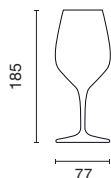


Master

Art. 3309
designed by Italesse

Categoria / Category / Catégorie
Calici e Bicchieri / Goblets and Glasses /
Coupes et Verres

Capacità / Capacity / Capacité
290 cc



IT

Descrizione

Calice tecnico da degustazione. E' stato creato per degustare dinamicamente, quasi in movimento come spesso avviene in cantina o durante feste e manifestazioni enogastronomiche. La tecnologia usata lo rende particolarmente resistente.

Colori

trasparente

Materiali

vetro

Utilizzo consigliato

Per servire vino, vino da dessert e birra.

Mercato di riferimento

Ho.re.ca, B2B

EN

Description

Technical tasting stemware. Created to dynamically taste, almost in movement as it often happens in wine cellar or oenogastronomic demonstrations. The production technology make it particularly resistant.

Colours

clear

Materials

glass

Use

For serving wine, wine for dessert and beer.

Market

Ho.re.ca, B2B

FR

Description

Verre à pied technique de dégustation. Il a été créé pour déguster dynamiquement, presque en mouvement comme cela se passe souvent dans la cave ou lors des fêtes et manifestations œnogastronomiques. La technologie utilisée le rend particulièrement résistant.

Couleurs

transparent

Matériel

verre

Utilisation

Vin, vins à dessert et bière.

Marché

Ho.re.ca, B2B