

Italess Professional Tasting

Taste Like a Master

italess

LES GRAPHIQUES
DE LA CAPACITÉ D'UN VERRE
À DÉGUSTER UN VIN

Les graphiques de la capacité d'un verre à déguster un vin que nous vous proposons, en relation avec les verres à pied de la collection MASTERCLASS et ETOILE', est la représentation graphique des tests qu'une commission de vignerons, d'œnologues et de sommeliers a effectué pour chaque verre à pied.

L'objectif de cette commission était de vérifier, pour chaque verre à pied, sa performance dans la dégustation de différents types de vin selon le concept du projet *Senses*: c'est à dire en ciblant le plaisir de l'œil, du nez et de la bouche versus la structure et les propriétés organoleptiques des différents vins dégustés dans ces verres.

Chaque verre à pied a donc été testé avec cinq vins de provenance, de *terroir* et de style de production différents.

Les résultats obtenus par la commission ont été corroboré la thèse du projet *Senses* selon laquelle un verre à pied émotionnel dépasse en efficacité lors d'une dégustation, le verre à pied conçu juste pour un cépage. Il s'agit d'un verre à pied qui permet d'apprécier chaque vin pour son élégance, sa structure, sa complexité, ses tanins, et pas seulement pour le fait d'être issu d'un Merlot ou d'un Pinot noir.

LES GRAPHIQUES
DE LA CAPACITÉ D'UN VERRE
À DÉGUSTER UN VIN

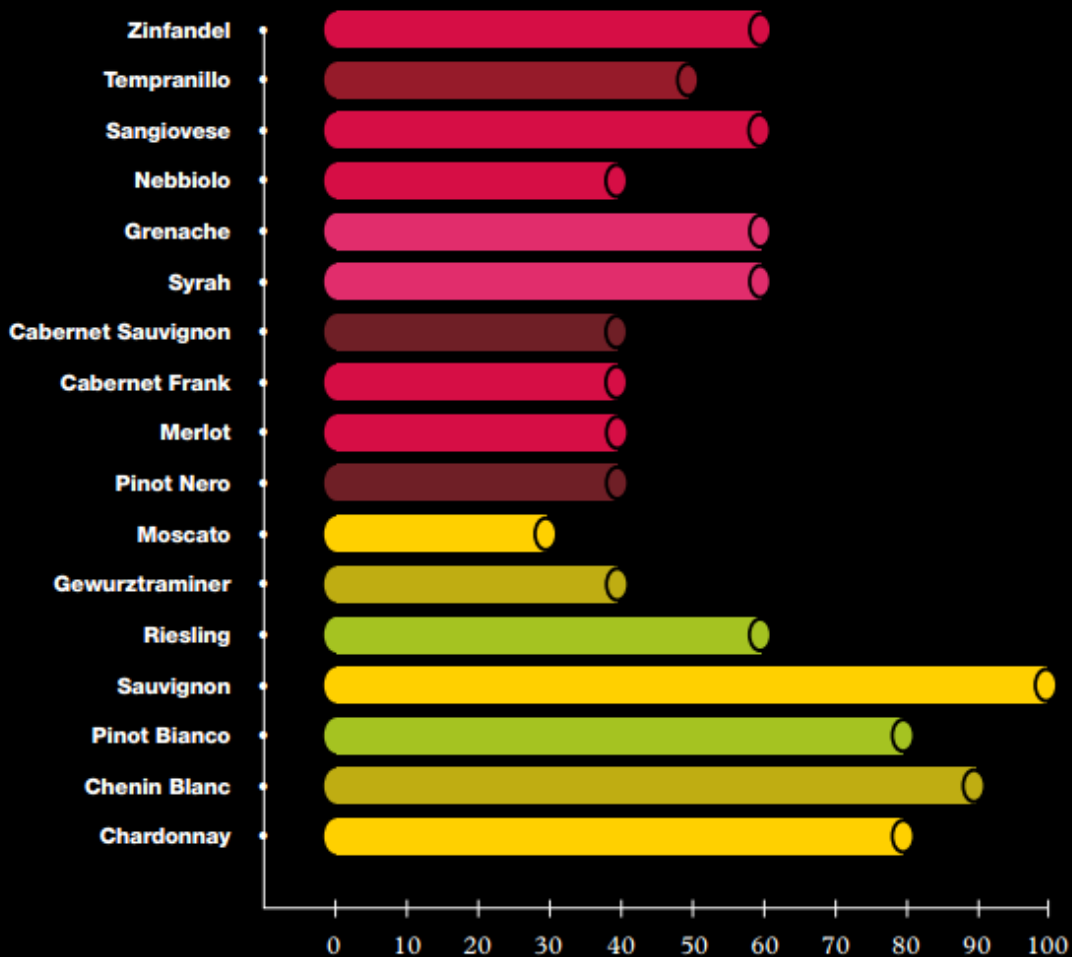
La commission a ainsi prouvé qu'un Masterclass 90 aux formes larges et élégantes est idéal pour déguster des vins rouges corsés qualitatifs, mais aussi des vins blancs structurés et corsés nécessitant une oxygénation particulière, comme le Chardonnay. En revanche un Masterclass 70, idéal pour des Champagne millésimés particulièrement complexes ou des vins blancs corsés, est tout aussi intéressant pour des vins rouges jeunes et élégants.

Nous vous invitons donc à lire, pour chaque verre à pied, le graphique de sa dégustation.



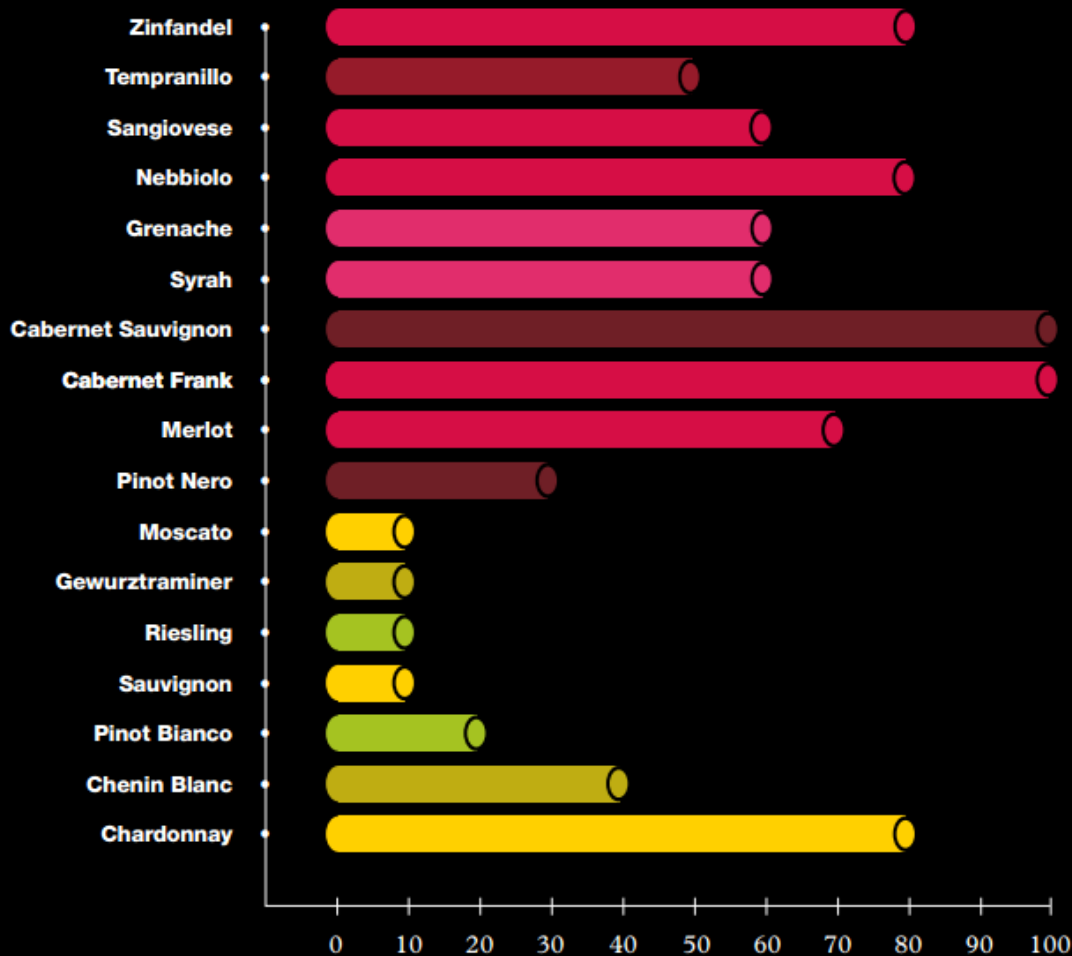
ETOILE' BLANC

Verre à pied en cristallin d'une extraordinaire légèreté, élégance et maniabilité. Il détient des caractéristiques précises pour apprécier la fraîcheur et les arômes des vins blancs.



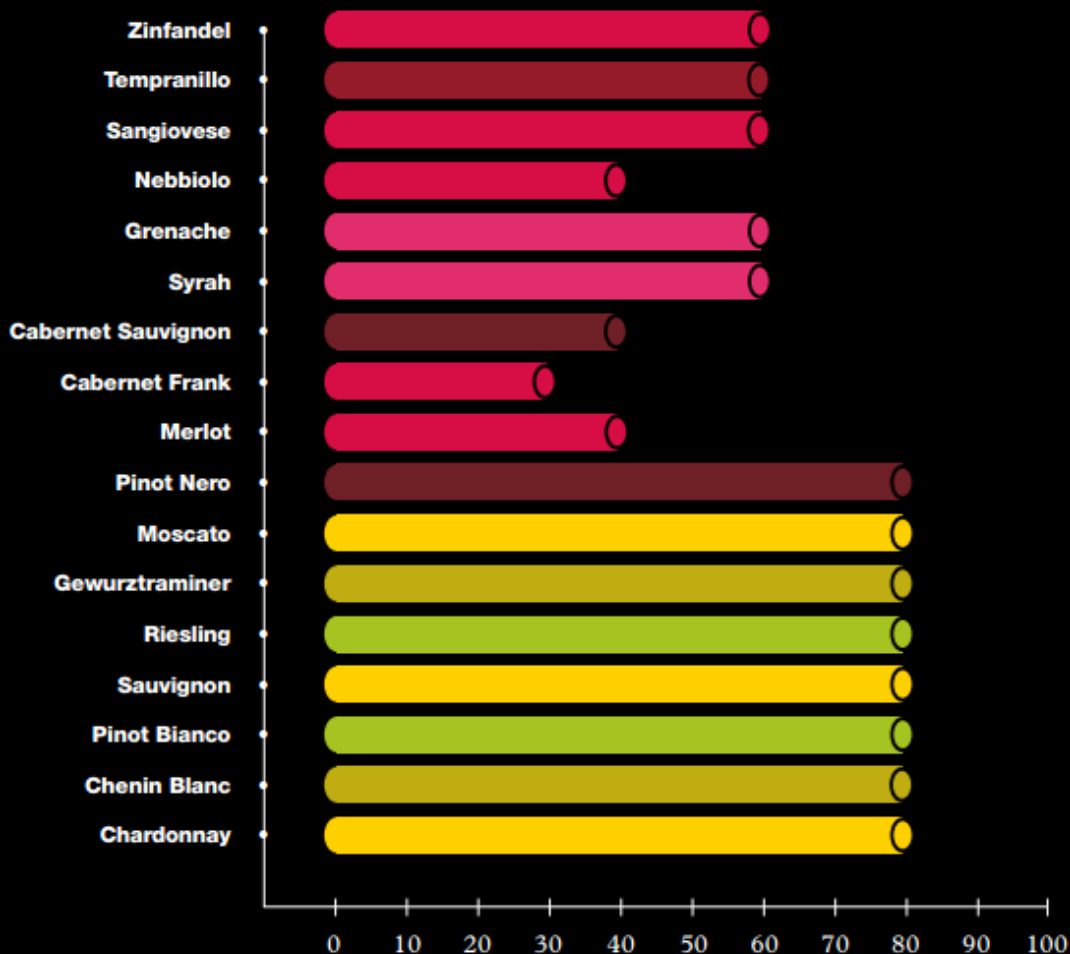
ETOILE' NOIR

Verre à pied en cristallin d'une extraordinaire légèreté, élégance et maniabilité. Le design élancé et sa paraison légèrement effilée soulignent parfaitement les caractéristiques des vins rouges élégants et frais tout en stimulant leur complexité organoleptique.



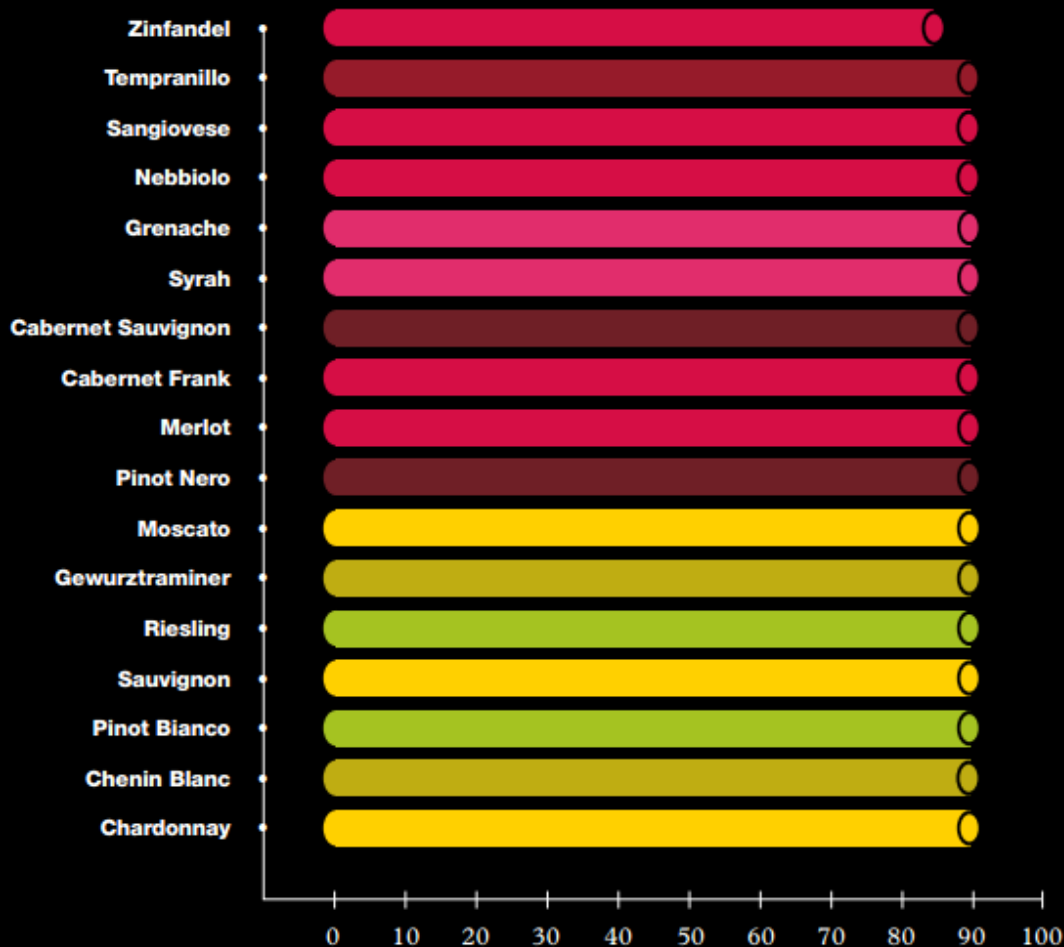
ETOILE' SPARKLE

Un verre à pied parfait pour les vins mousseux, caractérisé par une paraison qui évoque la coupe à Champagne et par un design élancé qui s'inspire d'une flûte. Sept picots gravés au laser génèrent des cordons de bulles et intensifient l'expérience de la dégustation.



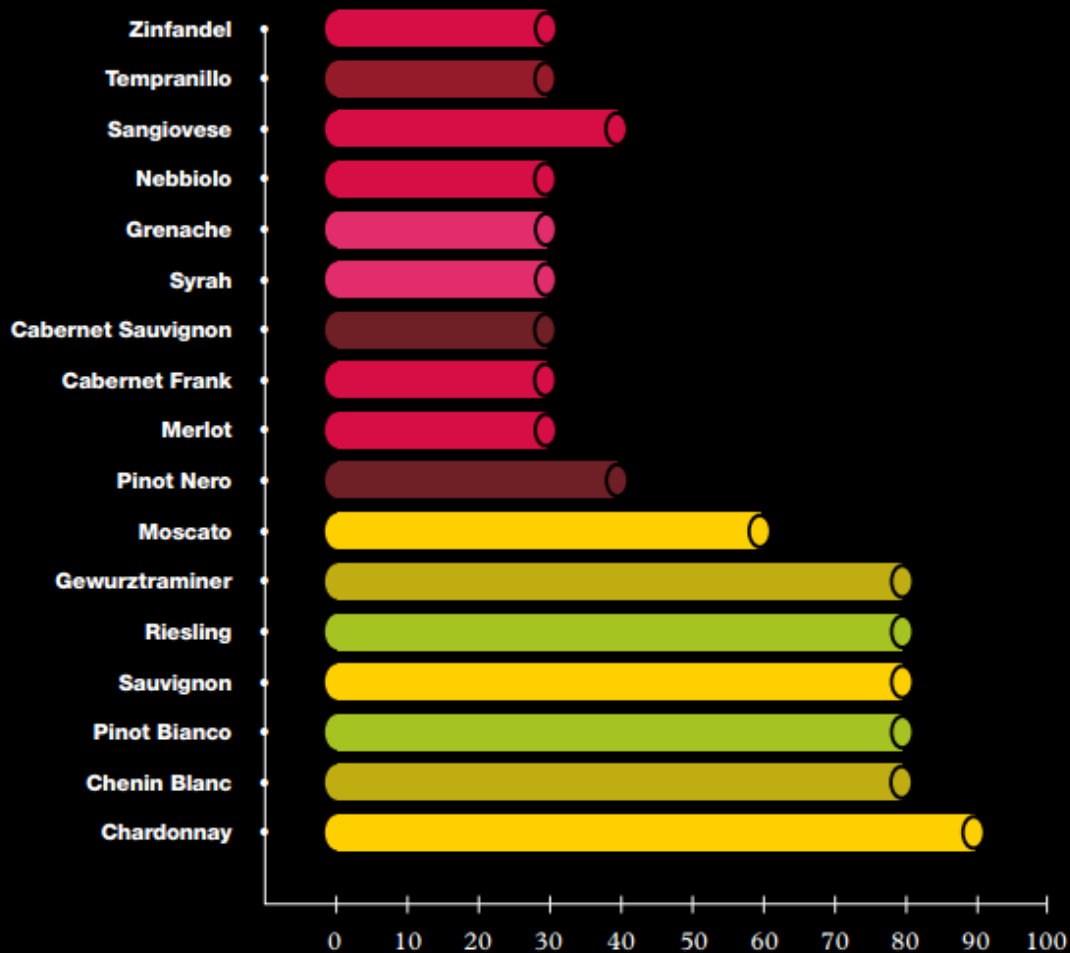
ETOILE' PLATINUM

Un verre à pied aux proportions parfaitement étudiés pour stimuler les propriétés organoleptiques et olfactives des vins blancs et rouges particulièrement complexes et structurés.



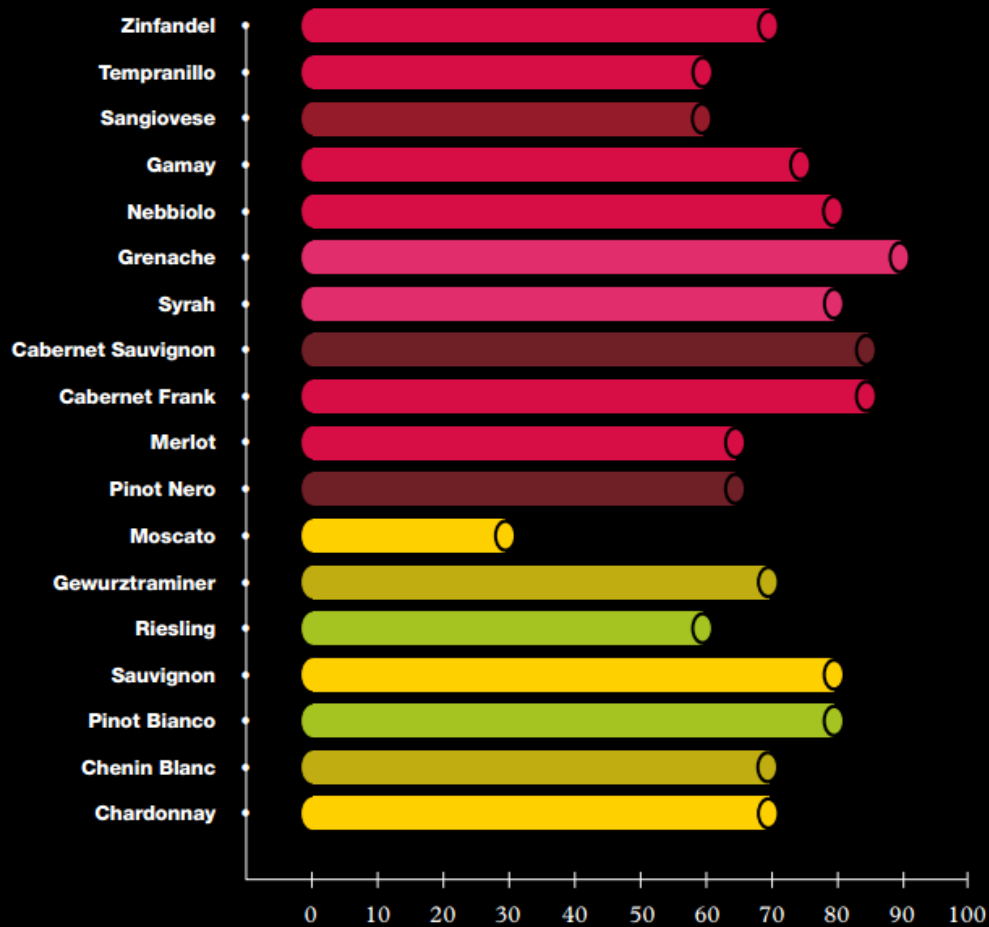
MASTERCLASS 48

Un verre à pied professionnel d'une extraordinaire légèreté, élégance et maniabilité, idéal pour servir Champagne, vins mousseux, vins rosés et vins blancs.



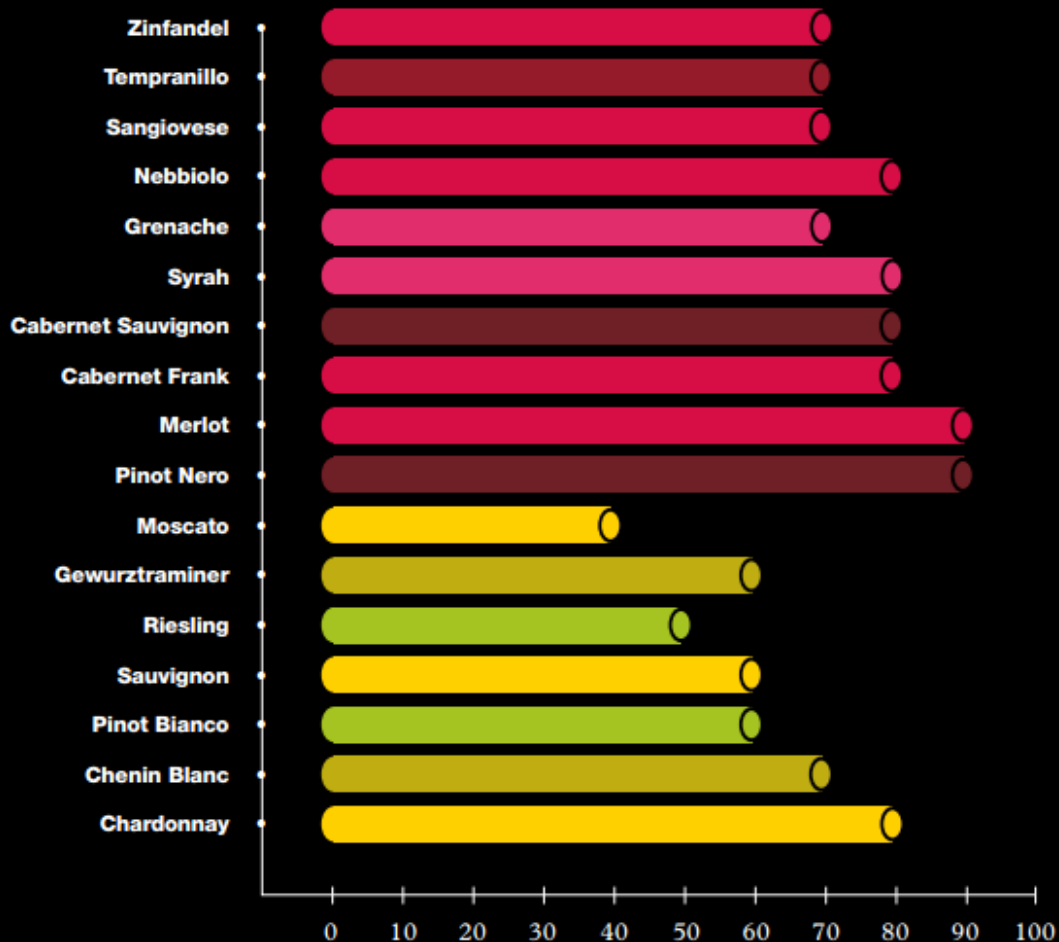
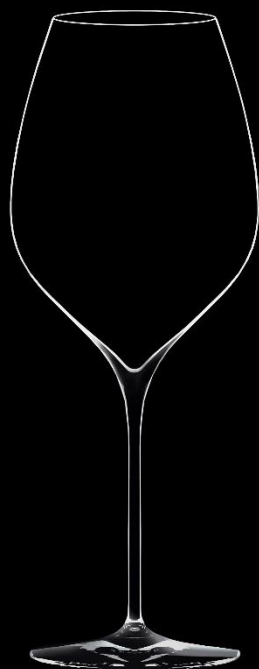
MASTERCLASS 50

Un verre à pied universel créé pour glorifier l'approche sensorielle de chaque vin, des blancs aux rouges, et des mousseux.



MASTERCLASS 70

Verre à pied professionnel de dégustation d'une extraordinaire légèreté, élégance et maniabilité. Il est excellent pour servir des vins blancs corsés et des vins rouges jeunes et élégants.



MASTERCLASS 90

Verre à pied professionnel de dégustation d'une extraordinaire légèreté, élégance et maniabilité pour servir au mieux les vins rouges corsés qualitatifs, mais aussi les vins blancs structurés et complexes qui nécessitent une oxygénation particulière.



Italesse srl

via dei Templari 6 loc. Noghère
34015 Muggia – Trieste – Italy

T +39 040 9235555 – F +39 040 9235251
italesse@italesse.it – www.italesse.com

italesse