

# Italess professional tasting

Taste Like a Master

**italess**





## Au-delà des conventions

Les critères d'évaluation que nous vous proposons ci-dessous pour chaque verre de la gamme Masterclass et Étoilé sont une représentation graphique des tests effectués sur ces produits par une commission spéciale composée de vignerons, d'œnologues et de sommeliers.

La commission avait pour objectif, pour chaque verre examiné, de tester la capacité à déguster au mieux les différentes variétés de vin selon la conception du projet Senses : c'est-à-dire en se focalisant, par rapport aux structures et qualités organoleptiques des vins, sur le plaisir des yeux, de l'odorat et du palais et ce, sans tenir compte des conventions établies jusque là.

Chaque verre a donc été testé pour chaque type de cépage en comparant la dégustation de cinq vins ayant une région d'origine, un terroir et un style de production bien différents. Les résultats obtenus par la commission ont corroboré la thèse du projet Senses: ils ont confirmé l'idée que le verre « variétal » est désormais dépassé et remplacé par le verre « émotionnel » qui permet d'apprécier chaque vin pour ce qu'il est - son élégance, sa structure, sa complexité, etc. - et non pas simplement parce qu'il s'agit d'un Merlot ou un Pinot noir. Il a été démontré, par exemple, qu'un Masterclass 90 aux formes généreuses et élégantes, idéal pour déguster au mieux des vins rouges corsés et qualitatifs, est parfait aussi pour les vins blancs (en particulier le Chardonnay) structurés et complexes ayant besoin d'une certaine oxygénation. De même, un Masterclass 70, optimal pour déguster des champagnes millésimés ou particulièrement complexes et des vins blancs corsés, est aussi parfait pour des vins rouges élégants et frais, dotés d'une bonne complexité.

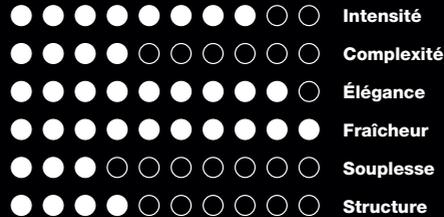
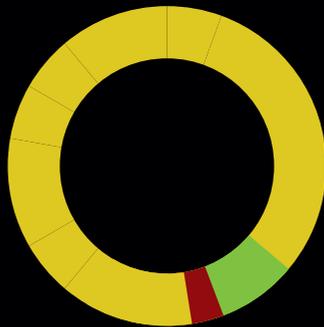
Nous vous invitons donc à lire l'ensemble de ces critères d'évaluation des verres, par type de vin ou par cépage, afin d'évaluer quels sont les verres les mieux adaptés à vos besoins.

# Etoilé Blanc

Design by Italesse

Coupe en verre cristallin, aux formes et caractéristiques étudiées pour exalter la fraîcheur et les arômes des vins blancs. Ce verre permet d'apprécier aussi les mousseux, les vins pétillants et les vins rouges, à condition qu'ils soient particulièrement intenses, frais et élégants.

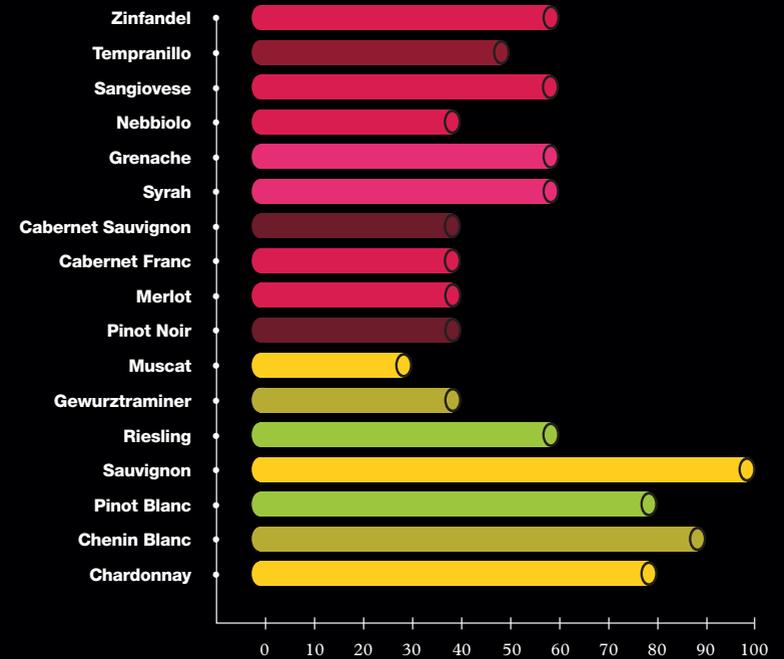
## Critères d'évaluation des verres par type de vin



- vins blancs
- vins rouges
- vins mousseux / champagnes



## Critères d'évaluation des verres par cépage

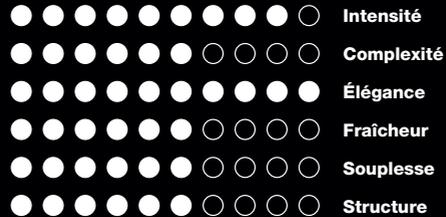
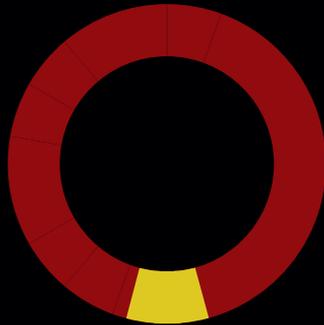


# Etoilé Noir

Design by Italesse

Coupe en verre cristallin d'une extraordinaire légèreté, élégance et maniabilité. Son style élancé et sa coupe légèrement fuselée accentuent parfaitement le caractère des vins rouges intenses et élégants, dont ils exaltent aussi la souplesse et la complexité.

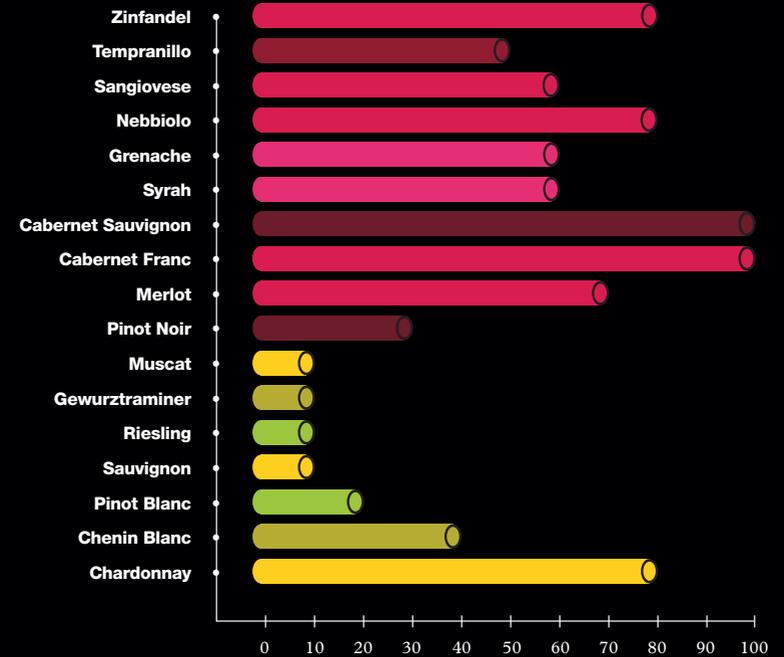
## Critères d'évaluation des verres par type de vin



- vins blancs
- vins rouges
- vins mousseux / champagnes



## Critères d'évaluation des verres par cépage

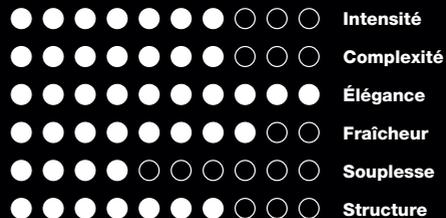
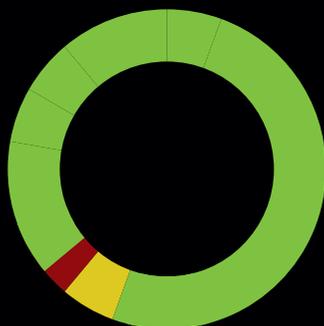


# Etoilé Sparkle

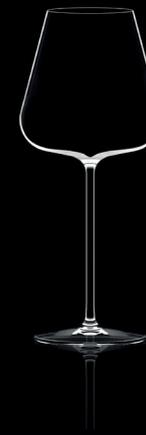
Design by Luca Bini

Le verre parfait pour les vins mousseux ; caractérisé par une coupe rappelant la flûte à Champagne, avec une hauteur de corps qui s'y inspire, il existe avec 1 ou 7 (au choix) points de perlage gravés au laser qui intensifient l'expérience de dégustation. Excellent aussi pour les vins blancs et rouges particulièrement frais et élégants.

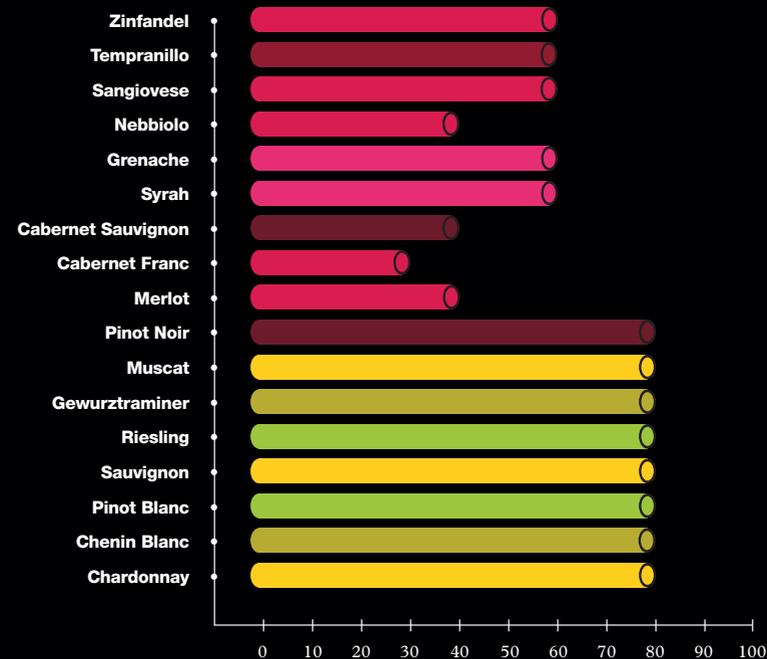
## Critères d'évaluation des verres par type de vin



- vins blancs
- vins rouges
- vins mousseux / champagnes



## Critères d'évaluation des verres par cépage





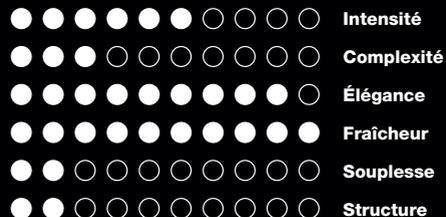
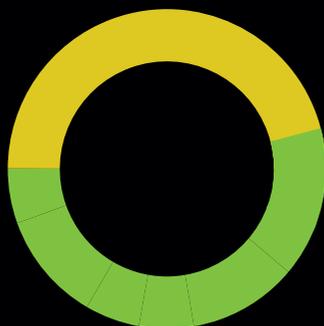
# Masterclass 48

Design by Italesse

Verre professionnel d'une extraordinaire légèreté, élégance et maniabilité, doté d'un point de perlage. Ce verre est idéal pour servir du Champagne, des mousseux, ainsi que des vins blancs frais et élégants.



## Critères d'évaluation des verres par type de vin



- vins blancs
- vins rouges
- vins mousseux / champagnes

## Critères d'évaluation des verres par cépage



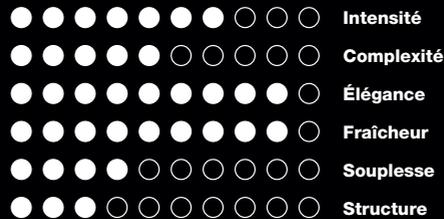
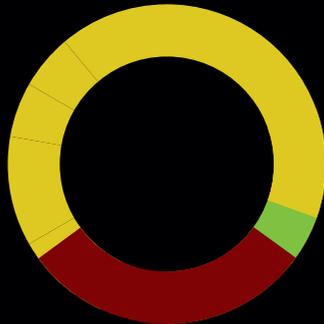
# Masterclass 50

Design by Italesse

Verre professionnel réalisé avec la technologie Xtreme®, pour une utilisation idéale lors de toutes les occasions. Ce verre s'avère parfait pour exalter l'approche sensorielle des vins blancs, mais aussi pour apprécier des rouges particulièrement élégants et frais.

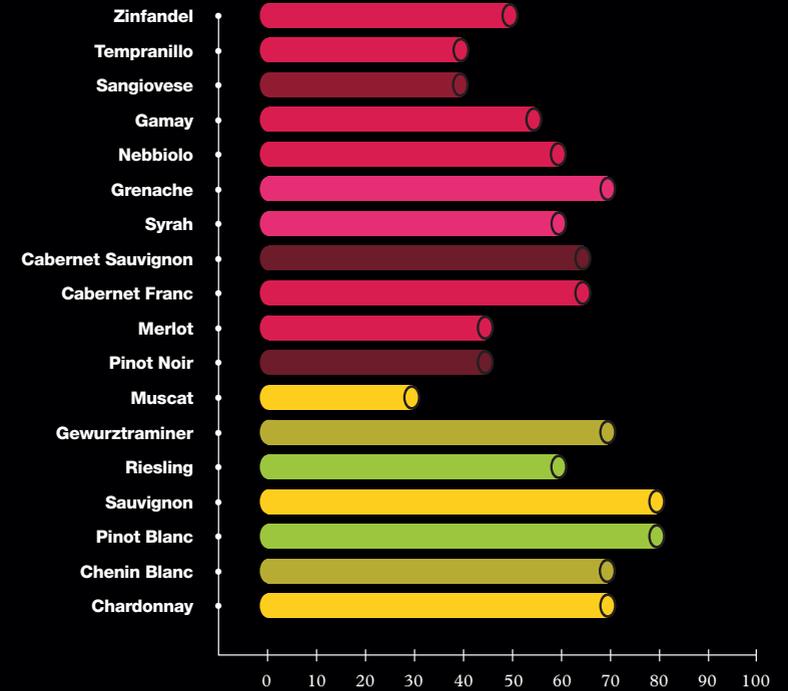


## Critères d'évaluation des verres par type de vin



- vins blancs
- vins rouges
- vins mousseux / champagnes

## Critères d'évaluation des verres par cépage



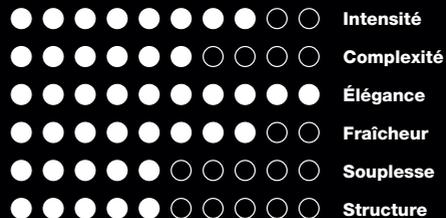
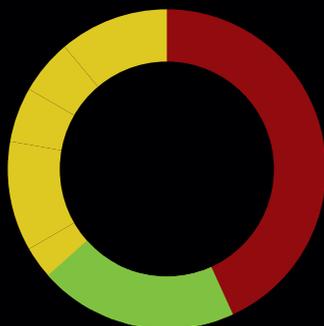
# Masterclass 70

Design by Italesse

Verre professionnel d'une extraordinaire légèreté, élégance et maniabilité. Parfait pour servir des champagnes millésimés ou particulièrement complexes, des vins blancs corsés et des vins rouges élégants et frais, dotés d'une bonne complexité.

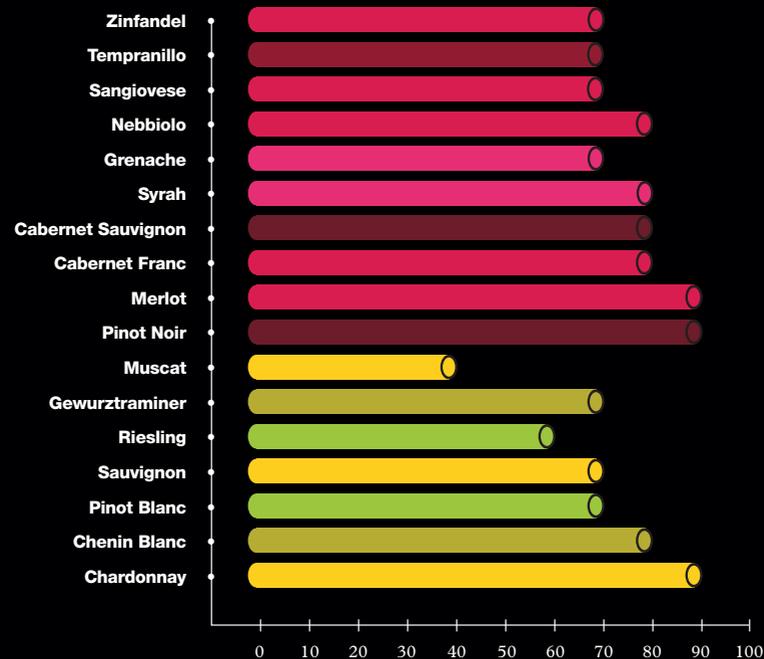


## Critères d'évaluation des verres par type de vin



- vins blancs
- vins rouges
- vins mousseux / champagnes

## Critères d'évaluation des verres par cépage



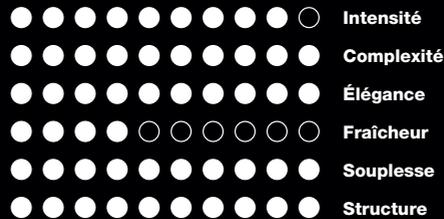
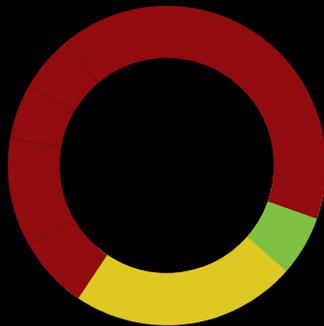
# Masterclass 90

Design by Italesse

Verre professionnel d'une extraordinaire légèreté, aux formes généreuses et élégantes, conçu pour servir au mieux des vins rouges prisés et corsés, mais aussi des blancs structurés et complexes nécessitant une certaine oxygénation.

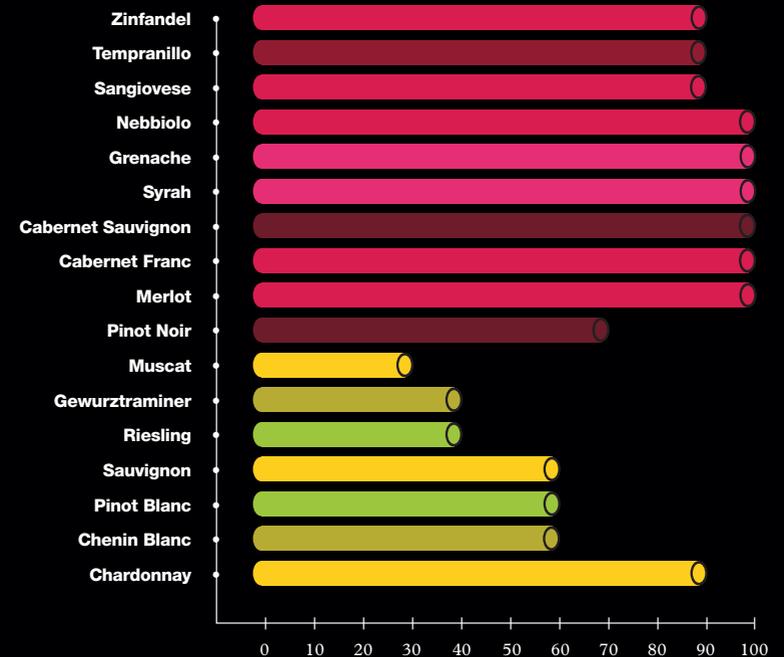


## Critères d'évaluation des verres par type de vin



- vins blancs
- vins rouges
- vins mousseux / champagnes

## Critères d'évaluation des verres par cépage



**Photography:**

...

**Graphic Design:**

Fabrizio Gabrielli

**Print:**

...

**Italesse s.r.l.**

Via Dei Templari 6  
loc. Noghere – 34015 Muggia  
Trieste – Italy

T +39 040 9235555  
F +39 040 9235251

italesse@italesse.it  
www.italesse.com

**Italesse s.r.l.**

Via Dei Templari 6  
loc. Noghere – 34015 Muggia  
Trieste – Italy

T +39 040 9235555  
F +39 040 9235251

[italesse@italesse.it](mailto:italesse@italesse.it)  
[www.italesse.com](http://www.italesse.com)