

Etoilé Sparkle

Art. 3055 – 3055/L

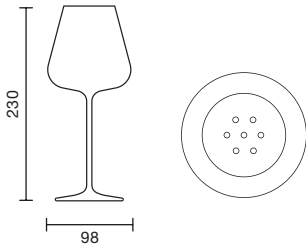
Designed by Luca Bini

Categoria / Category / Catégorie

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

Capacità / Capacity / Capacité

480 cc



IT

Descrizione

Calice professionale per la degustazione di spumanti e Champagne realizzato in vetro cristallino con tecnologia pull-stem. 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 al flûte. Il calice 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 Xtreme® soffiato in automatico in assenza di piombo

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. 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 Champenois method and is perfect for the tasting of Trento Doc wines.

Colours

Transparent

Materials

Automatically blown, lead free Xtreme® 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. Sparkle est disponible avec e 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

Matériel

Verre cristallin Xtreme® sans plomb soufflé en automatique

Utilisation

Verre à pied professionnel pour servir Champagne et vins pétillants

Marché

Retail, B2B, Ho.re.ca