

Masterclass 48

Art. 3362

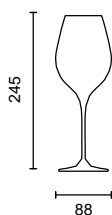
Designed by Italiaesse

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

Calice professionale da degustazione in vetro cristallino realizzato con tecnologia Xtreme® dalla straordinaria eleganza, maneggevolezza e resistenza. Possiede forme tecniche da degustazione e un punto inciso a laser nella base della coppa che valorizza il perlage. La collezione Masterclass è studiata per i professionisti della degustazione.

Colori

Trasparente

Materiali

Vetro cristallino Xtreme® soffiato in automatico in assenza di piombo

Utilizzo consigliato

Per servire Champagne, spumanti, rosé e vini bianchi

Mercato di riferimento

B2B, Retail, Ho.re.ca

EN

Description

Professional tasting stem glass, in crystalline glass realized with the Xtreme® machine-made technology, presents extraordinary elegance, manageability and resistance. It has technical tasting forms and a laser-cut point that enhances the perlage. Masterclass collection is designed for the professionals of wine tasting.

Colours

Transparent

Materials

Lead free automatically blown crystalline Xtreme® glass

Use

For serving Champagne, sparkling, rosé and white wines

Market

B2B, Retail, Ho.re.ca

FR

Description

Verre à pied professionnel de dégustation en verre cristallin réalisé en technologie Xtreme®, avec une extraordinaire élégance, maniabilité et résistance. Il présente des formes techniques de dégustation et un point gravé au laser dans la base du calice qui valorise le perlage. Masterclass est une collection étudiée pour les professionnels du vin.

Couleurs

Transparent

Matériaux

Verre en cristallin Xtreme® soufflé en automatique sans plomb

Utilisation

Pour servir des Champagnes, des vins mousseux, rosés et blancs

Marché

B2B, Retail, Ho.re.ca