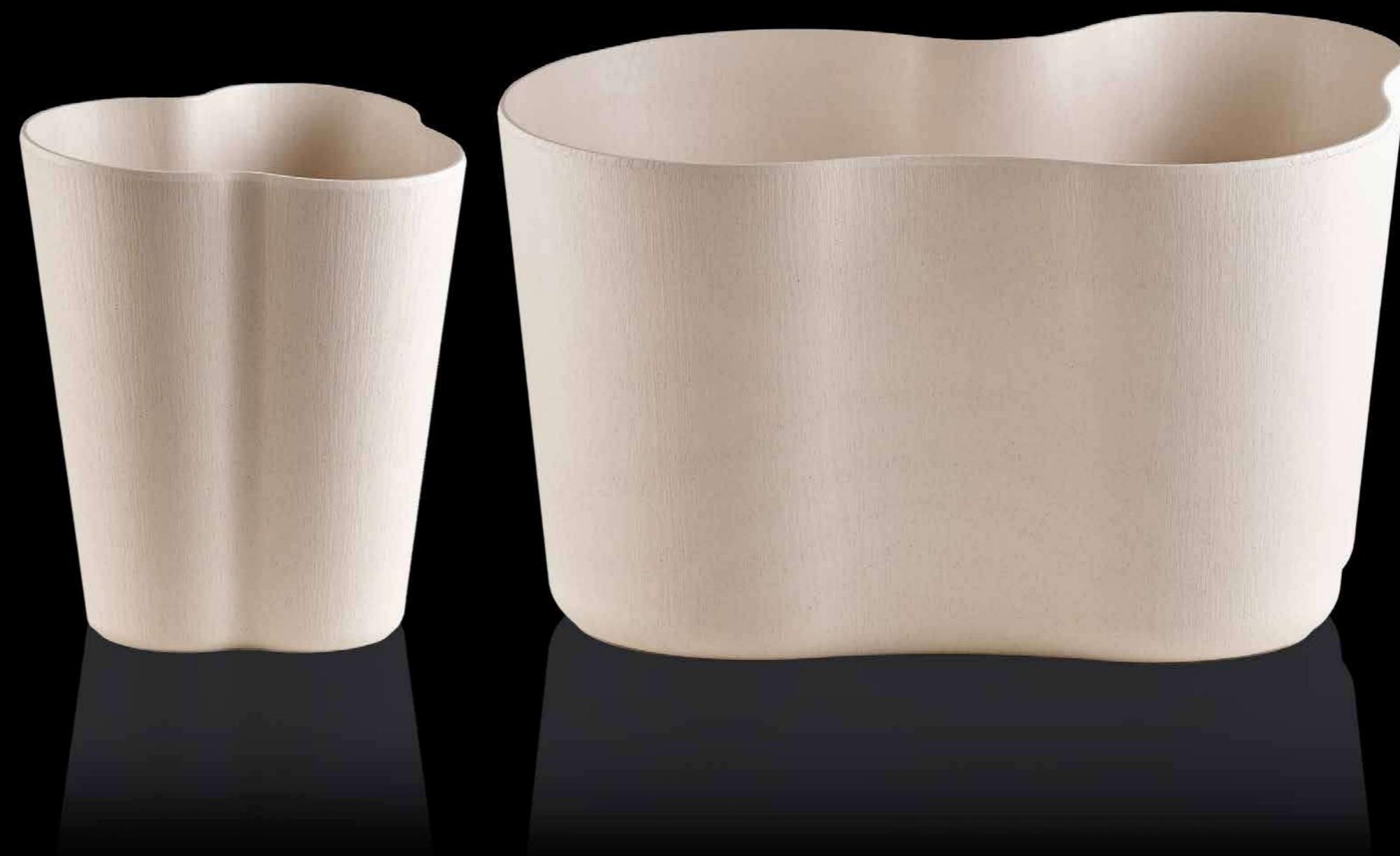
Thanks to the research carried out in recent years and the innovative interventions made during the production phase, Italesse presents its collections of buckets & bowls inspired by the world of nature and wine, combining professional functionality and respect for the environment.

Raiz

Design by Italesse

IT Elegante e sinuosa, la collezione Raiz®, si compone di un'originale spumantiera e di un secchiello ispirati alle radici, alle origini del vino, ai suoli che contribuiscono in maniera unica alle sensazioni organolettiche del vino, con un disegno interno che richiama le curve di livello dei vigneti. Raiz Bucket è un secchiello pensato per raffreddare una bottiglia di vino o spumante/champagne mentre Raiz Bowl è una vasca studiata per raffreddare fino a sei bottiglie.

EN Sinuous and elegant, the Raiz® collection comprises an original ice bowl and a bucket inspired by the roots, the origins of wine, the soils that uniquely contribute to the organoleptic sensations of wine, while the internal design references the contour lines of the vineyards. Raiz Bucket is designed to cool down a bottle of wine or sparkling wine/champagne while Raiz Bowl is designed to cool down up to six bottles.



Eco Rec
italesse

RAIZ BUCKET

art. 1597

MATERIALE / MATERIAL
Eco Rec®

COLORI / COLORS

Light

Dark



Black



Black

RAIZ BOWL

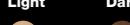
art. 1622

MATERIALE / MATERIAL
Eco Rec®

COLORI / COLORS

Light

Dark



Black



Black

Timber

Design by Italesse



La collezione Timber abbina un design elegante e linee minimal e sofisticate a materiale innovativo come l'EcoRec®, 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 colore.

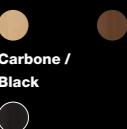
EN The Timber collection combines an elegant design, minimal, and sophisticated lines with innovative compounds, such as and EcoRec®, realized with reduced CO2 emissions. Thanks to these characteristics, this collection was awarded, in 2018, the BarAward® as “Innovation of the Year”. Timber, inspired by the shapes of trees and the wooden staves of barrels, has unlimited customization solutions and is available in different colors.



TIMBER BUCKET

Part 1592

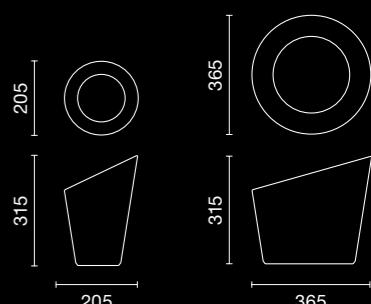
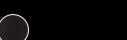
MATERIALE / MATERIAL



TIMBER BOWL

Part 1619

MATERIALE / MATERIAL

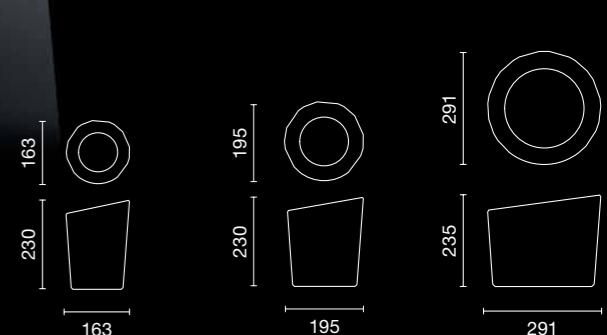


Kodama

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 EcoRec®, composto da noi sviluppato, a base di materie prime provenienti da fonti rinnovabili, biodegradabili e realizzati con ridotte emissioni di CO₂, Kodama Bucket, disponibile nella versione Small e 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 EcoRec®, a compound developed by us, realized with raw materials derived from renewable and biodegradable sources as well as reduced CO₂ emissions. Kodama Bucket, available in the Small and Large versions, and Kodama Bowl are professional products that combine innovation, design, functionality, and respect for the environment.

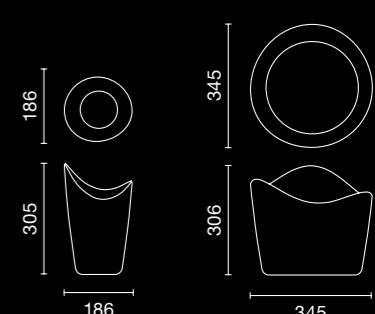
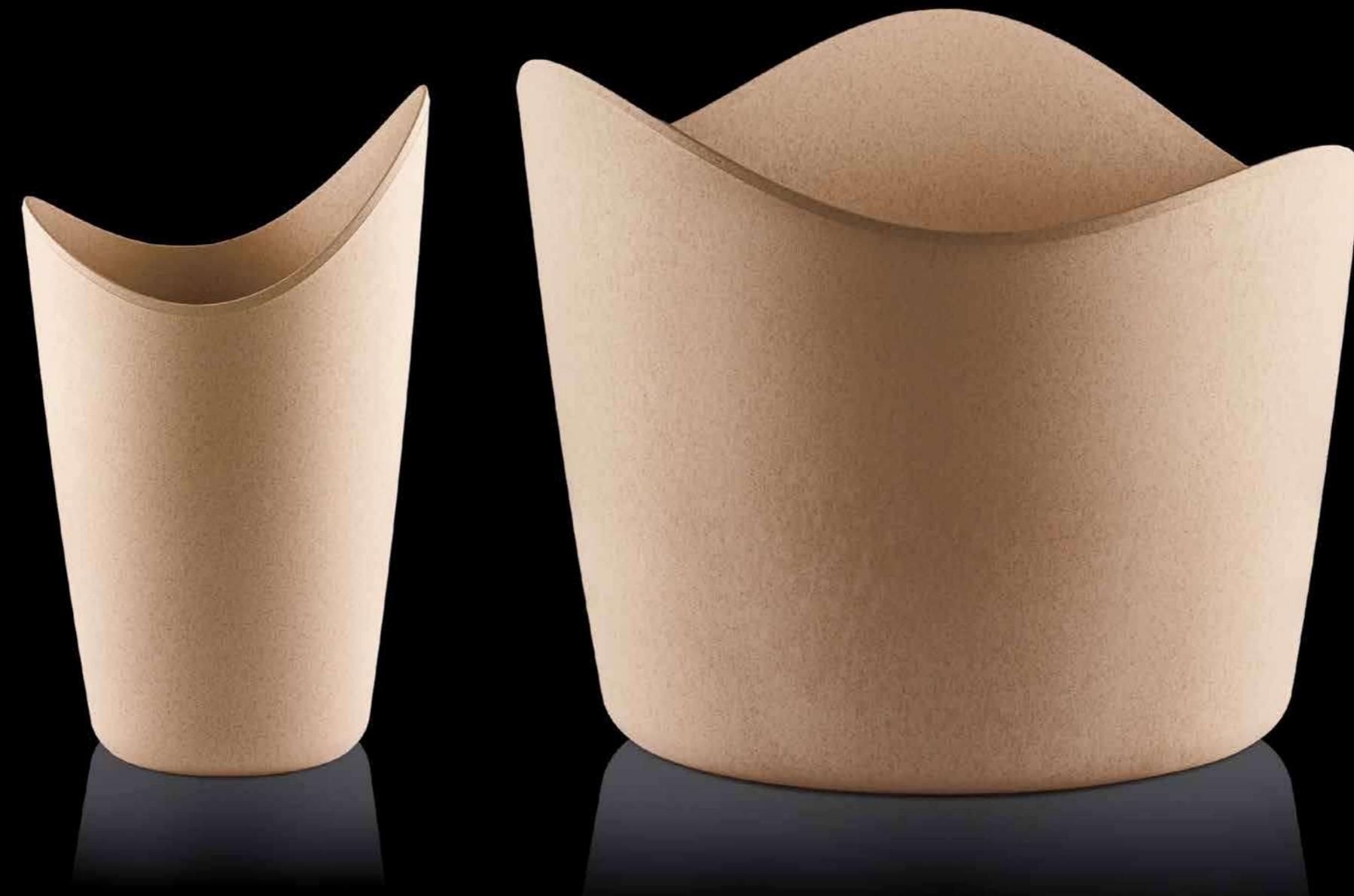


Magnolia

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 EcoRec®, 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 shape 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, thanks also to the variety of colors available. Made in EcoRec®, a compound developed by us, realized with raw materials derived from renewable and biodegradable sources as well as reduced CO₂ emissions. This collection combines 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 down, and Magnolia Bowl, designed to cool up to six bottles of wine and/or sparkling wine and champagne down.



Eco Rec®
Italesse

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.

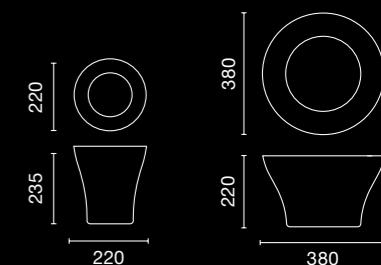
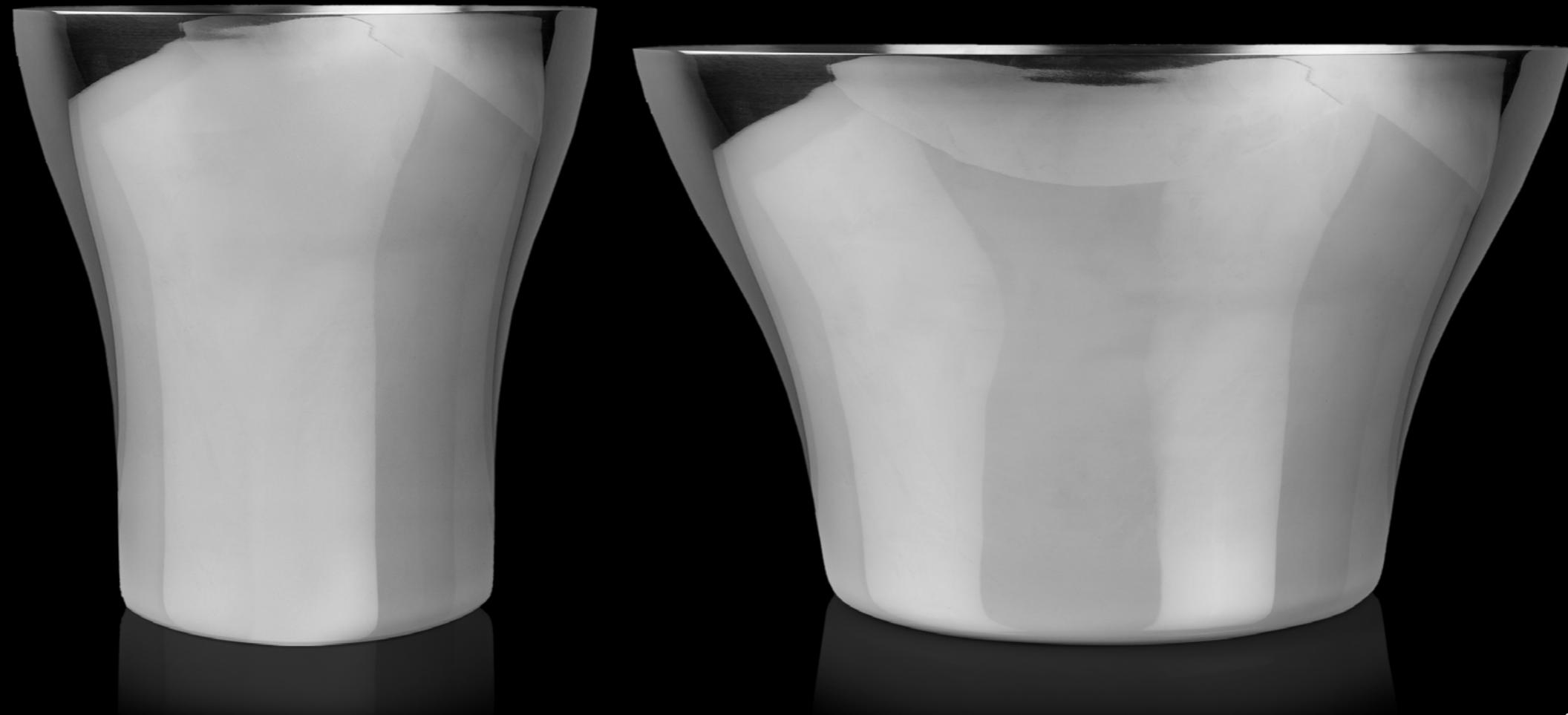


Nevada

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

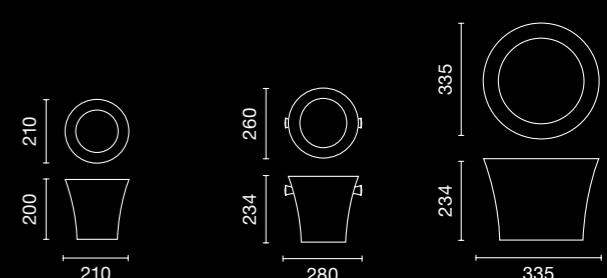
COLORI / COLORS
Inox

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. 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 an entirely handmade installation designed as an element of design and décor and, at the same time, an educational and communication tool, especially studied to make people feel intense emotional experiences thanks to the stories that wines, 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 “describe” the soil, the vines and the 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 also available in the Desk version, combining the emotional experience with a more practical use.

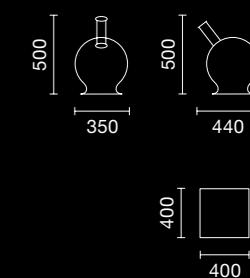
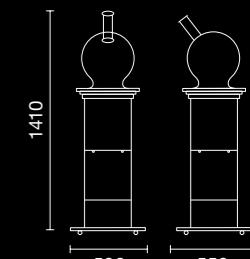
Wine 360°

Design by Wine Revolution



art. 1907 - Set
art. 1911 - Desk*

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



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

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



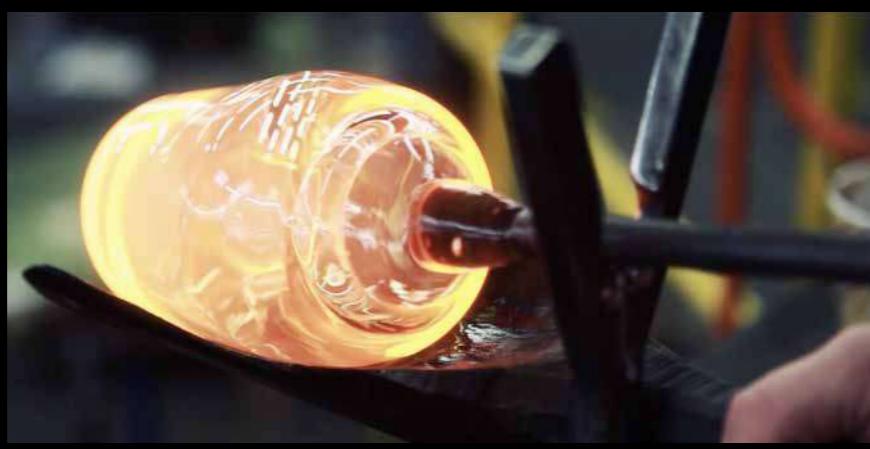
Machine-made – 2



Handmade – 1



Handmade – 2



Handmade – 3

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

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 Leggerissimi, con calici soffiati a bocca e lavorati a mano di ultima generazione. 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 Leggerissimi next generation mouth blown and handcrafted glass. 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

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. Tra questi, numerose catene di hotel, bar e ristoranti di lusso, produttori di wine, spirits e altre bevande. Il design e la qualità professionale dei nostri prodotti sono i punti di forza che hanno permesso la nascita di lunghe collaborazioni. Tra i vari prodotti, i nostri calici professionali sono molto apprezzati da chi fa il vino o lo valorizza alla vendita, senza dimenticare i winelovers che cercano emozioni nell'atto della degustazione. Pur essendo impossibile elencare tutti i nostri clienti, li ringraziamo tutti allo stesso modo per la fiducia che ci accordano tutti i giorni.



Mexico



Cuba



HOTEL
DEVILLE
PRIME
Salvador

FAMÍLIA GEISSE
Vinhos de Terroir
Salvador

PISELLI
SUD



FAMIGLIA VALDUGA CO.
PIZZATO

PIZZATO

LUIZ ARGENTA
VINHOS E ESPUMANTE

VINICOLA ALMAÚNICA



BELMOND

VINICOLA PERCUSSI 30 AÑOS



Brazil

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. These include numerous chains of luxury hotels, bars and restaurants, producers of wine, spirits, and other beverages. The design and professional quality of our products are the strengths that have allowed for the emergence of long partnerships. Among the various products, our professional stem glasses are highly appreciated by those who make wine or enhance it at the sale, not to mention wine lovers who seek emotions at the time of tasting. Although it is impossible to list all our customers, we thank them all equally for the trust they place in us every day.

Coca-Cola HYATT

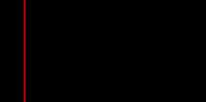
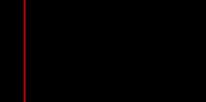
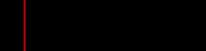
Hilton W HOTELS

Marriott GREY GOOSE
The World's Best Tasting Vodka

Radisson Sheraton
HOTELS & RESORTS

JACK DANIEL'S
ST. REGIS
Hotels & Resorts

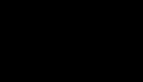
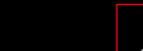
USA



HOTEL MISSONI

FERRARI

Consorzio del vino
BRUNELLO DI MONTALCINO



TRENTODOC

DONNAFUGATA SICILIA • SICILY

MASI



BOMBAY SAPPHIRE



BVLGARI HOTELS & RESORTS

Nobis Hotel



Photography:
Thomas Zanon Larcher
Roberto Maffioli / Italesse
Escapista
Azimut Photo / Massimo Gardone
Roberto Pastrovicchio
Rami Mansour
Norberto Pezzotta / Visual World
InstaWineItalia
Veronica Laguardia / @SicilianWineGirl

Graphic Design:
Fabrizio Gabrielli

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

italesse.com
shop.italesse.com
sparkle.italesse.com

© 2024

