

Vinoteque

arte italiana della degustazione



The Italian Lifestyle

ACCADEMIA *Luigi Bormioli*

ITALY

I N D E X

INTRODUCTION	4	5	INTRODUZIONE
GLASS PAR EXCELLENCE	8	8	L'ECCELLENZA DEL VETRO
ANTI-DRIP COATING	10	11	ANTI-DRIP COATING
TITANIUM REINFORCED	12	13	TITANIUM REINFORCED
CENTRO STUDI ASSAGGIATORI	14	15	CENTRO STUDI ASSAGGIATORI
THE RANGE	16	16	LA GAMMA
ADVISE FOR OPTIMAL OLFATORY AND TASTE PERCEPTIONS	33	33	RACCOMANDAZIONI PER CONSENTIRE LE MIGLIORI PERCEZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE



INTRODUCTION

The Vinoteque range of stemglasses has been designed to fully satisfy the 5 senses: hearing, sight, smell, taste and touch.

Each wine has unique organoleptic properties and, for this reason, each wine must be served in a suitable stemglass in order to enhance its characteristics. The main function of Vinoteque stemglasses is to balance the sensations of each type of wine.

The shape and dimensions of these stemglasses are the result of studies and scientific research, on the organoleptic appreciation of aromas and on the physical conditions and characteristics that enables to enhance their appreciation.

INTRODUZIONE

I calici della serie Vinoteque sono stati realizzati per soddisfare pienamente i 5 sensi: udito, vista, olfatto, gusto e tatto.

Ogni vino ha caratteristiche organolettiche proprie e diverse da ogni altro, per questa ragione, ogni vino deve essere servito in un calice adeguato e capace di valorizzare le sue caratteristiche. La principale funzione dei calici Vinoteque è di riequilibrare le sensazioni di ciascun tipo di vino.

Le forme e dimensioni di questi calici sono frutto di studi e ricerche scientifiche, sia sulla percezione organolettica degli aromi e dei sapori sia su caratteristiche e condizioni fisiche che consentono di favorire la loro percezione.

Wide range of professional, elegant and robust stemglasses with high sensorial perception for the tasting of all kinds of wines:

- Shapes and sizes designed as a result of scientific studies, to maximize the olfactory and taste perception of wines.
- Tested by “Centro Studi Assaggiatori” using the Advanced Big Sensory Test® and the Analogic-Affective Big Sensory Test®.
- Made in **TITANIUM Reinforced** High-Tech SON.hyx® blown Crystal Glass with high resistance to breakages.

THE DIFFERENT SHAPES OF THE BOWLS:

- facilitate the rotation of the wine in the glass breakages,
- improve the balance of the different aromas in the head space,
- convey the aromatic molecules towards the nose (with the right concentration and balance),
- guide the wine towards specific areas of the tongue ensuring the appropriate amount of wine at every sip measuring the flow appropriately,
- guarantee the perfect contact between the lower lip and the rim of the bowl, avoiding annoying drops on the edge of the mouth.

SENSORY PERFORMANCES:

- Wine colour efficiency \simeq 100%
- Olfactory perception \simeq 100%
- Taste balance \simeq 100%

CARAFES AND DECANTERS

- Rapid oxygenation
- Negligible dispersion of aromas
- **ANTI-DRIP coating** system

Linea di calici professionali, eleganti e robusti ad alta sensibilità sensoriale per la degustazione di tutti i vini:

- Forme e dimensioni studiate scientificamente per massimizzare la piacevolezza olfattiva e gustativa dei vini.
- Testati dal Centro Studi Assaggiatori tramite il Big Sensory Test® Avanzato e il Big Sensory Test® Analogico-Affettivo.
- Realizzati in Vetro Sonoro Superiore High-Tech SON.hyx® e rinforzati al titanio **TITANIUM Reinforced** per incrementare ulteriormente la resistenza alle rotture.

LE FORME DEI CALICI SONO TALI DA:

- facilitare la rotazione del vino nel calice,
- migliorare il rapporto dei vari aromi nello spazio di testa,
- veicolare in modo efficace le molecole aromatiche (alla giusta concentrazione e rapporto) al naso,
- indirizzare il vino in determinate zone della lingua e dosare correttamente il flusso
- garantire una perfetta aderenza del bordo al labbro inferiore in modo da evitare le fastidiose lacrime a bordo bocca.

PRESTAZIONI SENSORIALI :

- Resa colore vino \simeq 100%
- Percezione olfattiva \simeq 100%
- Equilibrio gustativo \simeq 100%

CARAFFE E DECANTER

- Alta ossigenazione
- Trascurabile dispersione degli aromi
- **ANTI-DRIP coating**

L'ECCELLENZA DEL VETRO GLASS PAR EXCELLENCE



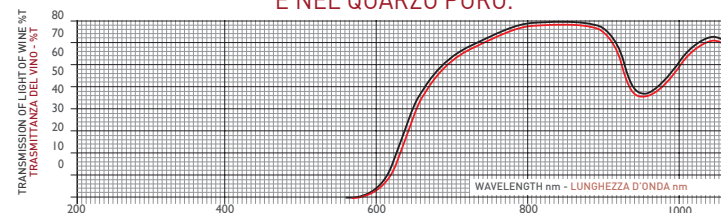
The Vinoteque range by Accademia Luigi Bormioli is produced in SON.hyx, the new high-tech blown lead free crystal glass. SON.hyx is a material characterised by high performances features typical of precious glasses as follows:

- Sparkling and totally transparent guarantees maximum appreciation of the colour of wine and distillates. Colour efficiency of the liquid contained $\approx 100\%$.
- Lead free and high sonority.

La linea di calici Vinoteque di Accademia Luigi Bormioli è interamente realizzata in vetro, il nuovo vetro sonoro superiore high-tech senza piombo di eccezionali qualità. SON.hyx è un materiale ad elevate prestazioni, tipiche dei vetri pregiati, le cui caratteristiche sono:

- Brillante e perfettamente trasparente per una visione naturale del colore dei vini e dei distillati. Resa del colore del liquido contenuto $\approx 100\%$.
- Senza piombo ed alto livello di sonorità.

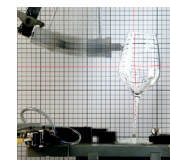
CHROMATIC SPECTRUM OF WINE IN LUIGI BORMIOLI GLASSES AND IN THE PURE QUARTZ CAMPO CROMATICO DEL VINO NEI CALICI E BICCHIERI LUIGI BORMIOLI E NEL QUARZO PURO.



The curves can be superimposed, therefore with Luigi Bormioli's wine glass it is possible to clearly appreciate the whole chromatic range of the wine.

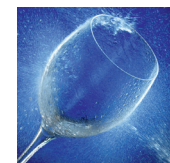
**Le curve del diagramma sono sovrapponibili.
Con il vetro della Luigi Bormioli è possibile esaminare
l'intero campo cromatico del vino come nel quarzo puro.**

Strong: high resistance to breakages
Robusto: alta resistenza alle rotture



Dishwasher safe to over 4.000 industrial washing cycles with no alteration in the glass transparency and sparkling.

Resistenza ad oltre 4.000 lavaggi industriali con trasparenza e brillantezza inalterate.



It may be sustained that if the correct conditions of use are applied the properties of SON.hyx will increase the lifetime of glassware produced with this new high-tech crystal glass.

In condizioni corrette d'utilizzo si può quindi sostenere che le proprietà del vetro sonoro superiore SON.hyx incrementano la vita utile degli articoli realizzati con tale vetro.

ANTI-DRIP coating

A revolutionary treatment that prevents dripping:

- No more drops of wine staining the exterior of the carafe or decanter nor the table cloth.
- The wine flows out with no friction and it pours perfectly into the stemglasses.
- The drops of wine are kept inside the container.

The special ANTI-DRIP coating treatment is carried out on the glass surface using a high technology process:

- Resistant to washes.
- Repellent to dirt and limestone.
- Does not leave any wine deposit along the neck during the filling and pouring process.
- Completely transparent.
- Improved resistance to wear and tear.
- Prevents the potential corrosion of glass.
- Completely inert and suitable for food use without affecting the organoleptic properties of the wine.
- Easy to clean.

ANTI-DRIP coating

E' un rivoluzionario sistema "salvagoccia".

- Mai più cadute di gocce di vino che sporcano esternamente la caraffa o il decanter e la tovaglia.
- Il vino fuoriesce senza attrito e con un perfetto flusso di versamento nei calici.
- Le gocce di vino rimangono all'interno del contenitore.

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

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

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

This stems' coating process is:

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

Luig Bormioli's Titanium reinforced treatment is the most reliable, as it:

- Guarantees the stems' resistance to breakages even after multiple industrial washing cycles
- Glass sparkle and transparency is maintained
- Avoids any glass discoloration.



Trattamento permanente antiabrasione sullo stelo dei calici. E' un processo studiato e realizzato dal Centro di Ricerca e Sviluppo dell Bormioli Luigi SpA applicando le NANOTECNOLOGIE direttamente sugli steli dei calici.

Questo processo conferisce al vetro un indurimento superficiale aumentandone ulteriormente la resistenza alle abrasioni responsabili della fragilità degli steli durante l'utilizzo incrementando quindi la resistenza alle rotture del 140% permanentemente

Questo processo di rivestimento stelo (coating) è:

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

L'applicazione del Titanio è il trattamento più sicuro:

- Garantisce la robustezza dello stelo anche dopo molteplici lavaggi industriali
- Il vetro rimane sempre brillante e trasparente
- Non provoca scolorazioni del vetro.



CENTRO STUDI ASSAGGIATORI



Sensory efficiency and emotional profile of all stemglasses tested by “Centro Studi Assaggiatori” using the Advanced Big Sensory Test® and the Analogic-Affective Big Sensory Test®.

Centro Studi Assaggiatori is the research unit on the most advanced and complete sensory assessment in Italy. Founded in 1990, each year the Centro Studi Assaggiatori carries out thousands of tests on consumers in order to assess the perceived quality of products and services. Nowadays, it owns one of the biggest archives in Italy which reflects the changes in tastes and trends. Centro Studi Assaggiatori cooperates with many Italian and foreign Universities in research studies.

Centro Studi Assaggiatori thanks to its courses in sensory analysis have provided basic knowledge to hundreds of sensory experts and have trained hundreds of judges and panel leaders for companies and organizations. Furthermore, Centro Studi Assaggiatori is the publisher of L'Assaggio, the only Italian magazine dedicated to sensory analysis and of a series of books on this subject.

ACCADEMIA *Luigi Bormioli* has worked closely with Centro Studi Assaggiatori on sensory tests on stemglasses for wine tasting and distillates.

CENTRO STUDI ASSAGGIATORI



La resa sensoriale ed il profilo emozionale dei calici sono stati testati dal Centro Studi Assaggiatori tramite il Big Sensory Test® Avanzato (basato sull'albero degli aromi) ed il Big Sensory Test® Analogico-Affettivo.

Il Centro Studi Assaggiatori è l'unità di ricerca sull'analisi sensoriale più avanzata e completa in Italia. Fondato nel 1990, ogni anno compie migliaia di test sui consumatori per verificare la qualità percepita di prodotti e servizi. Oggi possiede un archivio storico tra i più grandi in Italia, specchio fedele dei cambiamenti di gusto e di tendenza. Il Centro Studi Assaggiatori collabora nella ricerca con numerose università italiane e straniere.

Con i corsi di analisi sensoriale il Centro Studi Assaggiatori ha fornito le conoscenze di base a centinaia di sensorialisti e ha formato per aziende ed enti centinaia di giudici e panel leader. Inoltre è editore de L'Assaggio, l'unica rivista italiana dedicata all'analisi sensoriale, e di una collana di libri interamente dedicati all'argomento.

ACCADEMIA *Luigi Bormioli* ha collaborato intensamente con il Centro Studi Assaggiatori per test sensoriali su calici per la degustazione di vini e distillati.

SUPER 800

80 cl - 27 oz



SONHyx® & TITANIUM Reinforced®

For aged and tannin-rich red wines.

The bowl enables rapid oxygenation, recreating the effect of the decanter.

Due to its shape, the aromatic intensity is very deep and persistent.

The shape guides the wine directly toward the centre of the tongue: armonious balance amongst acid-tannin-fruit sensations.

Per vini rossi invecchiati e tannici.

Calice con alta velocità di ossigenazione tale da creare un vero e proprio effetto decanter. Grazie alla sua forma l'intensità aromatica è molto intensa e persistente.

Dosa il vino direttamente al centro della lingua: armonia fra sensazioni acide-tanniche-fruttate.

Recommended wines:

Vini consigliati:

Barbera d'Asti Doc
Chianti Docg
Valcalepio Rosso Doc Riserva



h 23,5 cm - h 9 1/4"
Ø 12 cm - Ø 4 3/4"

RISERVA

76 cl - 25 3/4 oz



SONHyx® & TITANIUM Reinforced®

For full-bodied and very mature red wines.

The big shape of the bowl allows for the correct oxygenation of red wines, refined in bottles and with light tannins.

Per vini rossi corposi e molto maturi.

La grande dimensione di questo calice consente la giusta ossigenazione dei vini rossi lungamente affinati in bottiglia e con tannini dal carattere morbido.

Recommended wines:

Vini consigliati:

Cabernet Sauvignon (USA)
Valcalepio
Rosso Doc Riserva
Cabernet Sauvignon
Valle del Maipo (Cile)
Bordeaux Montagne
Saint-Emillion
Barolo Riserva



h 24,8 cm - h 9 3/4"
Ø 9,9 cm - Ø 4"

ROBUSTO

66 cl - 22 ¼ oz



SONHyx® & TITANIUM Reinforced®

For very structured and very smooth red wines.

The concave shape of the bowl (similar to an apple) is suitable for wines with high alcoholic content and intense taste. High level of aromas diffusion and bouquet enhancement.

Per vini rossi di grande struttura e morbidezza.

La forma concava del calice (simile ad una mela) è adatta a vini ad alto contenuto alcolico e un gusto intenso.

Elevata capacità di diffusione aromi per concentrare bouquet.

Recommended wines:

Vini consigliati:

Amarone della Valpolicella
Côte-du-Rhône
Nebbiolo Langhe
Barolo
Rosso di Montepulciano



h 22,6 cm - h 9"
Ø 10,6 cm - Ø 4 ¼"

RICCO

59 cl - 20 oz



SONHyx® & TITANIUM Reinforced®

For full-bodied and mature red wines.

The shape of the bowl has ideal oxygenation surface to enhance the perception of complex aromas in a balanced way. The shape guides the wine to the back of the tongue.

Per vini rossi corposi o maturi.

Calice con adeguata superficie di ossigenazione per esaltare la percezione degli aromi complessi in modo equilibrato.

Dosa il vino nella parte posteriore della lingua.

Recommended wines:

Vini consigliati:

Brunello di Montalcino
Chianti Docg
Teroldego Rotaliano Doc Riserva
Barbera d'Asti



h 23,8 cm - h 9 ¼"
Ø 9,1 cm - Ø 3 ½"

ARMONICO

55 cl - 18 ½ oz



SONhyx® & TITANIUM Reinforced®

For smooth and balanced red wines.

The shape of the bowl perfectly fits in the hands, allowing the wine temperature to increase and release easily the complex aromatic notes.

Per vini rossi morbidi e di equilibrio gustativo.

La coppa del calice si avvolge facilmente fra le mani per aumentarne la temperatura del vino e far liberare più facilmente i profumi complessi.

Recommended wines:

Vini consigliati:

Chianti
Barbera d'Asti
Langhe Doc Nebbiolo
Rossi Sicilia



h 20,5 cm - h 8"
Ø 10,2 cm - Ø 4"

MATURO

49 cl - 16 ½ oz



SONhyx® & TITANIUM Reinforced®

For full-bodied and mature white wines.

The wine-glass contact surface was designed to maintain the servicing temperature. Thanks to its shape, flavours are well defined and expressive.

Per vini bianchi corposi e maturi.

La superficie di contatto vino-vetro è stata studiata per mantenere la temperatura di servizio. Grazie alla sua forma i profumi sono ben definiti ed espressivi.

Recommended wines:

Vini consigliati:

Chardonnay
Riesling Venezia Giulia
Sauvignon
Chenin Blanc



h 24,2 cm - h 9 ½"
Ø 8,8 cm - Ø 3 ½"

SMART TESTER

40 cl - 13 ½ oz



SONHyx® & TITANIUM Reinforced®

Stemglass for universal tasting of red, white and sparkling wines.

The indentation at the bottom of the bowl (epicure) enables:

- release of perlage in sparkling wines
- wine colour examination (colour sensor)
- wine sediment check (decanting sensor)
- effervescence examination for still wines (defect sensor)

Calice per degustazione universale per vini rossi, bianchi e frizzanti.

Dotato di incavo (epicure) per:

- sviluppo perlage per vini frizzanti
- esame colore vino (sensore colore)
- esame depositi (sensore decantazione)
- esame bollicine per vini tranquilli (sensore difetto)

It ensures the medium perception of all wines.

Percezioni medie di tutti i vini.



h 22 cm - h 8 ¾"
Ø 8 cm - Ø 3 ¼"

FRAGRANTE

38 cl - 12 ¾ oz



SONHyx® & TITANIUM Reinforced®

For medium-bodied white and red wines.

The shape of the bowl allows firstly for the perception of acidity, balancing its low presence with the wine fruity notes.

The head space high volume slows down aromatic notes evaporation.

Per vini rossi e bianchi di medio corpo.

La forma di questo calice consente di percepire per prima l'acidità permettendo di bilanciare la sua bassa presenza con le note fruttate del vino.

L'alto volume dello spazio di testa rallenta l'evaporazione.

Recommended wines:

Vini consigliati:

Chianti Classico
Pauliac
Margaux
Sassicaia
Pinot Grigio
Pinot Bianco



h 22,3 cm - h 8 ¾"
Ø 8 cm - Ø 3 ¼"

FRESCO

38 cl - 12 ¾ oz



SONHyx® & TITANIUM Reinforced®

For fruity and fresh red and white wines.

The shape of the bowl enables an adequate oxygenation lowering the tannins of wines served at lower temperatures.

Per vini rossi fruttati e freschi e vini bianchi.

La forma della coppa è tale da consentire un indice di ossigenazione adeguato per ridurre la tannicità dei vini serviti a basse temperature.

Recommended wines:

Vini consigliati:

Beaujolais
Pinot Noir
Chardonnay delle Venezie
Pinot Grigio



h 22,8 cm - h 9"
Ø 8,1 cm - Ø 3 ¼"

GRADEVOLE

34 cl - 11 ½ oz



SONHyx® & TITANIUM Reinforced®

For rosé and white wines.

The shape and the size of the bowl allow for the concentration of aromatic notes towards the nose emphasizing the perception of the delicate and fruity aromas of young wines.

The shape of the bowl guides the wine directly towards the tip of the tongue.

Per vini rosé e bianchi.

La forma e dimensione della coppa consentono la concentrazione dei profumi verso il naso favorendo la percezione degli aromi delicati e fruttati dei vini giovani. Dosa il vino direttamente sulla punta della lingua.

Recommended wines:

Vini consigliati:

Pinot Grigio
Riesling
Syrah/Grenache
Chiarretto del Garda
Cerasuolo d'Abruzzo



h 22,3 cm - h 8 ¾"
Ø 8 cm - Ø 3 1/8"

SMART 270

27 cl - 9 ¼ oz



SONhyx® & TITANIUM Reinforced®

For universal tasting of dessert wines.

The shape of the bowl amplifies the sensorial perception of the wine contained enhancing the sweetness.

Calice per degustazione universale per i vini da dessert.

La forma della coppa amplifica le sensazioni del vino contenuto aumentandone l'intensità ed esaltando la percezione di dolcezza.

Recommended for:

Consigliato per:

Sherry
Marsala
Porto

Dessert wines - **Vini da dessert**



h 21,7 cm - h 8 ½"
Ø 7 cm - Ø 2 ¾"

PERLAGE

17.5 cl - 6 oz



SONhyx® & TITANIUM Reinforced®

For sparkling wines.

The bowl with its indentation at the bottom, develops numerous, constant, refined and persistent bubbles, forming a crown on the surface: release of the aromas and the wine scents.

Per vini spumanti.

Calice realizzato in modo da avere uno sviluppo di bollicine numerose e continue, fini e persistenti, a forma di corona sulla superficie, in modo da liberare gli aromi e i profumi del vino.

Recommended wines:

Vini consigliati:

Prosecco Brut
Spumante Brut Metodo Classico
Trento Doc
Champagne Brut Cuvée de Réserve



h 25 cm - h 9 ¾"
Ø 7 cm - Ø 2 ¾"

SPIRITS SNIFFER

17 cl - 5 ¾ oz



SONHyx® & TITANIUM Reinforced®

The shape of the bowl prevents any dispersion of aromatic components so that primary, secondary and tertiary aromas can be fully perceived.

La forma del calice ostacola la dispersione delle componenti aromatiche e si ottiene completa percezione degli aromi primari, secondari e terziari.

Recommended for white and dark alcoholic beverage:

Consigliato per bevande alcoliche sia bianche che brune:

- Cognac
- Armagnac
- Calvados
- Cask Aged Grappa - **Grappe Affinate**
- Young Grappa - **Grappe Giovani**



h 16,5 cm - h 6 ½"
Ø 6,6 cm - Ø 2 ½"

COGNAC

46.5 cl - 15 ¾ oz



SONHyx®

The shape of the bowl perfectly fits in the hands, allowing the distillate's temperature to increase and release easily the complex aromatic notes.

La coppa si avvolge facilmente fra le mani per aumentare la temperatura del distillato facendo liberare i profumi complessi.

Recommended for:

Consigliato per:

- Cognac
- Armagnac
- Brandy
- Cask Aged Grappa - **Grappe Affinate**
- Rhum



h 12,7 cm - h 5"
Ø 9,67 cm - Ø 3 ¾"

GRAPPA

10.5 cl - 3 ½ oz



SONhyx® & TITANIUM Reinforced®

For young and aromatic grappa and fruit brandies.

The shape of the bowl lowers considerably the aromatic irritating perceptions, emphasising the floral and fruity aromatic notes. It gives a pleasant feeling in the mouth and an excellent aftertaste.

Per grappe giovani, aromatiche e acquavite di frutta.

La forma del calice attenua fortemente le percezioni aromatiche irritanti enfatizzando quelle floreali e fruttate, fa percepire una piacevole sensazione in bocca e un eccellente retrogusto.

Recommended for:

Consigliato per:

Aromatic distillates - **Distillati Aromatici**
Young Grappa - **Grappe Giovani**



h 20,2 cm - h 8"
Ø 6,4 cm - Ø 2 ½"

LIQUEUR

12 cl - 4 oz



SONhyx® & TITANIUM Reinforced®

Stemglass suitable for the universal tasting of liqueurs.

Calice adatto per tutti i tipi di liquori, dolci ed amari.



h 16,4 cm - h 6 ½"
Ø 5,2 cm - Ø 2"

DECANTER

75 cl - 25 ¼ oz



Extremely suitable for the decantation of red wines.

Particularly long neck which allows a strong aeration of the wine during the pouring process. Oxygenation: very high
Negligible aroma dispersion.

Estremamente adatto alla decantazione dei vini rossi.

Collo particolarmente lungo per consentire una forte areazione del vino durante il riempimento. Ossigenazione: elevatissima. Trascurabile dispersione degli aromi.



ANTI-DRIP coating

h 35 cm - h 13 ¾"
Ø 20 cm - Ø 7 ¾"

ADVISE FOR OPTIMAL OLFACTORY AND TASTE PERCEPTIONS

- a) Comply with the serving temperature recommended for every type of wine.
- b) Fill the bowl of the stemglass without going over its maximum diameter. Quantities recommend for tasting: red wines 10-16 cl; white wines 7-10 cl.
- c) During washing do not use soaps that release unpleasant smells nor limestone water. Cleaning the stemglass is of utmost importance as sometimes hypothetical wine defects are due to traces of detergents left in the stemglass not appropriately rinsed nor dried.
- d) Stemglasses should be stored in a suitable cupboard with the bowl upwards in order to avoid bad smells.

RACCOMANDAZIONI PER CONSENTIRE LE MIGLIORI PERCEZIONI OLFACTIVE E GUSTATIVE

- a) Rispettare il campo di temperatura di servizio consigliato per ogni tipologia di vino.
- b) Riempire il calice senza superare il diametro massimo della coppa. Quantità da degustazione: vini rossi da 10 a 16 cl; vini bianchi da 7 a 10 cl.
- c) Nei lavaggi non usare né detersivi che lasciano odori sgradevoli né acqua calcarea. La pulizia del calice è importantissima: talvolta presunti difetti del vino dipendono da residui di detersigenti presenti nelle coppe non sciacquate e asciugate in modo appropriato.
- d) I calici vanno riposti in una apposita credenza con la bocca verso l'alto per evitare cattivi odori.



ACCADEMIA *Luigi Bormioli*

ITALY

BORMIOLI LUIGI

GLASSMAKER

Viale Europa 72A
43122 Parma - Italy
tel. +39.0521.7931
fax +39.0521.793285
e-mail: info.casalingo@bormioliluigi.it

LUIGI BORMIOLI CORPORATION

5, Walnut Grove Drive, suite 140
Horsham, Pa 19044 - USA
ph. +1.215-672.7111
fax +1.215-672.7115
e-mail: sales@luigibormioli.com
www.luigibormioli.com

www.bormioliluigi.com