

senses



senses

italialesse

Berries or Wine?



Aromi il cuore del vino

Aromas the heart of a wine

Cos'è che rende unico un vino? Certamente il vitigno o l'assemblaggio di vitigni, il suo terreno, l'alternarsi delle stagioni, il lavoro e le storie di uomini e donne che quel vino porta con sé attraverso gli aromi che, passando dal calice al naso e al palato, suscitano ricordi ed emozioni.

What is it that makes a wine unique? Without a doubt, the grape variety or blend of grape varieties, its terroir, the changing seasons, the work and the stories of men and women that that wine bears with it through the aromas which, passing from the stem glass to the nose and the palate, conjure up memories and emotions.



Progettare con gli aromi

Designing with aromas

Se gli aromi e il loro impatto emotivo sono 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 iniziato a destrutturare i singoli vini in aromi per testare i calici, oltre che con il vino stesso, anche direttamente con ribes, lamponi, pepe nero... Questo metodo ha permesso di apportare essenziali modifiche e micro-modifiche alla struttura dei calici, al fine di migliorare proprio le percezioni sensoriali ed in particolare quelle olfattive.

If aromas, and their emotional impact, are the starting point for the new Italesse project the final aim is to combine emotions and technical excellence in the tasting experience. So in thinking, designing and building its products the Italesse Senses team deconstructs the individual wines into aromas and tests the stem glasses with both the wine and directly with currant, raspberries, black pepper... This approach allows to bring essential changes - sometimes incredibly tiny - to the stem glasses structure which greatly improve sensorial perceptions and especially olfactory ones.



Dal calice varietale al calice emozionale

The varietal stem glass becomes
the emotional stem glass



Ogni vino è unico ed un pinot nero di una regione è a volte anche molto diverso da quello di un'altra. Sono proprio gli aromi a fare la differenza.

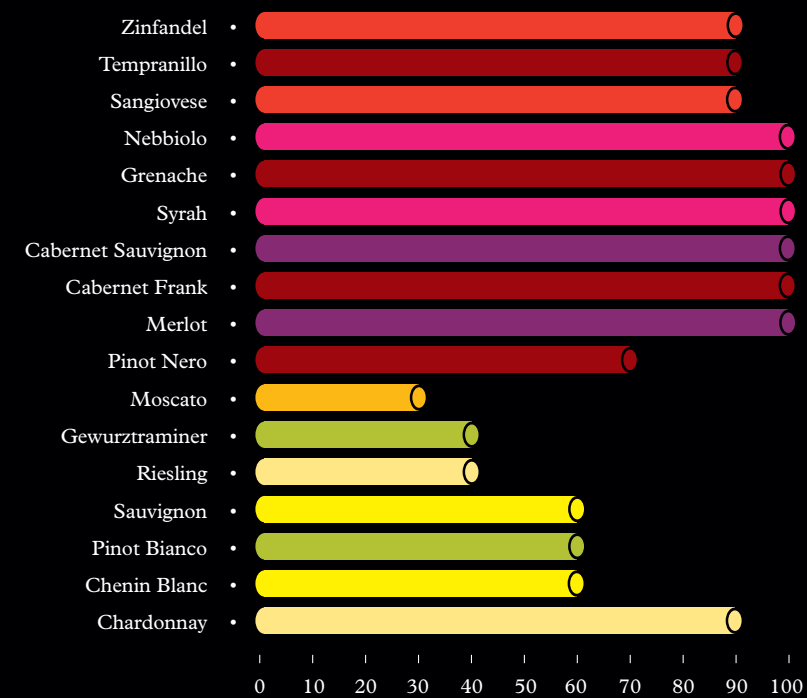
Il lavoro effettuato dal team di Italesse Senses non solo ha permesso di creare calici allo stesso tempo professionali ed emozionali, ma anche di porre fine all'idea del calice varietale. Non è a caso infatti che i test, avvalorati da una apposita commissione composta da produttori, enologi e sommelier dimostrino come Masterclass 90, con forme simili a quelle più solitamente usate per i grandi vini rossi, finisca per esaltare in maniera strepitosa anche vini bianchi come lo chardonnay.

Every wine is unique, and a Pinot Noir from one region can sometimes differ greatly from one from another region. The aromas are at the heart of what makes the difference.

The work done by the Italesse Senses team created stem glasses at the same time professional and emotional, but also put an end to the idea of the varietal stem glass. It is no coincidence that tests, substantiated by a commission composed by producers, oenologists and sommeliers, show that Masterclass 90, with shapes similar to those normally used for great red wines, proves to be an excellent match for white wines such as Chardonnay, bringing the best out in them.

Indice di godibilità

Wine suitability



*Risultato del test
di degustazione con
Masterclass 90 /
Results of the
Masterclass 90
Tasting Test*



Gli accordi del vino svelati e amplificati con Wine 360°

Wine chords revealed and magnified with Wine 360°

Wine 360°[®], progettato da Wine Revolution e realizzato da Italesse, è uno degli strumenti principali utilizzati per lo studio degli aromi e del mondo intorno a un vino.

Wine 360° racchiude in un unico prodotto le chiavi per capire i segreti dei terroir e dei vitigni nonché gli aspetti visivi e olfattivi del complesso universo degli aromi rendendolo immediato. Degustare i vini diventa un'esperienza emozionale unica in cui l'esplosione degli aromi provenienti dall'ampolla ci permette di esplorare il vino nel calice in un modo nuovo.

Wine 360°[®], designed by Wine Revolution and produced by Italesse, is one of the main tools used to study the aromas and the world around a wine. Wine 360° is a single product which holds the keys to understanding the secrets of the terroir and the grape varieties as well as the visual and olfactory aspects of the complex universe of aromas, making it immediately comprehensible. Tasting wines becomes a unique emotional experience in which the explosion of aromas coming from the flask allows us to explore the wine in the stem glass in a new way.



Particolare di Wine 360°, ampolla / Detail of Wine 360°, flask



Disegnati per esaltare i sensi

Designed to improve senses

Le collezioni Masterclass ed Etoilé, ultime nate in casa Italesse, si presentano come prodotti in grado di sovvertire l'idea del calice varietale ed introdurre il concetto di calice emozionale. Masterclass ed Etoilé sono stati progettati per offrire le migliori prestazioni professionali possibili esaltando, in una sorta di effetto "surround", l'approccio visivo, olfattivo e gustativo del vino.

The Masterclass and Etoilé Collections, the latest arrivals from Italesse, take the form of products which are capable of subverting the idea of the varietal stem glass and introducing the concept of the emotional stem glass.

Masterclass and Etoilé are designed to offer the best possible professional performance by intensifying - in a sort of "surround sound" effect - the visual, olfactory and gustatory approach to wine.

Masterclass 50 — 520 cc / 17 1/2 oz

Masterclass 48 — 480 cc / 16 1/4 oz

Masterclass 90 — 950 cc / 32 oz

Masterclass 70 — 720 cc / 24 1/4 oz

Etoilé Sparkle — 480 cc / 16 1/4 oz

Etoilé Noir — 790 cc / 26 3/4 oz

Etoilé Blanc — 570 cc / 19 1/4 oz

Etoilé Platinum — 660 cc / 22 1/4 oz



Performance straordinarie

Outstanding performance

Il team di Italesse Senses progetta e realizza le nuove linee di calici ponendo particolare attenzione ad una serie di performance di grande importanza quali resistenza, flessibilità del bevante e dello stelo, leggerezza, sonorità. Queste caratteristiche sono ottenute in produzione con vetro cristallino di alta qualità, estremamente resistente e flessibile, brillante e leggero. Per i consumatori più attenti e raffinati che cercano un'esperienza d'uso unica è disponibile la versione soffiata a bocca e lavorata a mano.

The Italesse Senses team designs and creates the new line of wine stem glasses, paying particular attention to a series of important performance factors including resistance, flexibility of the bowl and stem, lightness and sound. These characteristics are obtained in production using high-quality crystal glass, making for extremely durable and flexible, shiny and light glassware. For more conscious and refined consumers seeking a unique experience of use, a mouthblown and handmade version is available.



Resistance



Stem flexibility



Rim flexibility



Lightness

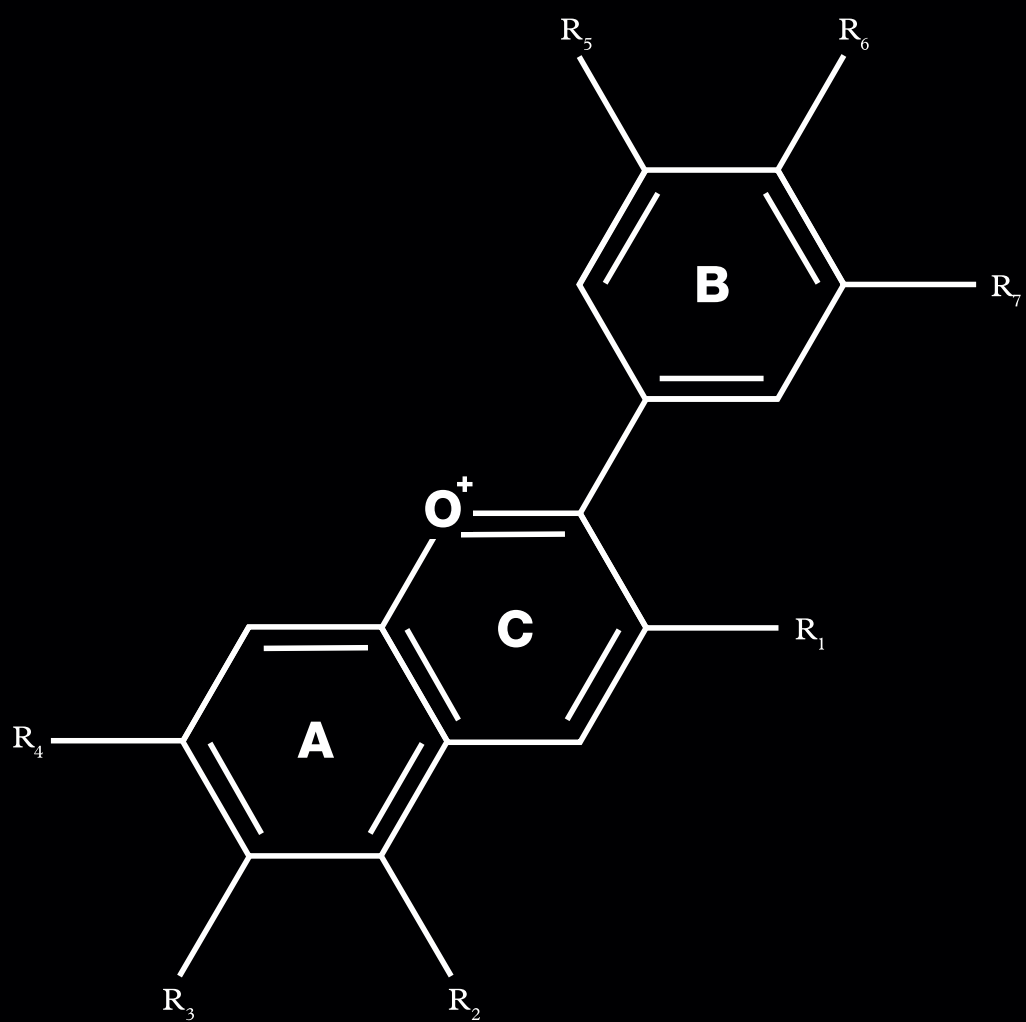


Processo produttivo artigianale /
Handcraft productive process



Sound

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



Photography:
Roberto Pastrovicchio
Thomas Larcher
Diego Artioli

Graphic Design:
Fabrizio Gabrielli

Print:
Grafica Goriziana

Italesse s.r.l.
Via Dei Templari 6
loc. Noghere – 34015 Muggia
Trieste – Italy

T +39 040 9235555
F +39 040 9235251

italesse@italesse.it
www.italesse.com