

Italess professional tasting

Taste Like a Master

italess



Oltre le convenzioni

Gli indici di godibilità che di seguito vi proponiamo, in relazione ai singoli bicchieri delle gamme Masterclass ed Etoilé, sono una rappresentazione grafica dei test effettuati su tali prodotti da una apposita commissione composta da produttori, enologi e sommelier.

Obiettivo della commissione è stato quello di testare, per ogni calice preso in considerazione, l'idoneità dello stesso a gustare al meglio le differenti varietà di vino secondo l'idea del progetto Senses, concentrandosi quindi sulla godibilità alla vista, all'olfatto ed al palato della struttura e delle doti organolettiche dei vini, al di là di ogni convenzione.

Ogni bicchiere è stato quindi testato per ogni tipologia di vitigno comparando la degustazione di cinque vini differenti per zona di provenienza, terroir e stile produttivo. I risultati ottenuti dalla commissione hanno avvalorato l'assunto del progetto Senses, confermando il superamento dell'idea del calice varietale e l'affermazione di quello emozionale, di un bicchiere cioè che permetta di apprezzare ogni vino per quello che è, per la sua eleganza, struttura, complessità, etc. e non semplicemente per il fatto di essere un merlot o un pinot nero.

Così ad esempio è stato comprovato come un Masterclass 90 dalle forme generose ed eleganti, ideali per degustare al meglio vini rossi pregiati e corposi, sia perfetto anche per bianchi (in particolare lo chardonnay) strutturati e complessi che richiedono una particolare ossigenazione, mentre un Masterclass 70, ottimo per degustare champagne millesimati o particolarmente complessi e vini bianchi corposi, sia perfetto anche per vini rossi eleganti e freschi, dotati di una buona complessità.

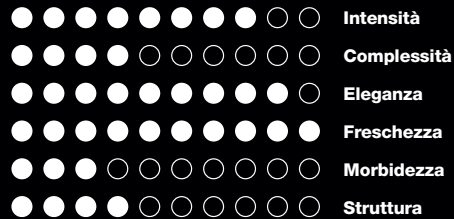
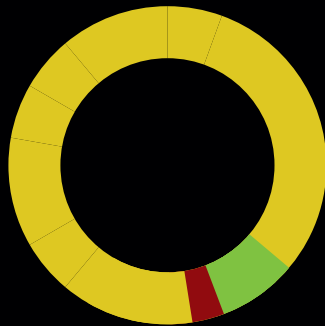
Vi invitiamo pertanto a leggere gli indici di godibilità nella loro complessità, da quelli relativi all'uso a quelli varietali, al fine di valutare i bicchieri più adatti alle vostre esigenze.

Etoilé Blanc

Design by Italesse

Calice in vetro cristallino con forme e caratteristiche studiate per esaltare la freschezza e gli aromi dei vini bianchi. Questo bicchiere permette di apprezzare anche spumanti, vini frizzanti e rossi che siano però particolarmente intensi, freschi ed eleganti.

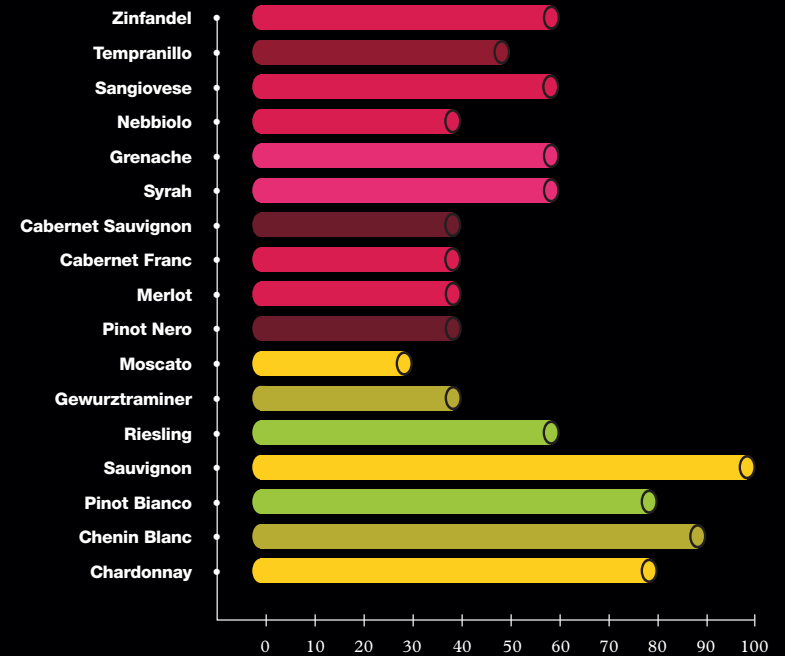
Indici di godibilità d'uso



- vini bianchi
- vini rossi
- spumanti / champagne



Indici di godibilità varietale

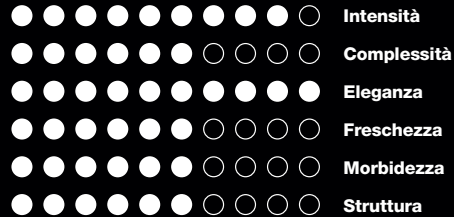
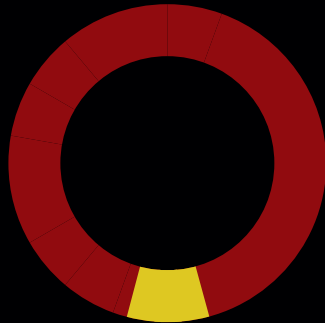


Etoilé Noir

Design by Italesse

Calice in vetro cristallino dalla straordinaria leggerezza, eleganza e maneggevolezza. Il suo design snello e la sua coppa leggermente affusolata accentuano perfettamente il carattere dei vini rossi intensi ed eleganti, esaltandone anche la morbidezza e la complessità.

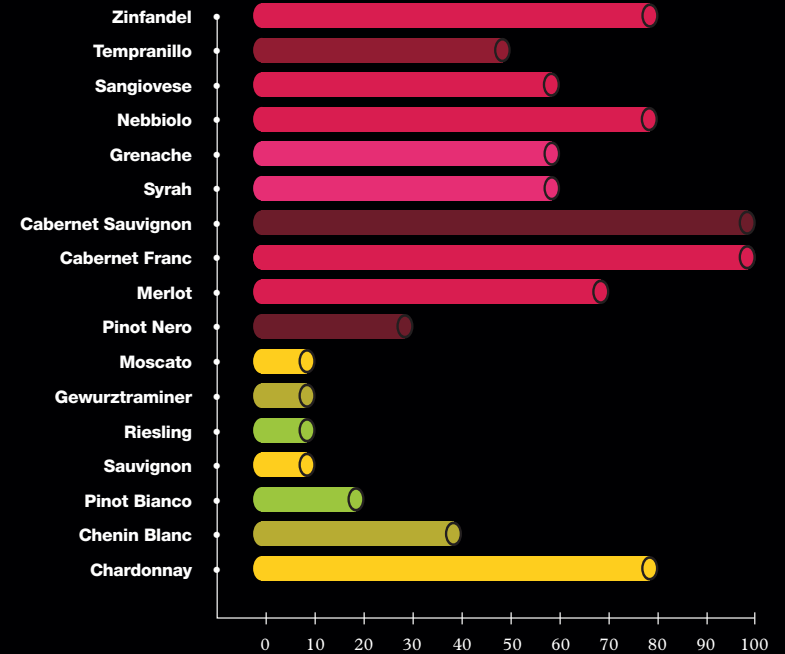
Indici di godibilità d'uso



- vini bianchi
- vini rossi
- spumanti / champagne



Indici di godibilità varietale

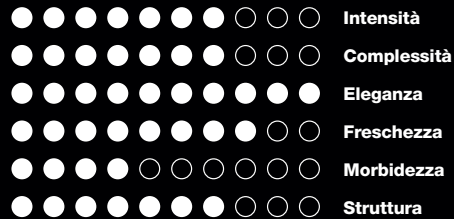
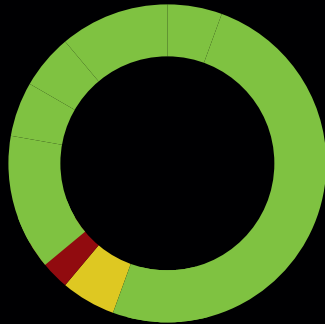


Etoilé Sparkle

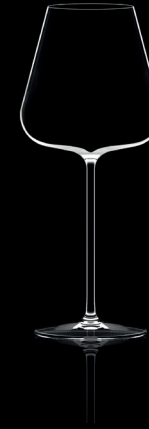
Design by Luca Bini

Il calice perfetto per vini spumanti, caratterizzato da una coppa che richiama quella da Champagne e da un'altezza del corpo ispirata alla flûte, disponibile, a scelta, con 1 o 7 punti di perlage incisi a laser che intensificano l'esperienza di degustazione. Ottimo anche per vini bianchi e rossi particolarmente freschi ed eleganti.

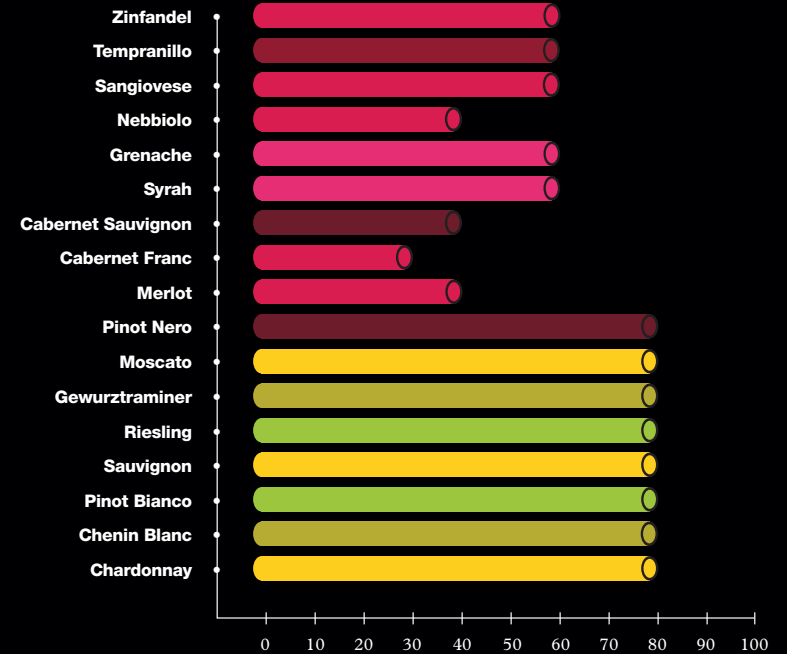
Indici di godibilità d'uso



- vini bianchi
- vini rossi
- spumanti / champagne



Indici di godibilità varietale

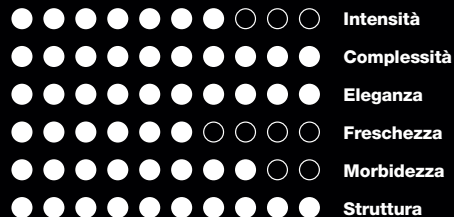


Etoilé Platinum

Design by Luca Bini

Un calice, dalle proporzioni perfettamente studiate e bilanciate, ideato appositamente per esaltare le doti organolettiche di vini bianchi e rossi particolarmente eleganti, complessi e strutturati.

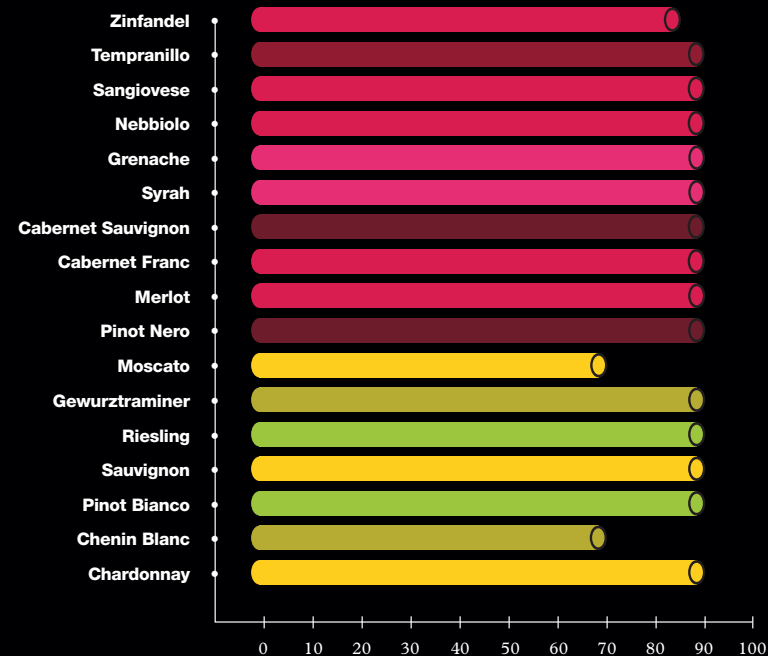
Indici di godibilità d'uso



- vini bianchi
- vini rossi
- spumanti / champagne



Indici di godibilità varietale

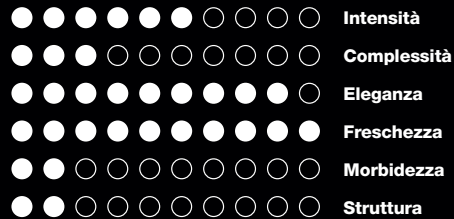
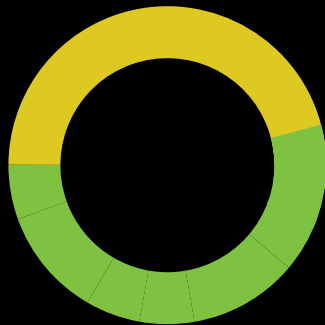


Masterclass 48

Design by Italesse

Calice professionale dalla straordinaria leggerezza, eleganza e maneggevolezza, dotato di un punto di perlage. Questo bicchiere è ideale per servire Champagne, spumanti ma anche vini bianchi freschi ed eleganti.

Indici di godibilità d'uso



- vini bianchi
- vini rossi
- spumanti / champagne



Indici di godibilità varietale

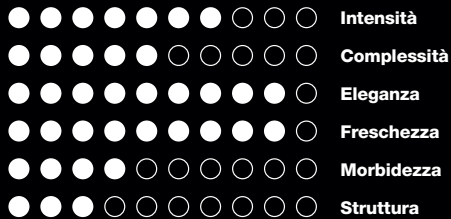
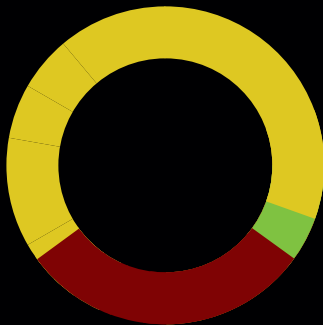


Masterclass 50

Design by Italesse

Calice professionale realizzato con tecnologia Xtreme® per un utilizzo ideale in ogni occasione. Questo bicchiere risulta perfetto per esaltare l'approccio sensoriale dei vini bianchi ma anche per apprezzare rossi particolarmente eleganti e freschi.

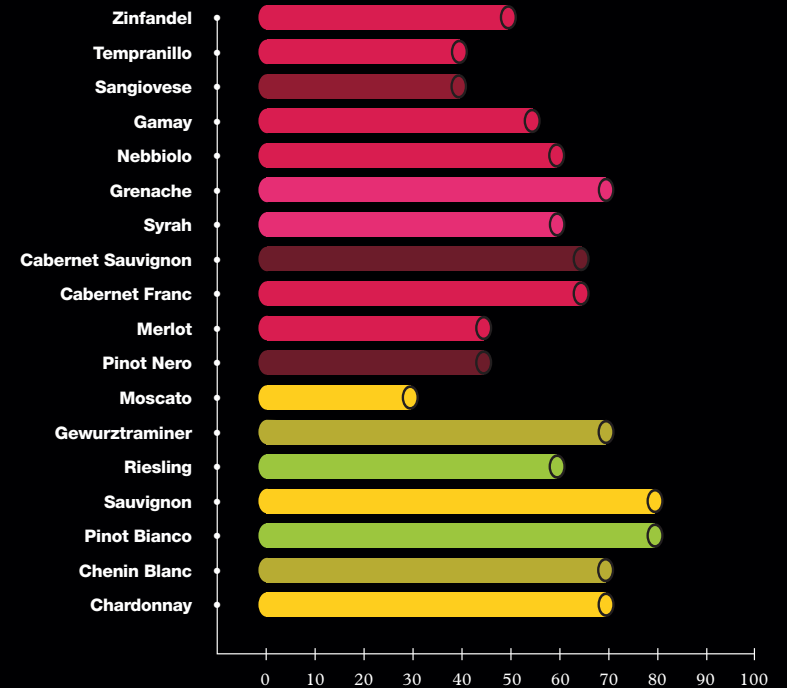
Indici di godibilità d'uso



- vini bianchi
- vini rossi
- spumanti / champagne



Indici di godibilità varietale

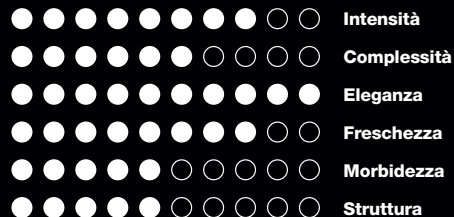
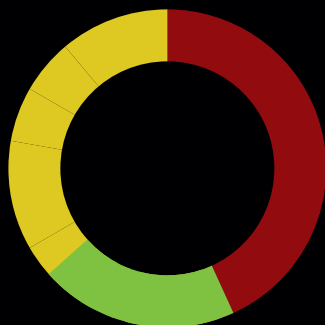


Masterclass 70

Design by Italesse

Calice professionale dalla straordinaria leggerezza, eleganza e maneggevolezza. Perfetto per servire champagne millesimati o particolarmente complessi, vini bianchi corposi e vini rossi eleganti e freschi, dotati di una buona complessità.

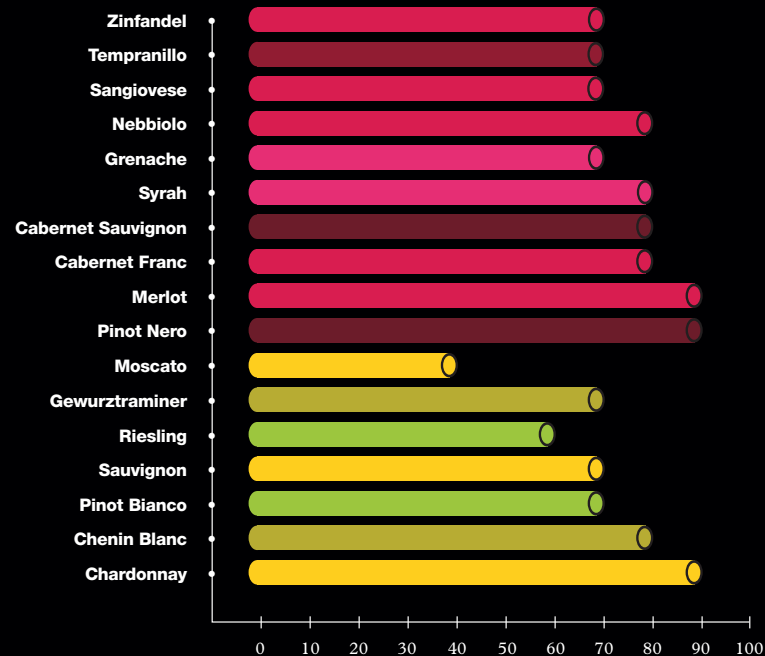
Indici di godibilità d'uso



- vini bianchi
- vini rossi
- spumanti / champagne



Indici di godibilità varietale



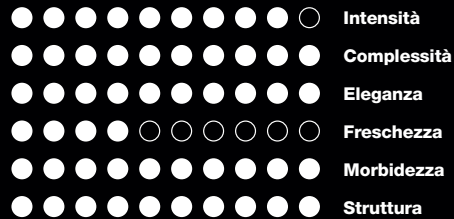
Masterclass 90

Design by Italesse

Calice professionale di straordinaria leggerezza, dalle forme generose ed eleganti ideato per servire al meglio vini rossi pregiati e corposi ma anche bianchi strutturati e complessi che richiedono particolare ossigenazione.

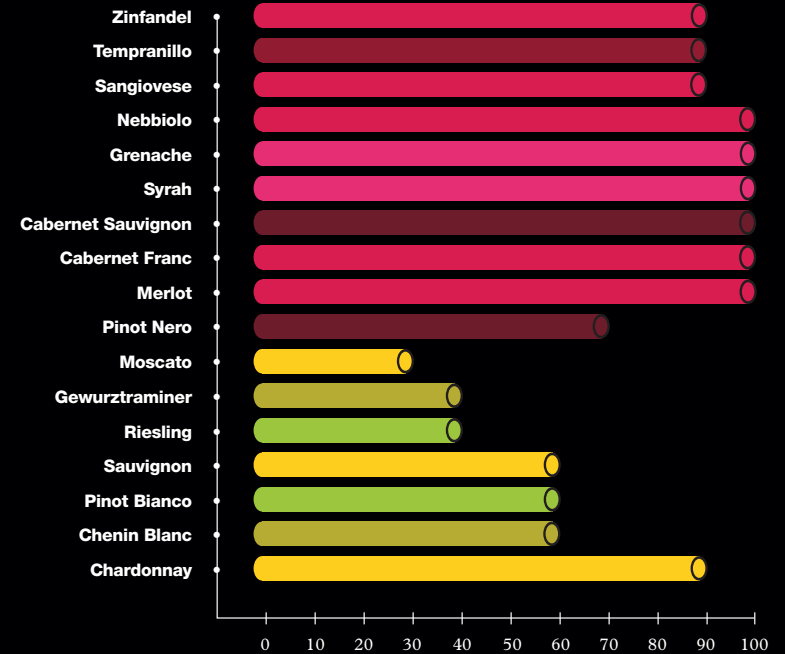


Indici di godibilità d'uso



- vini bianchi
- vini rossi
- spumanti / champagne

Indici di godibilità varietale



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
www.italesse.com