

Italess Professional Tasting

Taste Like a Master

italess

INDICI DI GODIBILITÀ

Gli indici di godibilità che di seguito vi proponiamo, in relazione ai singoli calici 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.

INDICI DI GODIBILITÀ

Ogni calice 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 calice 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.

INDICI DI GODIBILITÀ

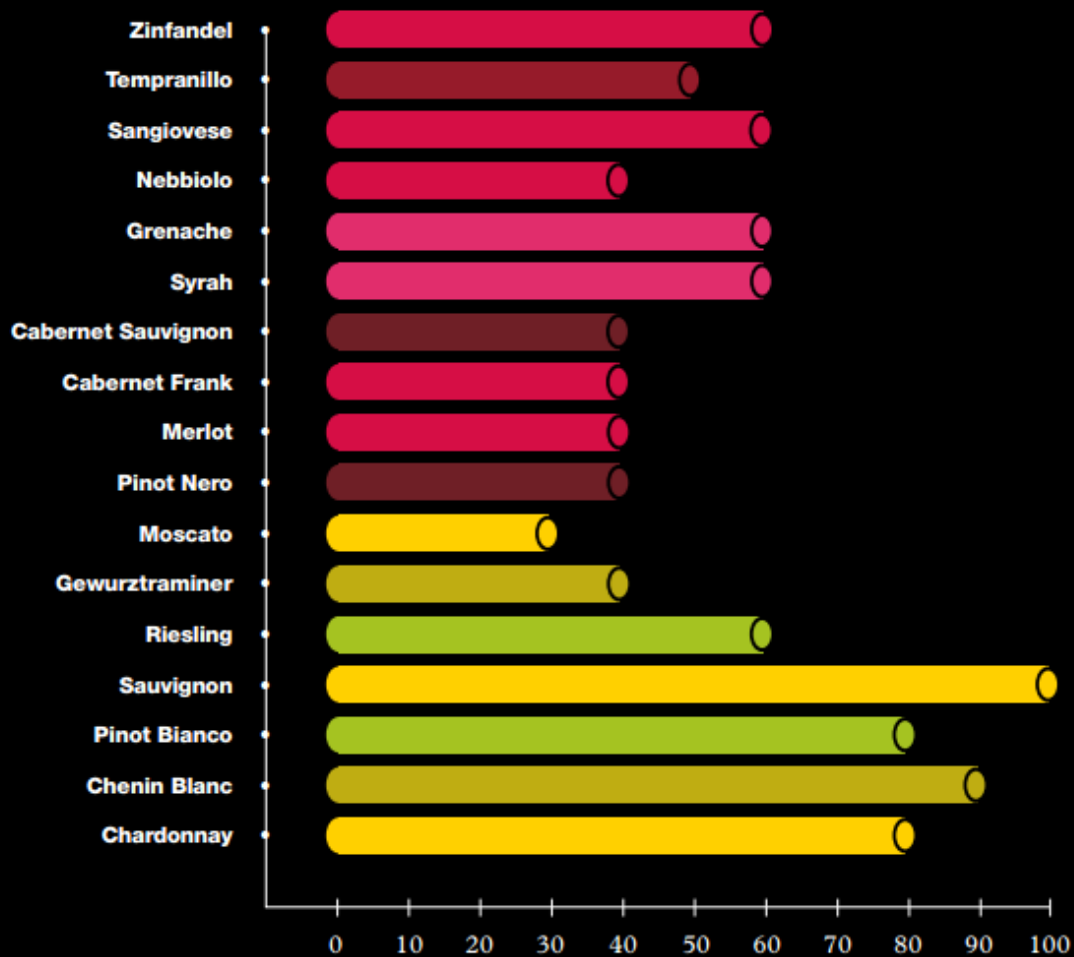
Così ad esempio è stato comprovato come un Masterclass 90 dalle forme generose ed eleganti, ideali per degustare al meglio vini rossi pregiati e corposi, sia perfetto anche per bianchi (in particolare lo chardonnay) strutturati e complessi che richiedono una particolare ossigenazione, mentre un Masterclass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

Vi invitiamo pertanto a leggere gli indici di godibilità tenendo conto delle caratteristiche proprie dei calici, indicate accanto ai grafici.



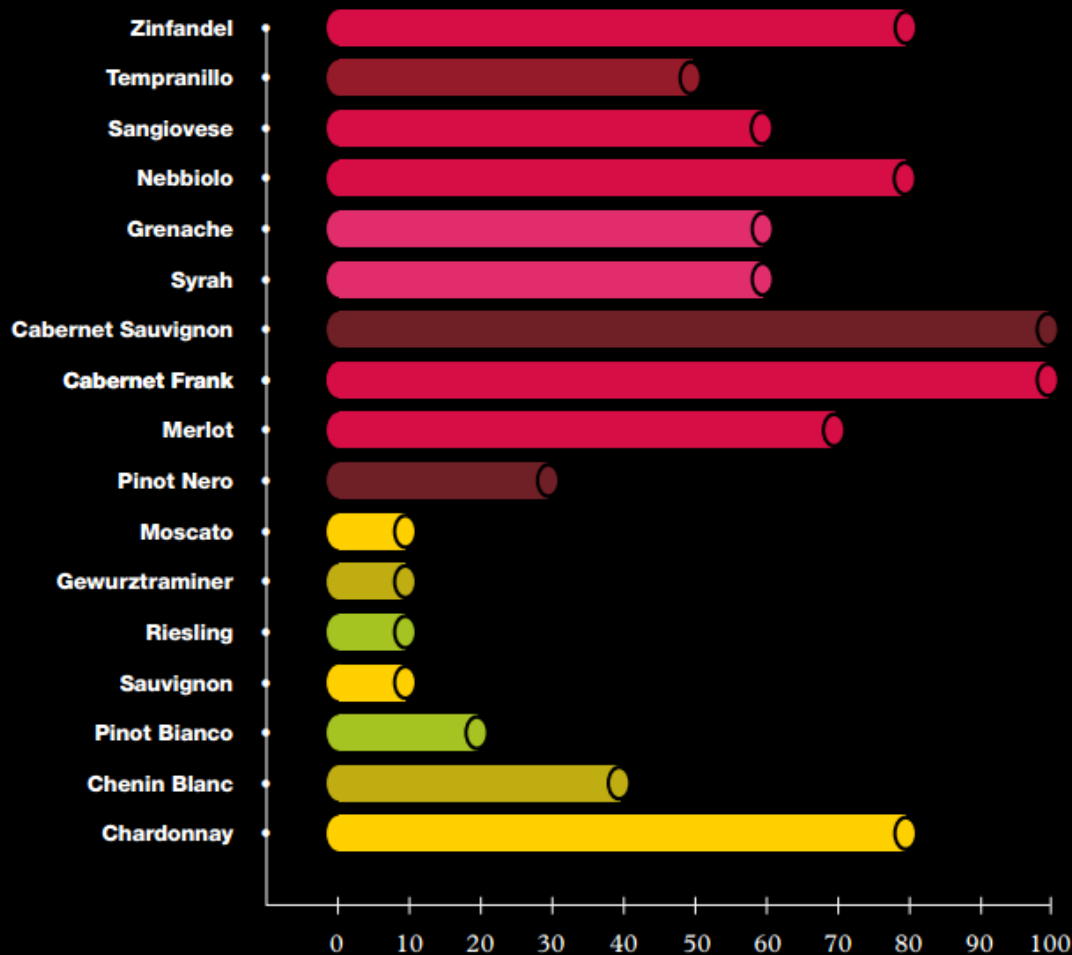
ETOILE' BLANC

Calice in vetro cristallino dalla straordinaria leggerezza, eleganza e maneggevolezza, con forme e caratteristiche studiate per esaltare la freschezza e gli aromi dei vini bianchi.



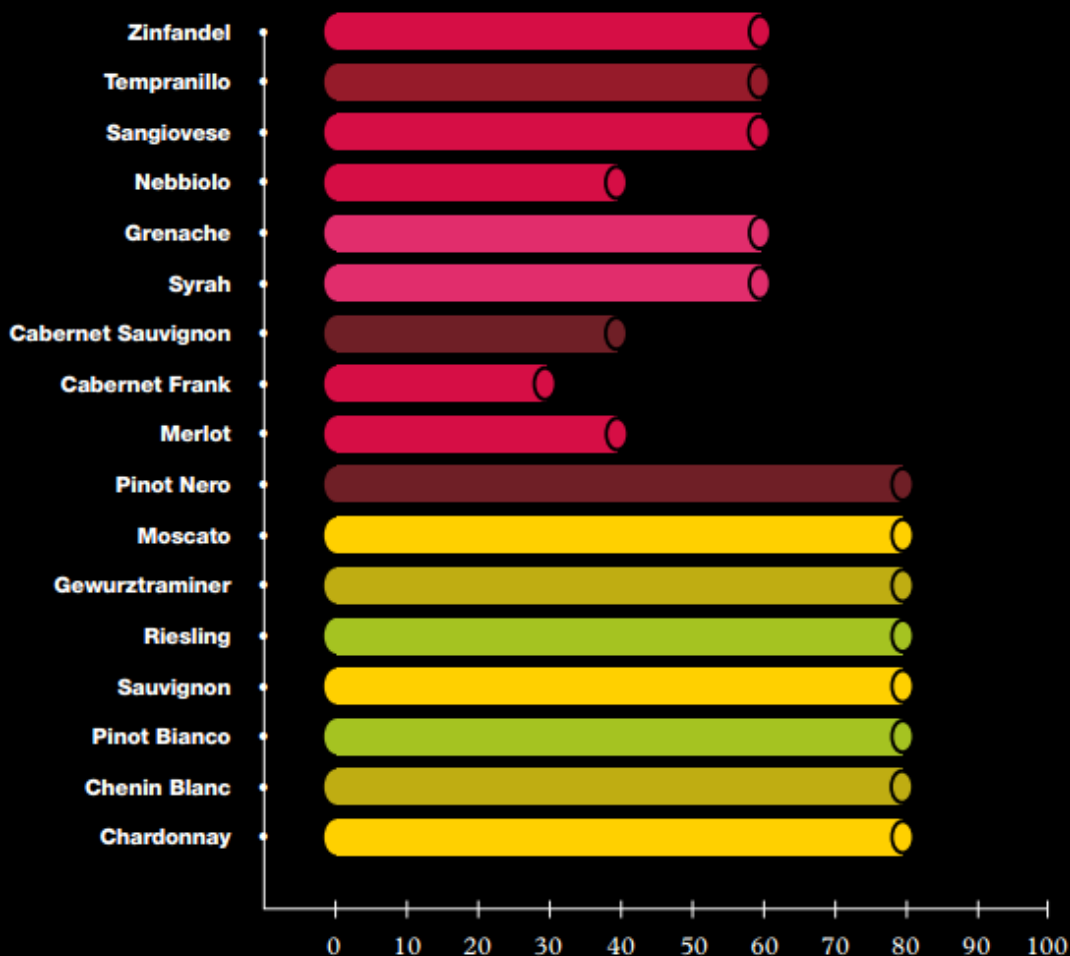
ETOILE' NOIR

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 eleganti e freschi esaltandone anche la complessità.



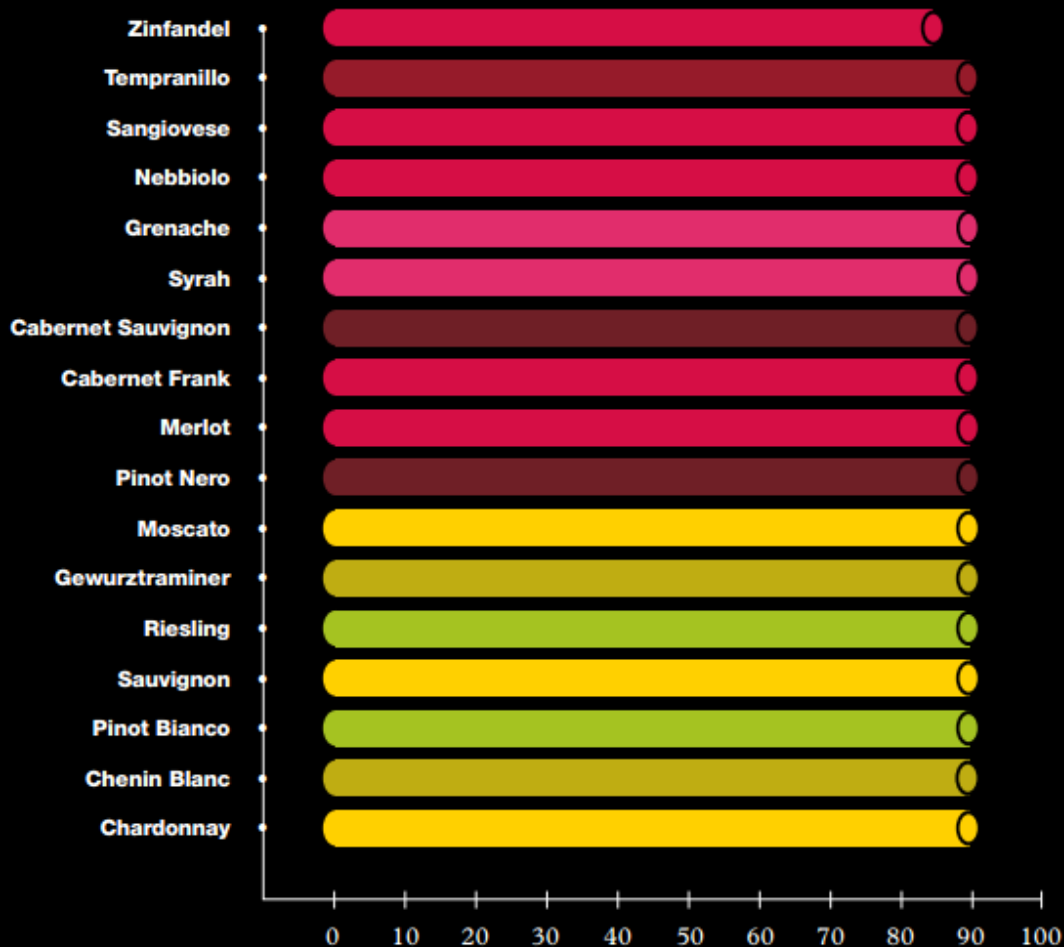
ETOILE' SPARKLE

Un calice dalle proporzioni perfettamente studiate e bilanciate, caratterizzato da una coppa che richiama quella da Champagne e da un'altezza del corpo del calice ispirata alla flûte. Possiede 7 punti perlage incisi a laser che intensificano l'esperienza di degustazione.



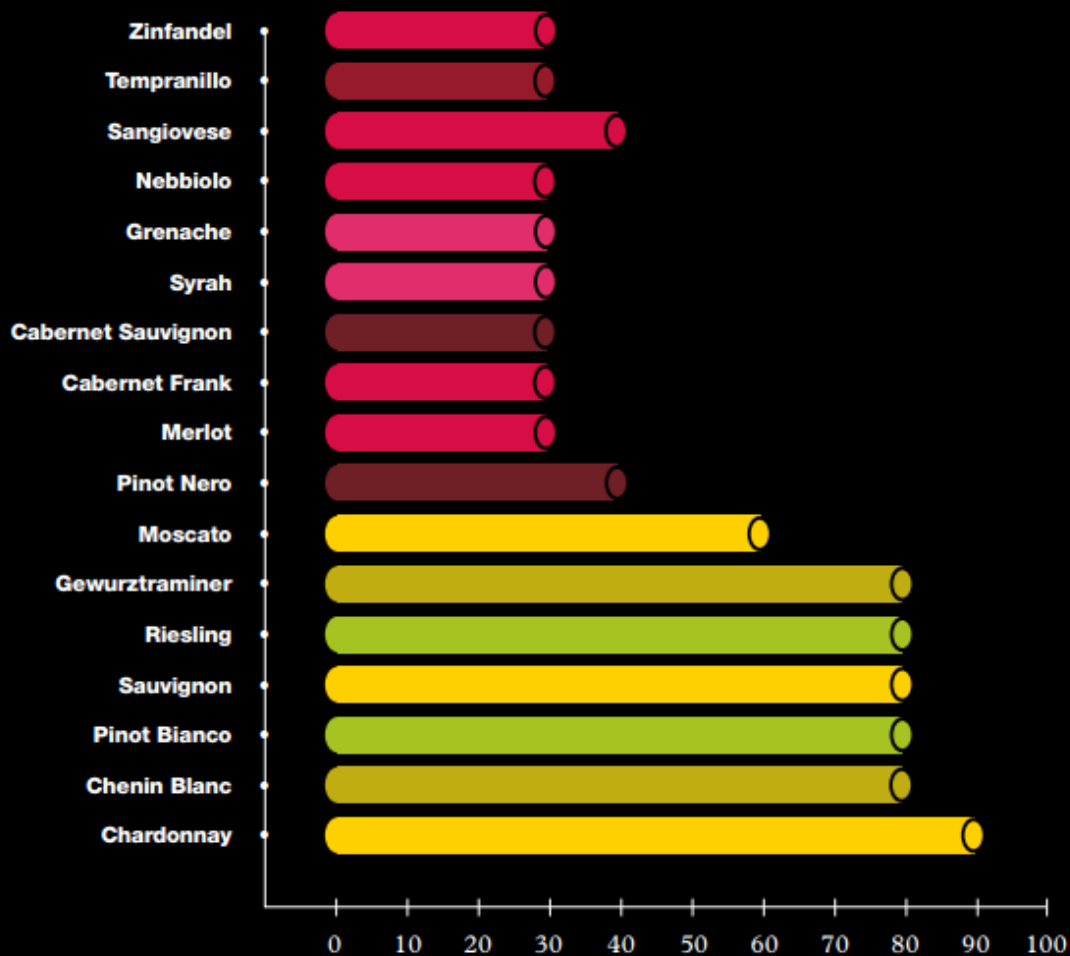
ETOILE' PLATINUM

Un calice dalle proporzioni perfettamente studiate e bilanciate. E' stato ideato appositamente per esaltare le doti organolettiche ed olfattive di vini bianchi e rossi particolarmente complessi e strutturati.



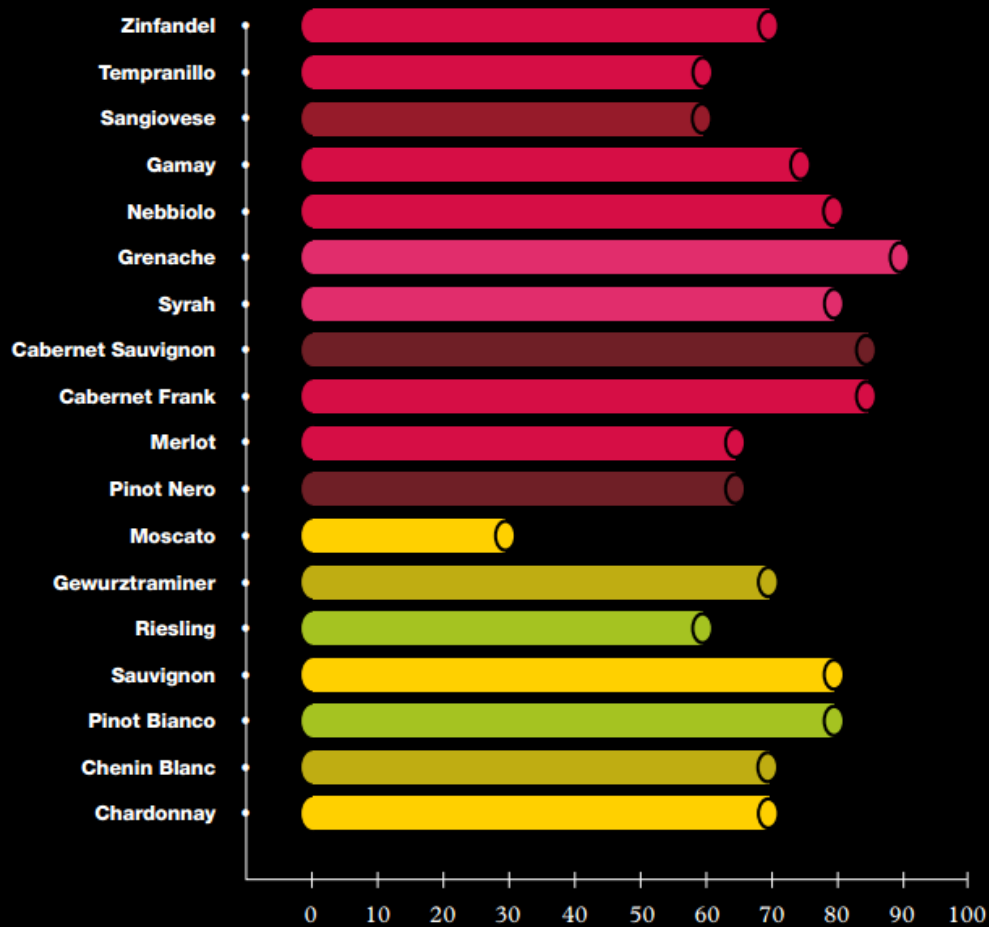
MASTERCLASS 48

Calice professionale dalla straordinaria leggerezza, eleganza e maneggevolezza, dotato di un punto perlage, ideale per servire Champagne, spumanti, rosé e vini bianchi.



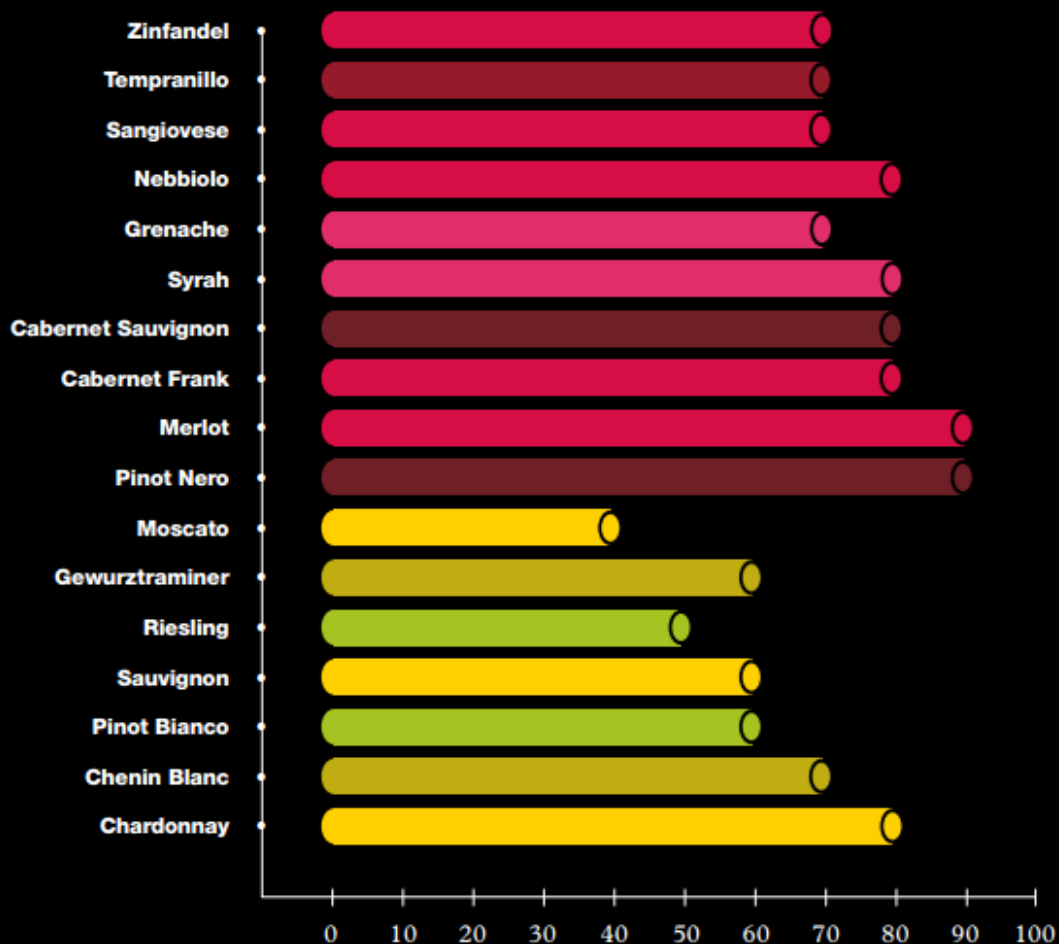
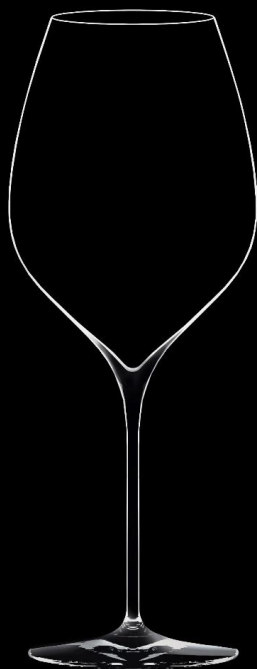
MASTERCLASS 50

Calice professionale universale ideato per ogni tipo di occasione e ideale per esaltare l'approccio sensoriale di ogni vino, dai vini bianchi a quelli rossi, agli spumanti.



MASTERCLASS 70

Calice professionale da degustazione dalla straordinaria leggerezza, eleganza e maneggevolezza. Ottimo per servire vini bianchi corposi e vini rossi giovani ed eleganti.



MASTERCLASS 90

Calice professionale da degustazione dalla straordinaria leggerezza, eleganza e maneggevolezza per servire al meglio vini rossi pregiati e corposi, ma anche bianchi strutturati e complessi che richiedono particolare ossigenazione.



Italesse srl

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