

La collezione Etoilé

Caratteristiche tecniche che esaltano le qualità olfattive e organolettiche. Tecnica e bellezza fuse - per la prima volta sul mercato - in armonia. Resistenza e performance di servizio. E il desiderio di creare un nuovo punto di riferimento per la categoria. Così nasce **Etoilé**, la nuova collezione Italesse creata in collaborazione con i **Maitres Cuisiniers de France** per brillare sulle tavole dell'alta ristorazione, le più esigenti e raffinate del mondo.

Con **Etoilé** Italesse fissa un nuovo limite di eccellenza per l'equilibrio tra performance ed estetica, servizio ed esperienza di degustazione. Due calici per vino (**Etoilé Noir** ed **Etoilé Blanc**), una flûte (**Sparkle**) e un bicchiere per l'acqua proposto in due capacità (**Etoilé Cristal+Crystal small**) che sintetizzano grazia, raffinatezza, leggerezza, resistenza, eleganza e funzione al servizio della degustazione, espressione della migliore armonia tra linee, proporzioni, distribuzione del vetro, capacità. Le coppe tecniche con forme e caratteristiche ideali per la degustazione si sposano con tutte le tipologie di vino. Così degustazione e funzione diventano poli-degustazione e poli-funzione. I gambi realizzati in automatico dei calici **Noir** e **Blanc**, dalla caratteristica altezza, sottili e resistenti, lunghi e slanciati, emergono tra tutti, perfette anime gemelle delle coppe tecniche. Il calice **Sparkle** si presenta come una vera rivoluzione: coppa più ampia, corpo elegantemente alto, sette punti di perlage.



Etoilé ha richiesto a Italesse di affrontare con particolare impegno l'impresa, dai forti connotati di pionierismo. Non a caso, alla base c'è un'invenzione: una nuova tecnica di produzione ad hoc per ottenere un materiale esclusivo, il vetro Xtreme®, di eccezionale sottigliezza e resistenza. Nessun materiale esistente avrebbe infatti permesso di soddisfare i canoni d'eccellenza richiesti dai **Maîtres Cuisiniers de France**, l'Associazione che da oltre sessant'anni preserva e diffonde nel mondo l'arte culinaria francese. I suoi membri sono tra i più grandi e illustri chef ristoratori. E il loro giudizio finale sulla collezione è lusinghiero: "Ogni calice è la semplicità elevata alla perfezione, niente di più e niente di meno dell'esatto necessario per rendere **Etoilé** unica", e poi "grande impatto estetico, capace di dare brillantezza e bellezza uniche alla tavola".

Dal punto di vista tecnico, le forme accattivanti di **Etoilé** sono il frutto di un design innovativo e contemporaneo, concepito per essere al servizio della degustazione. Il risultato è una collezione di gran carattere e personalità spiccata.

Il taglio al laser è una delle caratteristiche più peculiari e caratterizzanti, rendendo la bocca particolarmente resistente alle scheggiature per un'affidabilità superiore.

Sei millimetri di spessore, dodici centimetri di altezza, una resistenza unica: con queste caratteristiche, e in un pezzo solo, il gambo è qualcosa di mai realizzato prima d'ora, una novità assoluta sul mercato.

I volumi sono studiati per offrire il massimo della tecnicità del servizio ed esaltare tutte le complesse proprietà organolettiche e olfattive del vino contenuto.

Presentando coppa e gambo realizzati in un unico pezzo e un piattello attaccato prima della stiratura dello stelo, il calice è adatto anche alle situazioni "estreme" che necessitano di maggior resistenza.



Press contact

Marketing and Communication Department
marketing@italesse.it

Immagini

gennaio — 2016



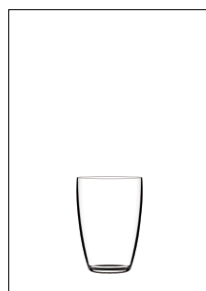
Etoilé Sparkle



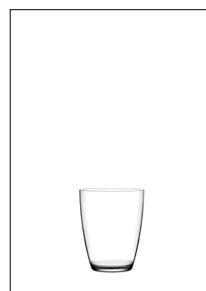
Etoilé Blanc



Etoilé Noir



Etoilé Cristal



Etoilé Cristal Small