

# Etoilé Sparkle Excellence

Art. 3062

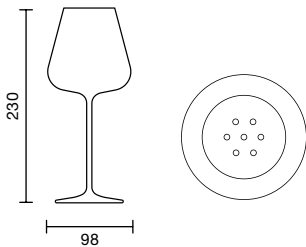
Designed by Luca Bini

**Categoria / Category / Catégorie**

Calici e Bicchieri / Stem glasses and Tumblers /  
Verres à pied et gobelets

**Capacità / Capacity / Capacité**

480 cc / 16 ¼ oz



**IT**

**Descrizione**

Un calice dalle proporzioni perfettamente studiate e bilanciate, caratterizzato da una coppa che richiama quella da Champagne e da un'altezza del corpo del calice ispirata alla flûte. Realizzato in vetro cristallino soffiato a bocca e lavorato a mano dalla straordinaria leggerezza, eleganza e maneggevolezza. È disponibile con e senza 7 punti perlage incisi al laser che favoriscono il perlage. Ideato appositamente per esaltare le doti organolettiche ed olfattive degli spumanti ottenuti con metodo champenoise ed ideale per degustare il Trento Doc.

**Colori**

Trasparente

**Materiali**

Vetro cristallino soffiato a bocca e lavorato a mano

**Utilizzo consigliato**

Calice professionale per la degustazione di spumanti e Champagne

**Mercato di riferimento**

Retail, B2B, Ho.re.ca

**EN**

**Description**

A stem glass with perfectly studied and balanced proportions, characterized by a wide bowl that recalls the traditional Champagne coupe towards the base, whilst its height alludes to the traditional flute. Mouth-blown, hand-crafted crystalline stem-glass that is extraordinarily light elegant and easy to handle. The glass is available with or without 7 laser-cut perlage points that promotes perlage. This glass has been exclusively designed to elevate the organic and olfactory properties of sparkling wines produced with the Champenoise method and it is perfect for the tasting of Trento Doc wines.

**Colours**

Transparent

**Materials**

Mouth-blown hand-crafted crystalline glass

**Use**

Professional stem glass for tasting Champagne and sparkling wine

**Market**

Retail, B2B, Ho.re.ca

**FR**

**Description**

Une flûte aux proportions parfaitement étudiées et équilibrées, caractérisée par une coupe qui rappelle celle utilisée pour le Champagne et dont la hauteur du corps est inspirée de la flûte. Verre à pied en cristallin soufflé à la bouche et fait à la main d'une légèreté extraordinaire et de manipulation aisée. Sparkle est disponible avec et sans 7 points de perlage incisés au laser qui favorisent le perlage de façon exceptionnelle. Conçue justement pour exalter les dons organoleptiques et olfactifs des vins mousseux obtenus par méthode champenoise et idéal pour déguster le vin Trento Doc.

**Couleurs**

Transparent

**Matériels**

Verre cristallin soufflé à la bouche et fait à la main

**Utilisation**

Verre à pied professionnel pour servir Champagne et vins pétillants

**Marché**

Retail, B2B, Ho.re.ca