

Bormioli Luigi S.p.A.  
via moletolo, 6 · 43100 Parma · ITALIA  
Tel. +39 0521 7931 · Telefax +39 0521 793285  
e-mail: info.casalingo@bormioliluigi.com

Luigi Bormioli USA  
5, Walnut Grove Drive · Suite 140 Horsham · PA 19044 · USA  
Ph. +1 215 672 7111 · Telefax +1 215 672 7115  
e-mail: sales@luigibormioli.com

<http://www.bormioliluigi.com>

ITALIANO

PROFESSIONAL BOOK 2009

*Vinotegque*  
arte italiana della degustazione

# *Vinotegque*

arte italiana della degustazione



resa colore vino 100%  
percezione olfattiva 100%  
equilibrio gustativo 100%

ACCADEMIA *Luigi Bormioli*  
★★★★★

PROFESSIONAL BOOK 2009

V. Di Giuseppeantonio  
R. Penati-Barker

Stampato presso:  
Arti Grafiche Castello S.p.A.  
viale Europa, 33 - 46019 Viadana (Mn) Italy

Edito da:  
Bormioli Luigi S.p.A.  
Via Moletolo, 6 - 43100 Parma Italy

© Copyright 2009 - Bormioli Luigi S.p.A. - Parma. Tutti i diritti riservati; è vietata qualsiasi utilizzazione e/o riproduzione anche parziale non autorizzata.

Credits:  
graphics: 00:am  
Photo: Alessandro Molinari, Archivio Bormioli Luigi

Special Thanks to:  
location : La Cantinetta di Felino (PR)

Per apprezzare appieno un'opera  
d'arte occorre la giusta luce e il giusto  
ambiente.

Per apprezzare appieno la grande musica  
occorre un sistema di riproduzione ad  
alta fedeltà.

Per apprezzare appieno un film d'autore  
occorre uno schermo adeguato, una sala  
silenziosa, una poltrona comoda, un  
sistema studiato di diffusione audio.

Così è per i vini: per poter apprezzare  
al meglio le sfumature, le differenze,  
le caratteristiche uniche di ogni vino è  
indispensabile avere uno strumento di  
assaggio capace di renderle con purezza  
e pienezza, amplificarle, proteggerle dalle  
interferenze esterne.



# INDICE

<b>VINOTEQUE ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE</b>	<b>5</b>
PRESTAZIONI CALICI	8
MATERIALE IMPIEGATO HIGH-TECH	12
CARATTERISTICHE TECNICHE CALICI VINOTEQUE	14
CARATTERISTICHE GEOMETRICHE CALICI VINOTEQUE	15
CARATTERISTICHE SENSORIALI CALICI VINOTEQUE	16
<b>SPECIFICHE TECNICHE E RISULTATI DEI TEST SENSORIALI</b>	<b>19</b>
CALICE SUPER 800	20
CALICE RISERVA	22
CALICE NOBILE	24
CALICE ROBUSTO	26
CALICE RICCO	28
CALICE ARMONICO	30
CALICE FRESCO	32
CALICE GRADEVOLE	34
SMART TESTER Calice da degustazione intelligente	36
CALICE MATURO	38
CALICE FRAGRANTE	40
CALICE PERLAGE	42
SPIRITS SNIFTER (Universale)	44
CALICE GRAPPA (giovane)	46
DECANTER E CARAFFA VINOTEQUE	48
LINEA <i>Winoteque</i> COMPLETA	50
<b>ALLEGATO: GRAFICI A RADAR</b>	<b>55</b>





# Vinoteque

arte italiana della degustazione

I calici della linea Vinoteque sono dei veri e propri strumenti scientifici di assaggio, dei sistemi perfezionati, frutto di ricerche sui sensi e sulla percezione. Per svilupparli non ci si è accontentati di attingere al sapere esistente sull'assaggio del vino. Tutti i calici sono stati sottoposti a severi test di analisi sensoriale dal Centro Studi Assaggiatori, per confrontarne le performance rispetto al calice tecnico ufficialmente riconosciuto in tutto il mondo per l'assaggio del vino (calice Iso).

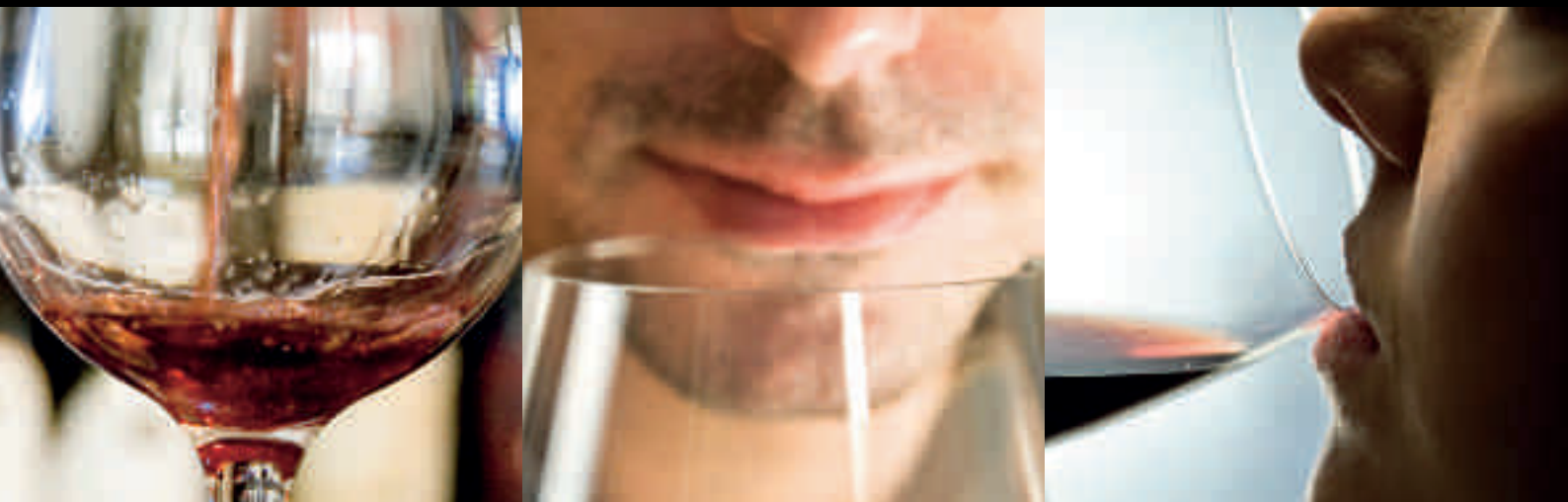
Dalle statistiche effettuate su questa enorme mole di dati emerge che, nei calici Vinoteque, ogni vino si esprime in modo significativamente differente rispetto ai calici più comuni. Le differenze sono percepite distintamente in tutte le fasi dell'assaggio: visiva, olfattiva, gustativo-tattile e retroolfattiva.

**N**ella fase dell'esame visivo, l'influenza del materiale del calice Vinoteque sul colore del vino è ridotta praticamente a zero: la tonalità si esprime in modo vivo e privo di ombre violacee. Il colore è estremamente importante: dalle più recenti ricerche sensoriali risulta che il consumatore valuta un prodotto soprattutto con la vista, e che il colore è in grado di influenzare anche la percezione olfattiva e gustativa. Inoltre questa fase anticipa numerose informazioni rispetto allo stato di salute del vino, al suo grado di evoluzione, alla sua struttura e tipologia.

La fase olfattiva che segue è fondamentale: il vero carattere di un vino, la sua ricchezza, la sua eleganza si esprimono soprattutto qui. Il momento in cui si accosta il calice al naso è la prima impressione profonda che si ha del vino: le sensazioni olfattive hanno un impatto immediato sull'emozione di chi assaggia, anche a livello subliminale, ed è in questo attimo che il cervello decide se bere o rifiutare quel vino, quanto berne, se richiederlo ancora in futuro.

Il calice in questa fase non deve solo far sentire bene l'odore: grazie alla sua forma e alle sue dimensioni, ogni calice Vinoteque è studiato per amplificare alcuni aromi e tenerne sotto controllo altri, a seconda della tipologia di vino. Il tutto con l'obiettivo di massimizzare il piacere e facilitare l'analisi, individuando subito gli eventuali difetti.

Infine, quando si prende un sorso di vino, intervengono insieme il gusto, il tatto e di nuovo l'olfatto. Le sensazioni gustative del vino (acidità, amaro, dolcezza) si mescolano a quelle tattili (corpo, calore alcolico, astringenza...) e agli aromi, che questa volta arrivano ai sensori presenti nel nostro naso attraverso l'aria che passa nel retrobocca. La piacevolezza di un vino dipende strettamente dall'equilibrio di tutte queste sensazioni: il calice Vinoteque ha una funzione fondamentale nel dosare il flusso in bocca in modo specifico per ogni vino e distillato, esaltando struttura e morbidezza dove necessario, limitando la percezione dell'acido o del calore alcolico dove sono preponderanti.





---

Per apprezzare appieno queste sensazioni è indispensabile una scelta oculata del calice per ogni specifico vino. Spesso anche vini della stessa tipologia presentano caratteristiche sensoriali differenti che esigono un calice su misura per essere valorizzate. Per questo la competenza di un produttore o di un ristoratore si esprime non solo nella cura del prodotto offerto, ma anche nel fornire al cliente il metro di misura della qualità del proprio prodotto, permettendogli di goderlo nel modo migliore. Come un'opera d'arte.

Ogni calice Vinoteque è stato studiato per una categoria di vini con specifiche caratteristiche sensoriali.

Un risultato simile si è potuto ottenere solamente grazie a studi approfonditi su tutte le caratteristiche dei calici (materiali, dimensione, geometria delle parti) in funzione del risultato sensoriale: la percezione degli aromi e dei sapori nei vini, le condizioni fisiche che la favoriscono, senza trascurare l'impatto sensoriale ed emotivo che il calice ha sugli assaggiatori in quanto oggetto di design.

I metodi impiegati dal Centro Studi Assaggiatori per le prove sensoriali sui calici Vinoteque ed accreditati da diverse università italiane, sono stati due.

1. Big Sensory Test® Avanzato: è un test di analisi sensoriale dettagliata basata sull'Albero degli Aromi della rispettiva categoria di vino o distillato che misura circa cinquanta parametri visivi, gustativo-tattili e olfattivi.
2. Big Sensory Test® Analogico-Affettivo: è un test che misura attraverso cinquanta parametri l'impatto estetico, emozionale, funzionale e l'interazione fisica degli assaggiatori con lo strumento di assaggio.

Ogni test è compiuto alla cieca, da un gruppo di assaggiatori che ha analizzato individualmente tutti i campioni descrivendo le proprie percezioni su una scheda. I dati così ottenuti sono stati elaborati statisticamente per ottenere parametri di sintesi e parametri di controllo: questo garantisce l'attendibilità, l'affidabilità e l'eshaustività dei risultati ottenuti (riportati nelle schede dei singoli calici Vinoteque).

## **PRESTAZIONI CALICI VINOTEQUE**

Tutte le caratteristiche tecniche di ogni calice Vinoteque rispecchiano le caratteristiche sensoriali dei vini che devono contenere, valorizzare, enfatizzare.

I calici sono realizzati con steli lunghi e sottili il cui scopo è di evitare il contatto della mano con la coppa. Ciò consente una migliore valutazione del colore e della limpidezza del contenuto, senza l'effetto di ombreggiatura prodotto dalle dita. Inoltre fa sì che non venga alterata la temperatura di servizio, diminuendo nel contempo l'interferenza olfattiva della mano, portatrice di odori estranei all'aroma del vino. Infine, con lo stelo lungo, è più facile imprimere al vino il movimento rotatorio per incrementare l'intensità olfattiva favorendo, in particolare, l'evaporazione delle molecole più pesanti che partecipano al bouquet del vino.

I calici Vinoteque sono stati inoltre creati con una particolare attenzione al rapporto tra lunghezza dello stelo e altezza corpo per una corretta stabilità e per facilitare il movimento rotatorio, che favorisce l'evoluzione e la liberazione degli aromi.

I vari rapporti fra diametro a livello di riempimento e diametro bocca, insieme al volume dello spazio di testa e alla temperatura di servizio, oltre a determinare la corretta miscela delle molecole aromatiche, sono stati progettati per una rapida riformazione di questa miscela nello spazio di testa dopo ogni sorso di vino.

Infine l'inclinazione delle pareti del corpo è stata disegnata per avere un corretto punto di fuoco (F) per far giungere al naso la giusta concentrazione delle molecole odorose. F rappresenta infatti il punto in cui, in base ai fenomeni convettivi indotti dall'inclinazione delle pareti del corpo, si ha teoricamente la massima concentrazione delle molecole odorose (Figura 1).

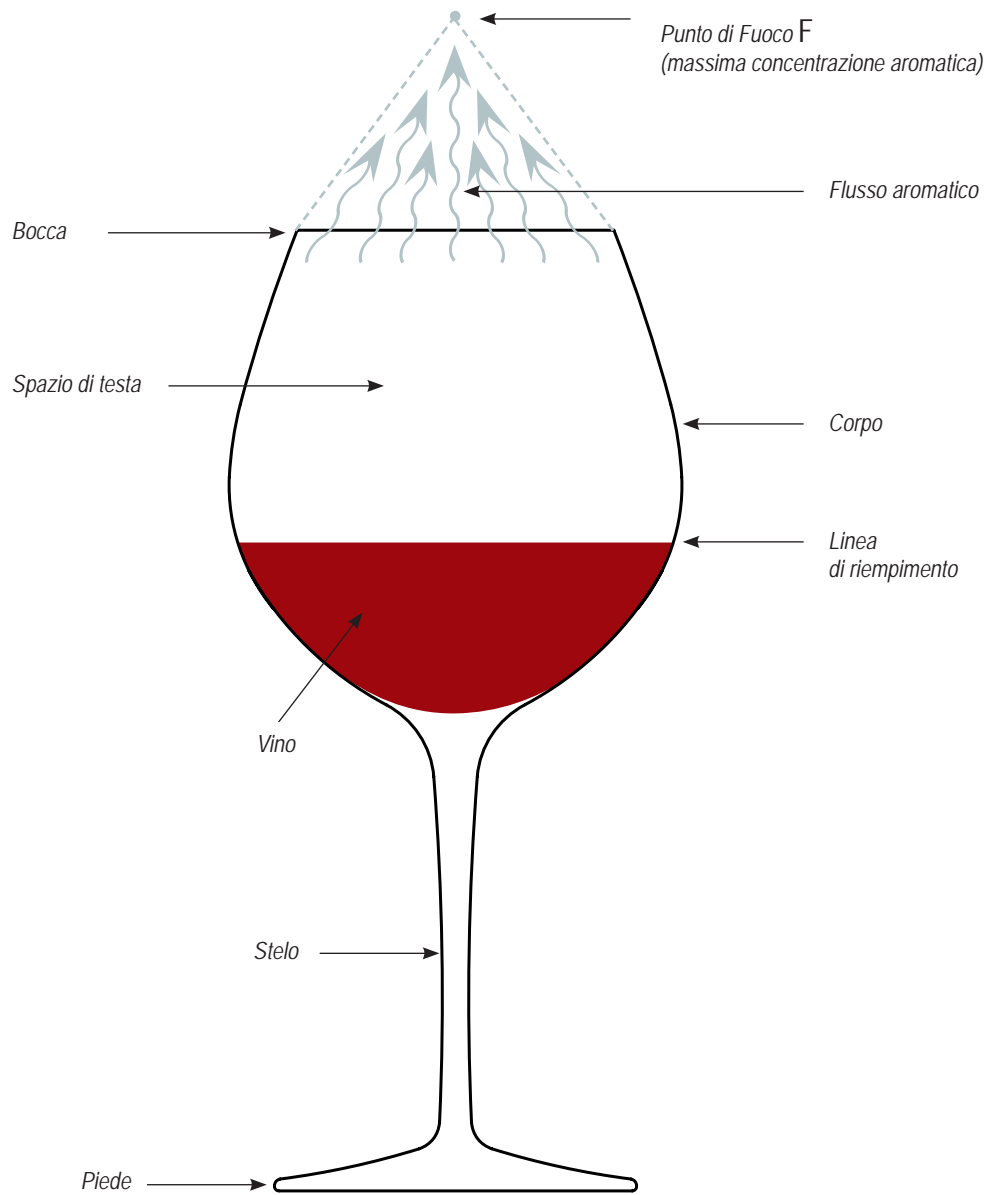


Figura 1

Un calice fisicamente equilibrato facilita la presa durante l'assaggio. Lo spazio di testa è stato inoltre dimensionato per esprimere al meglio la miscela delle varie molecole aromatiche che il vino può esprimere alla temperatura di servizio.

Le varie forme del corpo sono tali da:

- facilitare la rotazione del vino nel calice;
- migliorare il rapporto dei vari aromi nello spazio di testa;
- veicolare in modo efficace le molecole aromatiche (alla giusta concentrazione e rapporto) al naso;
- indirizzare correttamente il vino in determinate zone della lingua;
- garantire una perfetta aderenza del bordo al labbro inferiore in modo da evitare le fastidiose lacrime a bordo bocca.

I calici Vinoteque sono stati dimensionati per sviluppare gli aromi rappresentanti la personalità del vino con intensità e persistenza, esprimendo elevata qualità e piacevolezza.

Naturalmente, per ottenere ciò devono essere rispettate sia le temperature indicate per ciascun vino che la corretta quantità di servizio (per i vini bianchi da 7 a 10 cl; per i vini rossi da 10 a 16 cl).

Le dimensioni e la forma della coppa sono state progettate in base agli aromi tipici dei vari vini, calcolando che le molecole più leggere tendono ad assumere una maggiore concentrazione nella parte superiore, quelle di medio peso nella parte mediana e quelle più pesanti nel volume dello spazio di testa più vicino alla superficie del liquido.

La distribuzione di questi aromi entro lo spazio di testa dipende dalla forma e dalla dimensione del volume racchiuso tra la superficie del liquido, le pareti del calice e la bocca del medesimo: ecco perché in calici diversi, lo stesso vino presenta un profilo olfattivo differente. L'esatto volume e forma dello spazio di testa dei calici Vinoteque regola la distribuzione delle varie molecole aromatiche e permette all'assaggiatore di esplorare, nel corso delle diverse olfazioni, le diverse tonalità aromatiche in modo completo e piacevole.

Nella Figura 2 è riportata la distribuzione aromatica nel calice Vinoteque Super 800.

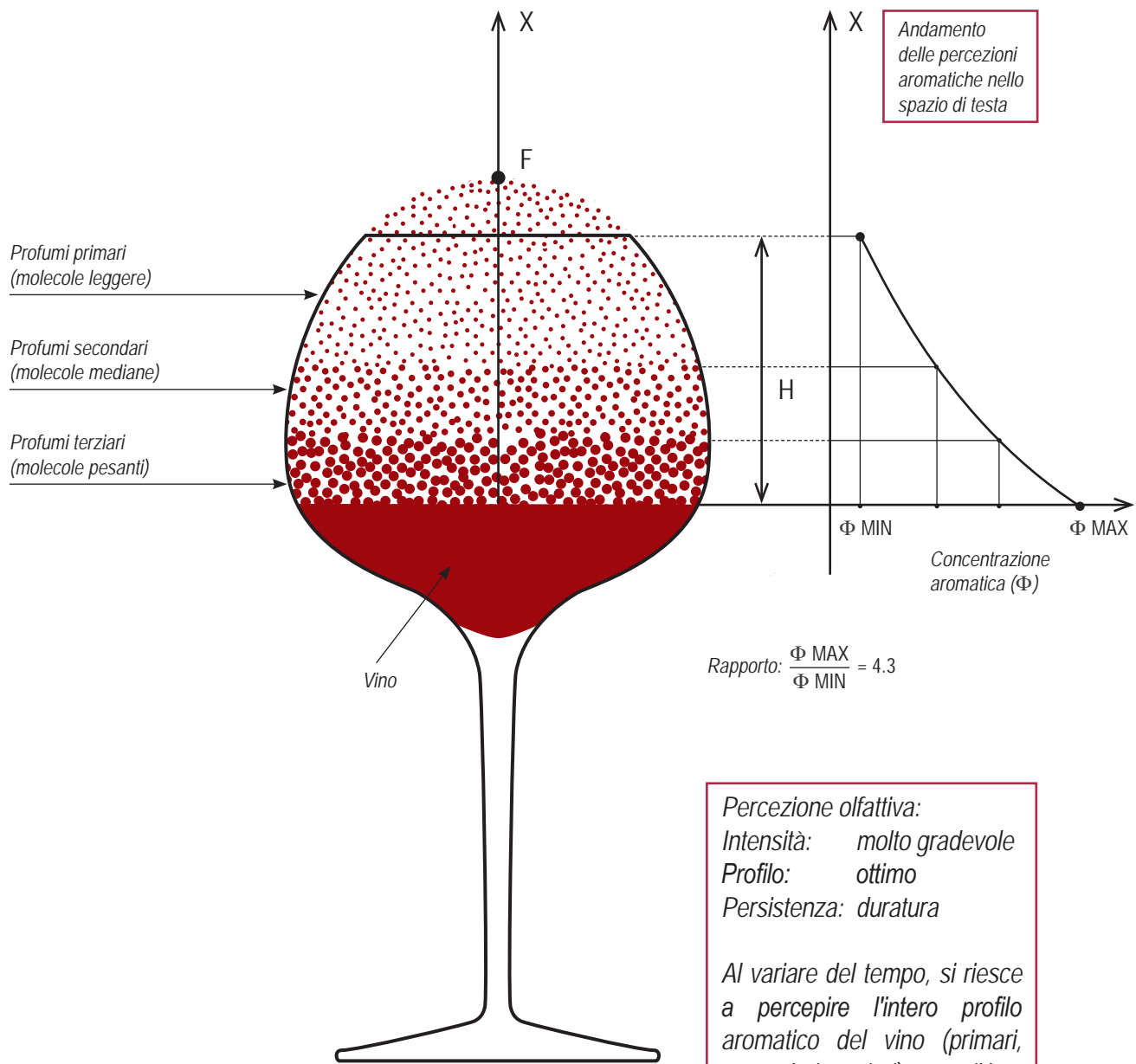


Figura 2 : Distribuzione aromatica Calice Vinoteque Super 800.

Nella linea Vinoteque sono inoltre stati sviluppati due particolari calici con effetti straordinari: il calice da degustazione "intelligente" (Smart Tester) e un particolare calice universale per la degustazione dei distillati (Spirits Sniffer).

## MATERIALE IMPIEGATO HIGH-TECH

Vetro Sonoro Superiore senza piombo SON.hyx® (High-Tech Crystal Glass) con le seguenti caratteristiche:


- Incolore con assoluta trasparenza. Resa colore del vino  $\approx$  100 %
- Alta riflessione della luce
- Alta sonorità e totalmente esente da piombo
- Trasparenza e brillantezza inalterata nel tempo

Adatto per un corretto esame visivo del vino e, per i più raffinati, la netta percezione dell'effetto sonoro generato al momento della mescita.

Un vino ricco di zuccheri ed alcol sarà più denso, colerà lentamente e produrrà un suono soave e sordo. Un vino secco e leggero viceversa, sarà meno denso e scenderà nel calice in maniera più decisa, rapida e sonora.

Le forme da noi realizzate ed il vetro SON.hyx® sono tali da esaltare questi suoni del nettare degli Dei, il vino!

Nell'esame visivo, oltre al reale apprezzamento del colore del vino e della relativa unghia (che mostra il grado di invecchiamento del vino rosso) si possono percepire con estrema facilità gli archetti e le lacrime del vino che mostrano il grado alcolico e che si sviluppano sulla parete del calice per un fenomeno fisico detto "effetto Marangoni". Lo sviluppo degli archetti e delle lacrime è strettamente legato alle condizioni superficiali del vetro ovvero alla sua bagnabilità. Infine è possibile apprezzare il perlage (catene di bollicine) che, quando è fine e persistente, denota un elevato livello di qualità degli spumanti.



Le lacrime (colature)  
del vino che si formano  
sulle pareti sono  
dovute a fenomeni di  
tensioattività: più elevata è  
la concentrazione di alcol,  
più le lacrime saranno  
abbondanti.

## CARATTERISTICHE TECNICHE CALICI VINOTEQUE

- aspetto estetico elegante, puro e pulito;
- gambi lunghi e sottili che permettono di afferrare il calice senza aumentare con il calore della mano la temperatura dei vini bianchi e rosati;
- bordi sottili (spessore minore di 1 mm) e fini per facilitare, al contatto con le labbra, il passaggio del vino in bocca;
- coppe leggere e rapporto “peso coppa/peso gambo” ben equilibrato per facilitarne le operazioni di rotazione e di presa;
- alta resistenza alle rotture durante l’uso e i lavaggi;
- resistenza a oltre 4000 lavaggi industriali;
- alta resistenza all’abrasione dei gambi: steli induriti antiabrasione a elevato scorrimento (basso coefficiente di attrito) che riduce notevolmente le rotture **TITANIUM Reinforced** ;
- alta resistenza alla torsione;
- alta resistenza del bordo.

**TITANIUM Reinforced** è un particolare processo che utilizza le NANOTECNOLOGIE ed è stato sviluppato, dopo anni di ricerca, internamente dalla Bormioli Luigi. Questo processo innovativo conferisce agli steli un eccellente incremento della durezza superficiale e quindi della robustezza (incremento della resistenza del 140%).



# CARATTERISTICHE GEOMETRICHE CALICI VINOTEQUE

a) Forme e dimensioni per garantire la migliore e più equilibrata percezione olfattiva diretta e in bocca, in termini di:

- adeguata capacità di ossigenazione;
- capacità di sviluppo aromi.

b) Forme e diametro bocca per garantire la migliore e più equilibrata percezione gustativa e tattile, in termini di:

- regolazione del flusso del vino verso la lingua.



# CARATTERISTICHE SENSORIALI CALICI VINOTEQUE

(ELEGANTI STRUMENTI DI ALTA PRECISIONE PER LA DEGUSTAZIONE DEI VINI)

## i. ESAME VISIVO

- Resa colore vino  $\approx$  100%
- Alta efficienza nell'apprezzamento degli archetti e delle lacrime per la valutazione visiva del grado alcolico; ciò dovuto all'alta bagnabilità della superficie del vetro SON.hyx®.

## ii. OSSIGENAZIONE

- Velocità di ossigenazione statica e dinamica: calibrata per ogni tipologia di vino.

## iii. ESAME OLFATTIVO

- Distribuzione intensità aromatica: adeguata a ogni tipologia di vino.
- Superficie di evaporazione: calibrata per ogni tipologia di vino.
- Percezione olfattiva = 100%.

## iv. ESAME GUSTATIVO - TATTILE

- Diametro bocca: adeguato a ogni tipologia di vino.
- Angolo d'uscita vino: adeguato a ogni tipologia di vino.
- Spessore bevante: da 0.8 a 0.9 mm.
- Equilibrio gustativo = 100%.

## RACCOMANDAZIONI PER CONSENTIRE LE MIGLIORI PERCEZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE

- a) Rispettare il campo di temperatura di servizio consigliato per ogni tipologia di vino.
- b) Riempire il calice senza superare il diametro massimo della coppa. Quantità da degustazione: vini rossi da 10 a 16 cl; vini bianchi da 7 a 10 cl.
- c) Nei lavaggi non usare né detersivi che lasciano odori sgradevoli né acqua calcarea. La pulizia del calice è importantissima: talvolta presunti difetti del vino dipendono da residui di detersivi presenti nelle coppe non sciacquate e asciugate in modo appropriato.
- d) I calici vanno riposti in una apposita credenza con la bocca verso l'alto per evitare cattivi odori.





# SPECIFICHE TECNICHE CALICI VINOTEQUE E RISULTATI DEI TEST SENSORIALI.

I profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale effettuati dal Centro Studi Assaggiatori ed eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Per la consultazione dei relativi grafici radar di ciascun test si rimanda all'allegato in appendice.

**CENTRO STUDI  
IL ASSAGGIATORI**



è l'unità di ricerca sull'analisi sensoriale più avanzata e completa in Italia. Fondato nel 1990, ogni anno compie migliaia di test sui consumatori per verificare la qualità percepita di prodotti e servizi. Oggi possiede un archivio storico tra i più grandi in Italia, specchio fedele dei cambiamenti di gusto e di tendenza. Il Centro Studi Assaggiatori collabora nella ricerca con numerose università italiane e straniere. Con i corsi di analisi sensoriale il Centro Studi Assaggiatori ha fornito le conoscenze di base a centinaia di sensorialisti e ha formato per aziende ed enti centinaia di giudici e panel leader. Inoltre è editore de L'Assaggio, l'unica rivista italiana dedicata all'analisi sensoriale, e di una collana di libri interamente dedicati all'argomento. ACCADEMIA *Luigi Bormioli* ha collaborato intensamente con il Centro Studi Assaggiatori per test sensoriali su calici per la degustazione di vini e distillati.

## CALICE SUPER 800

80 cl - 27 oz

h 23.5 cm - 9 1/4"

Ø 12 cm - 4 3/4"

09650/06 • BAF 6/12

Adatto per vini rossi invecchiati e tannici  
Temperatura di servizio = 18 ÷ 20°C



Questo calice consente un'alta velocità di ossigenazione tale da creare un vero e proprio effetto decanter.

Il rapporto elevato tra diametro massimo e diametro bocca e il profilo del calice consente di apprezzare pienamente il bouquet del vino. L'aroma è molto intenso e persistente. L'introduzione in bocca del vino attraverso un diametro di 75 mm e un angolo di 41° permette il completo apprezzamento del profilo tattile e gustativo indirizzando il vino al centro della lingua.



Foto:  
profilo flusso del vino entro  
il calice durante l'assaggio

La forma del vino sul  
bordo del calice è tale da  
veicolare la bevanda in  
modo proprio sulla lingua

SONEY & TITANIUM Reinforced

---

## TEST CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

### Calice Super 800 visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale

Il calice Super 800 è di sicuro impatto visivo, grazie alle dimensioni e alla particolarità della sua geometria. Gli assaggiatori lo trovano estremamente elegante e moderno, piacevole e con una decisa valenza di design che lo rende adatto a consumatori giovani e decisamente esigenti oltre che esperti. In mano dà una sensazione di notevole importanza in tutte le sue parti: il corpo rivela subito la sua vocazione per i vini rossi invecchiati ed importanti. Decisamente appropriato nell'ambiente di ristoranti raffinati ed enoteche di livello.

### Calice Super 800 visto attraverso l'analisi sensoriale

Il calice Super 800 dà performance superiori rispetto all'Iso con vini floreali e fruttati. È particolarmente spietato sui difetti e con i cosiddetti "vini del falegname".

Del Barbera d'Asti invecchiato enfatizza le note floreali di rosa e di violetta, di miele e cera d'api. Anche la frutta fresca assume un diverso rilievo, come anche i profumi, piuttosto ricercati, di frutta secca (noce, mandorla, nocciola) e di confettura. Dove la barrique è usata propriamente mette in evidenza le note vanigliate e quelle di caffè tostato e cacao.

Nel Chianti il Super 800 dà tutto un altro rilievo ai profumi agrumati, specie di buccia d'arancia, che accompagnano il cuore fruttato di fragola e frutti di bosco. L'ampiezza dello spazio di testa mette anche in evidenza una maggiore profondità delle note di contorno vegetali: erba, erbe aromatiche, tabacco.

Nel Valcalepio Riserva il Super 800 fa rilevare tutta la specificità delle note di fondo vegetali e speziate del vino, soprattutto animali, mettendone a nudo l'evoluzione.

---

### Vini consigliati:

- Barbera d'Asti Doc
- Chianti Docg
- Valcalepio Rosso Doc Riserva

## CALICE RISERVA

76 cl – 25 ¾ oz  
h 24.8 cm – 9 ¾”  
Ø 9.9 cm – 4”

09641/04 • GP 4/24  
09641/06 • BAF 6/12

Per vini rossi corposi e molto maturi  
Temperatura di servizio = 17 ÷ 19° C



Calice per vini dai profumi complessi e di lunga persistenza.

La grande dimensione di questo calice (760 cc) consente la giusta ossigenazione dei vini rossi lungamente affinati in bottiglia e con tannini che hanno già assunto un carattere più morbido.

Il diametro di bocca è ampio e, con angolo di 14°, si veicola il vino nella parte posteriore della lingua.



Foto:  
profilo flusso del vino entro  
il calice durante l'assaggio

La forma del vino sul  
bordo del calice è tale da  
veicolare la bevanda in  
modo proprio sulla lingua

SONEY & TITANIUM Reinforced



## TEST CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

### Calice Riserva visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale

Questo calice risulta immediatamente particolare per le sue dimensioni che rendono subito chiara la sua funzione di oggetto tecnico di assaggio. Risulta comunque più arioso ed elegante del calice Iso oltre che molto più comodo, pur non perdendo nulla della sua importanza e austerità. Trova il suo punto di forza nello stelo, la cui finezza gli conferisce un'aura di buon gusto e originalità. Senz'altro indicato per vini rossi invecchiati o in ogni caso importanti, è giudicato positivamente sia per l'enoteca che per il ristorante in occasioni speciali.

### Calice Riserva visto attraverso l'analisi sensoriale

Il calice Riserva rispetto al calice Iso dà una resa diversa fin dall'aspetto visivo: la maggiore trasparenza del vetro speciale rivela nel vino un colore più vivo di riflessi aranciati. Nella fase olfattiva, le differenze rilevate sono in funzione delle specificità dei singoli vini.

Nel Valcalepio Riserva risulta evidenziata la gamma distintiva della frutta rossa e nera, la ciliegia marasca in modo particolare, ancora più netta nella sfumatura che va dalla confettura all'amarena sotto spirito. Anche gli aromi speziati ricevono risalto.

Nel Cabernet Sauvignon cileno il calice Riserva tende ad amplificare la gamma floreale, senza per questo aumentare la percezione dei sentori vegetali tipici di questa tipologia di vini.

Nel Bordeaux il calice Riserva fa risultare nettamente più evidenti gli aromi di fiori vari e miele che si staccano bene rispetto al fondo fruttato.

## Degustazione Calice Riserva con vino Cabernet Sauvignon (USA) eseguita da Sommelier:

**COLORE:** Rosso granato concentrato, scuro e con riflessi da viola a rubino.

**PROFUMO:** Ciliegia, mirtillo, cuoio, tostato, pane caldo e chicchi di caffè.

**SAPORE:** Di corpo, ma delicato ed elegante; equilibrio perfetto.

### Vini consigliati:

- Cabernet Sauvignon (USA)
- Valcalepio Rosso Doc Riserva
- Cabernet Sauvignon Valle del Maipo (Cile)
- Bordeaux Montagne Saint-Emillion
- Barolo Riserva
- Chianti Classico Riserva
- Brunello di Montalcino Riserva
- Cialla Schioppettino
- Nuits-Saint-Georges
- Chateauneuf du Pape
- Dao Rosso
- Priorato Toro
- Barossa Valley-Shiraz
- Stellenbosh Pinotage
- Rapel Valley Merlot
- Pfaiz Cabernet Sauvignon

## CALICE NOBILE

73.5 cl – 24 ¾ oz

h 23 cm – 9”

Ø 10.5 cm – 4 ¼”

09645/06 • BAF 6/12

Per vini rossi nobili ed eleganti  
Temperatura di servizio = 16 ÷ 18° C



Calice adatto a vini fini e persistenti, ricchi di potenza e intensità, profondi e di carattere. Sono infatti calici per vini con importante componente alcolica, notevole quantità di tannino e spiccata acidità oltre che caratterizzati da un particolare aroma fruttato.

Calice con grande capacità (735 cc), forma particolare a tulipano (Angolo apertura = 9°; Diametro bocca = 8.5 cm) in modo da dirigere il vino verso la punta della lingua, necessario per i vini a componente acida (per equilibrio gustativo).

Il rapporto tra il diametro di riempimento e il diametro bocca, nonché l'elevato volume di testa, consente una percezione olfattiva distinta e persistente.



Foto:  
profilo flusso del vino entro  
il calice durante l'assaggio

La forma del vino sul  
bordo del calice è tale da  
veicolare la bevanda in  
modo proprio sulla lingua

SONiHyx® & TITANIUM Reinforced

---

## TEST CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

### Calice Nobile visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale

Di forte impatto per l'originalità della sua geometria, questo calice ha un aspetto estremamente elegante e leggero nonostante le dimensioni del corpo, al punto da ricordare un oggetto d'arte. In mano risulta di impugnatura comoda e trasmette una sensazione di importanza. I suoi punti di forza sono il corpo e la forma del bordo che ne costituiscono i tratti distintivi e lo rendono adatto ad utenti esperti, che ricercano però un tocco di originalità e di stile. È considerato perfetto per rossi importanti, soprattutto invecchiati, e dà il meglio soprattutto al ristorante in occasioni speciali.

### Calice Nobile visto attraverso l'analisi sensoriale

Il calice Nobile, oltre a conferire ai rossi una maggiore importanza che in termini percettivi si traduce in una più netta struttura, ha la proprietà di evidenziare alcuni dei toni aromatici di questi complessi prodotti.

Nel Barbaresco il calice Nobile dà più nettezza alle note olfattive della frutta essiccata e secca, nonché a quelle tostate e speziate.

Nel Nebbiolo sono le tipiche sfumature floreali a essere amplificate, insieme ai profumi di spezie comuni: pepe, chiodi di garofano, noce moscata.

Nel Côtes-du-Rhône il calice Nobile rende più intense le tonalità della frutta rossa e nera, essiccata e secca, che danno a questo vino maggiore complessità e fascino.

## Degustazione Calice Nobile con vino Barbaresco eseguita da Sommelier:

**COLORE:** Granato con unghia violacea, mattone con l' invecchiamento.

**PROFUMO:** Evoluto con frutti neri, prugna, liquerizia, tartufi, legno speziato.

**SAPORE:** Con elevata acidità, equilibrato, con tannini evoluti, elegante.

---

### Vini consigliati:

- Barbaresco
- Amarone della Valpolicella
- Nebbiolo Langhe
- Côtes-du-Rhône
- Pinot Nero
- Barolo
- Valtellina Sfurzat
- Chambertin
- Pomerol
- Côte Rôtie
- Hermitage rosso
- Ribeira del Duero
- Lemberger
- Napa Valley Syrah

## CALICE ROBUSTO

66 cl – 22 ¼ oz  
h 22.6 cm – 9”  
ø 10.6 cm – 4 ¼”

09077/04 • GP 4/16  
09077/06 • BAF 6/12

**Adatto per vini rossi  
di grande struttura e morbidezza  
Temperatura di servizio=16÷ 18°C**

Calice a forma di mela adatto a vini generosi con bouquet pronunciato.

La capacità di diffusione aromi è elevata per concentrare il bouquet. L'angolo di bocca (21°) ed il diametro bocca del calice (74 mm) consentono al vino di scorrere a flusso sottile.



*Foto:  
profilo flusso del vino entro  
il calice durante l'assaggio*

*La forma del vino sul  
bordo del calice è tale da  
veicolare la bevanda in  
modo proprio sulla lingua*

SONEY & TITANIUM Reinforced

## TEST CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

### **Calice Robusto visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale**

Un calice molto particolare a giudizio degli assaggiatori che l'hanno utilizzato. Colpisce soprattutto, come gli altri calici della linea, per la leggerezza che trasmette visivamente pur nelle sue dimensioni importanti. Il suo modo particolare di rivisitare la forma classica lo rende estremamente elegante pur essendo familiare. In mano è piacevole da tenere e da esaminare. Il corpo e il bordo sono i suoi punti di forza. È adeguato per qualsiasi tipo di assaggiatore, specie se ricerca uno strumento di degustazione sofisticato e particolare. È adatto a rossi importanti. Il ristorante è il luogo ideale di questo calice, anche adatto all'enoteca per occasioni speciali.

### **Calice Robusto visto attraverso l'analisi sensoriale**

Il calice Robusto dà, con vini importanti, performance simili al calice Iso, con alcune distinzioni degne di nota.

Nel Côtes-du-Rhône il colore, visto attraverso il vetro cristallino superiore del calice Robusto, risulta nettamente più vivace. La forma particolare dà maggiore risalto alle note speziate, in particolare quelle vanigliate associate alla pasticceria.

Nel Nebbiolo le medesime differenze visive danno al vino una maggiore leggerezza, che si accompagna a una percezione più chiara delle note floreali di rosa, violetta e fiori vari caratteristiche di questo vino.

Nel Barolo vengono sottolineati gli aromi di frutta secca e quelli speziati dati dalla barrique, mentre i profumi vegetali vengono attenuati.

## Degustazione Calice Robusto con vino Amarone della Valpolicella eseguita da Sommelier:

**COLORE:** Rosso granato scuro con ricche sfumature viola scuro.

**PROFUMO:** Ciliegia nera, prugna secca, fichi, mandorle amare, tabacco, cuoio.

**SAPORE:** Complesso, morbido, concentrato e molto persistente.

### **Vini consigliati:**

- Amarone della Valpolicella
- Côtes-du-Rhône
- Nebbiolo Langhe
- Barolo
- Rosso di Montepulciano
- Rosso Conero
- Gatturmo Colli Piacentini
- Teroldego Rotaliano
- Chinon
- Côte de Beaune
- Bandol
- Tempranillo Gran Reserva
- Monterey Pinot Noir

## CALICE RICCO

59 cl – 20 oz  
h 23.8 cm – 9 ¼”  
Ø 9.1 cm – 3 ½”

09627/04 • GP 4/24  
09627/06 • BAF 6/24

Per vini rossi corposi o maturi  
Temperatura di servizio = 15 ÷ 17° C



Calice con adeguata superficie di ossigenazione.  
Spazio di testa (400 cc) necessario per contenere gli aromi complessi ed esaltarne la percezione in modo equilibrato.  
Angolo e diametro bocca capace di indirizzare il vino nella parte mediana e posteriore della lingua



Foto:  
profilo flusso del vino entro  
il calice durante l'assaggio

La forma del vino sul  
bordo del calice è tale da  
veicolare la bevanda in  
modo proprio sulla lingua

SONEY & TITANIUM Reinforced

## TEST CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

### Calice Ricco visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale

Di aspetto piacevole e moderno, questo calice ha secondo gli assaggiatori un carattere classico e sobrio, più vicino allo strumento tecnico di degustazione che all'oggetto d'arte. La sensazione che trasmette in mano è di un oggetto solido ed importante, piacevole nel corpo e nello stelo. Si caratterizza come un calice da esperto conoscitore che ama poter apprezzare la meglio ciò che beve esaminandone anche i possibili difetti. È uno strumento ideale per l'enoteca e per il wine bar che vuole distinguersi. Ha il vantaggio di poter essere utilizzato, secondo gli assaggiatori, sia per i vini rossi sia per i bianchi, purché importanti.

### Calice Ricco visto attraverso l'analisi sensoriale

La capacità del calice Ricco di dare risalto alle note di fondo dei vini importanti, specialmente le speziate, induce per sinestesia l'assaggiatore ad avvertire una maggiore struttura e rotondità, accompagnate a seconda dei vini da un'acidità e un'alcolicità amplificate.

Nel Chianti il calice Ricco enfatizza gli aromi di confettura e frutta sciroppata, ma anche alcune note vegetali secche e di pasticceria, che vanno ad accrescere la gamma dello speziato.

Nel Teroldego e nel Brunello di Montalcino il calice Ricco conferma la sua tendenza a rendere il colore in maniera più pura, e allo stesso tempo a far percepire meglio le note di barrique, qualora presenti. Per questo è uno strumento utile nel confrontare vini invecchiati, quando la maestria dell'enologo è determinante nel conferire al vino complessità senza dare netti sentori di legno.

## Degustazione Calice Ricco con vino Brunello di Montalcino eseguita da Sommelier:

**COLORE:** Rosso ciliegia e unghia violacea, rosso mattone con l'invecchiamento.

**PROFUMO:** Intenso, frutti scuri, prugna, cuoio, frutti di bosco, spezie e terra.

**SAPORE:** Complessità meravigliosa, ricco, tannini rotondi con l'invecchiamento.

### Vini consigliati:

- Brunello di Montalcino
- Chianti Docg
- Teroldego Rotaliano Doc Riserva
- Barbera d'Asti
- Taurasi
- Montefalco Sagrantino
- Valtellina Superiore
- Nero d'Avola
- Aglianico del Vulture
- Rosso Conero
- Grenache
- Hermitage
- Malbec
- Shiraz
- Valpolicella

## CALICE ARMONICO

55 cl – 18 ½ oz  
h 20.5 cm – 8”  
Ø 10.2 cm – 4”

09556/04 • GP 4/24  
09556/06 • BAF 6/12

Per vini rossi morbidi  
di grande equilibrio gustativo  
Temperatura di servizio = 16 ÷ 18° C



Calice dalla forma sferica per una superficie di ossigenazione ed evaporazione pari a 80 cm<sup>2</sup>

Questo calice permette un'introduzione del vino in bocca in modo pieno, bagnando immediatamente tutta la lingua.

L'equilibrio gustativo diventa naturale per mezzo di ritardi fisiologici nella percezione dei vari sapori da parte della lingua: dolce, acido, salato e amaro. I profumi di questi vini sono intensi.

La coppa del calice si avvolge facilmente fra le mani per aumentarne la temperatura del vino e far liberare più facilmente i profumi complessi.



Foto:  
profilo flusso del vino entro  
il calice durante l'assaggio

La forma del vino sul  
bordo del calice è tale da  
veicolare la bevanda in  
modo proprio sulla lingua

SON. by & TITANIUM Reinforced



## TEST CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

### Calice Armonico visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale

Un grande classico rivisitato con uno stile originale. Questo ballon è particolare per la leggerezza del suo aspetto che lo rende vagamente femminile e molto allegro. In mano è decisamente piacevole e comodo, grazie soprattutto alla forma dello stelo. È considerato adatto per un assaggiatore di un certo stile, per la degustazione di rossi invecchiati e importanti. È ideale per l'enoteca ed il ristorante. Adatto ad occasioni speciali offre, allo stesso tempo, una grande praticità di lavaggio e asciugatura.

### Calice Armonico visto attraverso l'analisi sensoriale

Il calice Armonico offre a livello sensoriale performance simili a quelle del calice Iso. Si dimostra adatto alla valutazione dei vini importanti per la capacità di evidenziare alcune note particolari e profonde di questi prodotti.

È il caso dei frutti essiccati nel Barbera d'Alba, delle spezie nel Nebbiolo e di entrambi in alcuni rossi siciliani. In alcuni casi il calice Armonico può esaltare alcune leggere note di fieno come nel Nebbiolo, o di legno nel Barbera d'Alba Superiore, qualcosa di simile a una lente d'ingrandimento.

## Degustazione Calice Armonico con vino rosso Chianti eseguita da Sommelier:

**COLORE:** Rosso rubino brillante, tendente al granato con l'invecchiamento.

**PROFUMO:** Viola, ciliegia, piccoli frutti scuri, prugna e spezie.

**SAPORE:** Medio corpo, tannico da giovane poi morbido e vellutato.

### Vini consigliati:

- Chianti
- Barbera d'Alba
- Langhe Doc Nebbiolo
- Rosso Sicilia
- Merlot
- Sangiovese
- Nero D'Avola
- Rosso Conero
- Santa Maddalena
- Rioja
- Rapsami
- Nobile di Montepulciano

## CALICE FRESCO

38 cl – 12 ¾ oz

h 22.8 cm – 9”

Ø 8.1 cm – 3 ¼”

09644/06 • BAF 6/24

Per vini rossi fruttati e freschi e vini bianchi  
Temperatura di servizio = 9 ÷ 12° C

Calice per vini rossi giovani, da servire anche leggermente freschi, e per vini bianchi. Più il vino è freddo, più risulterà fruttato e tannico. Il calice presenta un alto rapporto tra diametro massimo e diametro bocca; la bocca stretta impedisce la dispersione degli aromi.

La distanza tra la superficie del vino e la bocca del calice è importante per una percezione degli aromi piuttosto intensa.



SONEY & TITANIUM Reinforced



Foto:  
profilo flusso del vino entro  
il calice durante l'assaggio

La forma del vino sul  
bordo del calice è tale da  
veicolare la bevanda in  
modo proprio sulla lingua

## TEST CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

### **Calice Fresco visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale**

È un calice dall'aspetto familiare agli assaggiatori, che si distingue per la sua leggerezza e la sua delicatezza di aspetto. È moderno e piacevole, importante senza essere troppo austero. Al tatto è piacevole e la presa è comoda: il corpo, il bordo e lo stelo risultano interessanti e, nonostante l'altezza, secondo i giudici non perde molto di robustezza rispetto al calice Iso. È considerato appropriato per un assaggiatore che si intende di vino e ha buon gusto, ma è anche giovane e originale. È ben visto con vini giovani; è sicuramente adatto al ristorante e all'enoteca, ma anche al wine bar.

### **Calice Fresco visto attraverso l'analisi sensoriale**

Il calice Fresco si distingue per la capacità di evidenziare le note specifiche dei bianchi, sia i pregi, sia – se presenti – i difetti.

Con lo Chardonnay il calice Fresco, rispetto al calice Iso, esalta alcune delle note più ricercate: a partire dalla gamma del floreale che va dai fiori specifici come il gelsomino, il glicine e l'acacia fino ai fiori vari. Anche i profumi agrumati vengono percepiti con maggiore intensità, esaltando la nota di frutta esotica che rende piacevole un vino bianco. Leggermente più evidenti anche i profumi vegetali.

Con il Pinot Grigio il calice Fresco, rispetto al calice Iso, tende ad amplificare profumi di tutta la gamma, anche – quando presenti – i difetti. Una punta caseosa di burro e latte fermentato non rilevata nel calice Iso è stata invece messa in evidenza dal calice Fresco.

Lo stesso avviene anche con il bianco siciliano: il calice Fresco evidenzia un fruttato leggermente superiore e un lieve sentore caseoso non rilevato con l'Iso.

## Degustazione Calice Fresco con vino Beaujolais eseguita da Sommelier:

**COLORE:** Limpido e rosso rubino chiaro e brillante.  
**PROFUMO:** Affascinante, vibrante, fresco, frutti di bosco, pepe e viola.  
**SAPORE:** Fruttato con scarsi tannini, retrogusto persistente e fresco.

### **Vini rossi consigliati:**

- Beaujolais
- Pinot Noir
- Barbera
- Dolcetto
- Bonarda
- Lambrusco
- Valpolicella
- Bardolino

### **Vini bianchi consigliati:**

- Chardonnay delle Venezie
- Pinot Grigio
- Bianco di Sicilia

## CALICE GRADEVOLE

34 cl – 11 ½ oz  
h 22.3 cm – 8 ¾”  
Ø 7.7 cm – 3”

09642/06 • BAF 6/24

Adatto per vini rosé e bianchi  
Temperatura di servizio = 9 ÷ 10° C



La forma dell'apertura del calice (angolo = 9°) che tende ad allargarsi consente al vino, quando introdotto, di dirigersi principalmente nella punta della lingua e successivamente ai lati per ottenere il perfetto equilibrio dei sapori. Forma e dimensione del calice consentono inoltre di concentrare i profumi verso il naso, favorendo la percezione degli aromi delicati e fruttati dei vini giovani.



Foto:  
profilo flusso del vino entro  
il calice durante l'assaggio

La forma del vino sul  
bordo del calice è tale da  
veicolare la bevanda in  
modo proprio sulla lingua

SON.  & TITANIUM Reinforced

## TEST CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

### **Calice Gradevole visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale**

È un calice di aspetto molto elegante e femminile, insolito rispetto ai calici cui gli assaggiatori sono abituati. È molto piacevole e interessante al tatto, bello ed equilibrato in tutte le sue parti. La sua comodità e maneggevolezza lo rende ideale per l'assaggiatore esperto che si intende di vini e vuole uno strumento di degustazione particolare. Considerato adatto soprattutto a vini bianchi e rosé, sia fermi sia frizzanti, sta benissimo in enoteca, ma anche al ristorante e nelle occasioni speciali. La bocca leggermente svasata ne facilita l'asciugatura.

### **Calice Gradevole visto attraverso l'analisi sensoriale**

Il calice Gradevole risulta ideale per mettere in evidenza le note floreali dei vini rosé, cioè quella gamma aromatica che dà distinzione: i profumi fruttati infatti rendono un vino piacevole e beverino, ma i floreali gli conferiscono particolare finezza ed eleganza.

Con un Chiaretto del Garda il calice Gradevole, rispetto al calice Iso, enfatizza i profumi di fiori vari che insieme al miele amplificano il floreale di questo vino. Per sinestesia, il prevalere di queste note sul vegetale fa sembrare il vino meno acido di quanto non appaia nel calice Iso.

Nel Cerasuolo, il calice Gradevole enfatizza notevolmente non solo i profumi di fiori, ma anche quelli di uva e frutta fresca come la mela, la pera e la banana.

Andando verso sud e aumentando la potenza aromatica del vino, la capacità del calice Gradevole di amplificare i profumi risulta più evidente. Di un rosé siciliano rende al meglio le specificità, aumentando il floreale al punto di far distinguere profumi specifici come la rosa e la violetta. Anche il fruttato viene ben amplificato, sia nella percezione di frutti rossi e neri, sia di note più nobili come la frutta essiccata e secca.

### **Degustazione Calice Gradevole con vino rosato Syrah/Grenache (USA) eseguita da Sommelier:**

**COLORE:** Rosso cupo elegante e con sfumature rubino.

**PROFUMO:** Intenso fresco, di ciliegia, mora, frutti di bosco.

**SAPORE:** Equilibrato, intenso con buona persistenza.

#### **Vini rosati consigliati:**

- Syrah/Grenache
- Chiaretto del Garda
- Cerasuolo d'Abruzzo
- Rosè Sicilia
- Côtes de Provence
- C de Languedoc
- Mateus

#### **Vini bianchi consigliati:**

- Pinot Grigio
- Riesling
- Sauvignon Blanc
- Soave
- Trebbiano
- Verdicchio
- Bordeaux Blanc-sec
- Pinot Blanc
- Vinho Verde

# SMART TESTER

## (Calice da Degustazione Intelligente)

40 cl – 13 ½ oz

h 22 cm – 8 ¾”

Ø 8 cm – 3 ¼”

09647/06 • BAF 6/24



È un calice a forma di uovo allungato con altezza totale pari a 22 cm.

Serve per una degustazione universale, quindi ha caratteristiche fisiche in termini di percezione aromi e percezioni gustative mediane di tutta la serie Vinoteque.

È adatto per vini rossi, bianchi e spumanti.

Le sue peculiarità intelligenti sono:

- a) garantisce le percezioni medie di tutti i vini;
- b) presenta una indentatura (epicure) trattata al fondo della coppa che permette:
  - i. sicuro sviluppo del perlage per i vini frizzanti,
  - ii. evidenza delle bollicine per vini tranquilli che per difetto di rifermentazione sviluppano anidride carbonica (rilevatore di difetto),
  - iii. analisi immediata del colore del vino attraverso questo incavo (rilevatore di colore),
  - iv. evidenza immediata di eventuali depositi nel vino, che si depositano nel fondo dell'incavo (rilevatore di decantazione).



Foto:  
profilo flusso del vino entro  
il calice durante l'assaggio

La forma del vino sul  
bordo del calice è tale da  
veicolare la bevanda in  
modo proprio sulla lingua

SON. by & TITANIUM Reinforced

## TEST CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

### **Calice Smart Tester visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale**

Nonostante la sua generale similarità di aspetto con il calice Iso, risulta visivamente molto più leggero, femminile ed elegante, più moderno ed allegro. Risulta decisamente più piacevole in mano. La differenza a livello di sensazione è notevole: interessante e comodo, trova il suo punto di forza nella geometria particolare del corpo e offre uno stelo decisamente più bello di quello del normale Iso. L'assaggiatore che lo sceglie è competente, sofisticato e di buon gusto. È adatto a ogni tipo di vino con preferenza per i vini fermi. La sua praticità lo rende un passepartout dal ristorante all'enoteca e alla casa. Offre la stessa facilità di lavaggio e asciugatura di un Iso.

### **Calice Smart Tester visto attraverso l'analisi sensoriale**

Il calice Smart Tester, pur avendo una geometria non molto dissimile da un Iso, mostra comparativamente delle performance particolarmente interessanti.

Innanzitutto la geometria del fondo del corpo permette una migliore analisi visiva dei rossi e grazie alla trasparenza del vetro non aggiunge riflessi violacei al colore, come tende invece a fare l'Iso. Da un punto di vista aromatico è da notare la capacità di mettere in luce alcune specificità dei vini.

Di un Barolo, il calice Smart Tester amplifica non tutte le note olfattive: della gamma fruttata, ad esempio, dà più rilievo ai frutti essiccati (prugna secca, dattero) e ai frutti cotti (confettura, frutta sciroppata). Notevole anche la nettezza con cui evidenzia la vaniglia e altri aromi speziati.

Nel Bordeaux vengono amplificate sia le note floreali specifiche, sia gli aromi fruttati, con particolare riguardo ai sentori di uva, mela e pera. Anche l'erbaceo è leggermente sottolineato, sia fresco (erba, peperone) sia secco (fieno, tabacco).

Nel Brunello di Montalcino il calice Smart Tester dà un rilievo notevolissimo sia agli aromi di ciliegia, lampone e prugna, sia alle note date dalla barrique, come le spezie comuni, il legno fresco e il tostato.

Queste differenze aromatiche si ripercuotono con meccanismi sinestesici sulla percezione gustativo-tattile, in particolare sulle sensazioni di alcolicità, acidità, struttura e rotondità.

## CALICE MATURO

49 cl – 16 ½ oz  
h 24.2 cm – 9 ½”  
Ø 8.8 cm – 3 ½”

09643/06 • BAF 6/24

**Adatto per vini bianchi corposi e maturi**  
**Temperatura di servizio = 10 ÷ 12° C**



Questi vini necessitano di un pò più di tempo per l'ossigenazione, ecco perché questo calice è stato studiato con una capacità importante (49 cl) e una giusta superficie di ossigenazione (60 cm<sup>2</sup>). Si tratta di vini che vanno serviti a circa 10 ÷ 12 gradi.

La superficie di contatto vino-vetro mantiene la temperatura di servizio. I profumi in questo calice sono ben definiti ed espressivi.

L'inclinazione della bocca del calice (16°) e il relativo diametro consentono al vino di essere indirizzato nelle parti laterali e posteriori della lingua per poi giungere alla punta e consentire la valutazione della sua morbidezza.



*Foto:  
profilo flusso del vino entro  
il calice durante l'assaggio*

*La forma del vino sul  
bordo del calice è tale da  
veicolare la bevanda in  
modo proprio sulla lingua*

SONEY & TITANIUM Reinforced



## TEST CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

### Calice Maturo visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale

Di sicuro impatto, questo calice si differenzia nonostante le dimensioni per un design di grande ariosità che lo rende delicato, femminile e allo stesso tempo estremamente elegante e moderno. In mano risulta leggero, importante e piacevolmente interessante in tutte le sue parti. Denota un utente giovanile, originale e di buon gusto. Adatto a vini bianchi fermi, giovani ma importanti. Ideale in enoteca, al ristorante e in wine bar di stile moderno.

### Calice Maturo visto attraverso l'analisi sensoriale

Il calice Maturo, confrontato con il calice Iso, ha mostrato una elevata capacità di enfatizzare le note distintive dei vini da bacca aromatica su tutta la gamma.

Nel Riesling tutta la gamma del floreale mostra un rilievo molto più elevato, a partire dai fiori di campo fino alle note specifiche come l'acacia e la camomilla, e ai profumi riconducibili al miele e alla cera d'api. Anche i sentori tipici della frutta esotica e sciroppata ricevono risalto.

Nel Müller Thurgau, oltre alle note floreali e di frutta esotica, si evidenziano quelle agrumate che caratterizzano questo vitigno, insieme ai suoi tipici sentori vegetali: l'erba falciata di fresco e le erbe aromatiche, che per sinestesia enfatizzano la freschezza.

Nel Sauvignon ritroviamo amplificate sempre le note esotiche e vegetali, e un leggero profumo di frutta rossa e nera non rilevato con l'Iso.

## Degustazione Calice Maturo con vino Chardonnay (USA) eseguita da Sommelier:

**COLORE:** Giallo dorato spesso con sfumature verdi.

**PROFUMO:** Complesso: mango, mela e l'invecchiamento dà note di vaniglia.

**SAPORE:** Ricco, notevole equilibrio di sapori complessi e struttura burrosa.

### Vini consigliati:

- Chardonnay
- Riesling Venezia Giulia
- Müller Thurgau
- Sauvignon
- Chenin Blanc
- Albana
- Greco di Tufo
- Châteauneuf-du-Pape
- Condrieu
- Zienfandler
- Rioja / Penedès
- Semillion

## CALICE FRAGRANTE

38 cl – 12 ¾ oz  
h 22.3 cm – 8 ¾”  
Ø 8 cm – 3 ¼”

09626/04 • GP 4/24  
09626/06 • BAF 6/24

Adatto per vini rossi e bianchi di medio corpo  
Temperatura di servizio = 9 ÷ 11°C



Calice realizzato per il servizio di vini di media corporità, sia rossi sia bianchi.

È adatto per un vino complesso e ricco di sfumature, con alta percentuale d'alcol e bassa acidità. L'alcol trasporta i profumi del vino velocemente, l'alto volume dello spazio di testa (280 cc) rallenta l'evaporazione.



Foto:  
profilo flusso del vino entro  
il calice durante l'assaggio

La forma del vino sul  
bordo del calice è tale da  
veicolare la bevanda in  
modo proprio sulla lingua

SONi by & TITANIUM Reinforced

## TEST CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

### Calice Fragrante visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale

La forma e le dimensioni di questo strumento di assaggio lo differenziano dai calici abituali rendendolo classico ed equilibrato, leggero e vagamente femminile. Questo calice è bilanciato al tatto, di impugnatura comoda e piacevole in tutte le sue parti. È considerato apprezzabile da un utente originale e di buon gusto, indicato per vini fermi. Oggetto di sicuro impatto sia in enoteca, sia al ristorante, e anche a casa. È adatto nelle occasioni eleganti. Le dimensioni e la geometria rendono facile il lavaggio.

### Calice Fragrante visto attraverso l'analisi sensoriale

Il calice Fragrante offre a livello sensoriale performance simili a quelle del calice Iso, ma in alcuni casi è in grado di evidenziare alcune note preziose di determinati vini pregiati.

È il caso del Brunello di Montalcino: i profumi di frutta essiccata come il dattero e la prugna secca sono ben percepibili solo con il calice Fragrante.

Lo stesso si può dire del Chianti, in cui il calice Fragrante evidenzia maggiormente i frutti rossi e neri e gli aromi di confettura e frutta sciroppata.

## Degustazione Calice Fragrante con vino Chianti Classico eseguita da Sommelier:

**COLORE:** Rosso rubino brillante.

**PROFUMO:** Viola, ciliegia, piccoli frutti scuri, prugna e spezie.

**SAPORE:** Medio corpo, tannico da giovane, morbido e vellutato.

### Vini consigliati:

- Chianti Classico
- Brunello di Montalcino
- Teroldego Rotaliano Doc Riserva
- Chianti
- Pinot Grigio e Bianco
- Bolgheri Sassicaia
- Morellino di Scansano
- Gattinara
- Saint-Julien
- Pauliac
- Margaux
- Valdepeñas
- Penedés
- Costers del Segre rosso
- Portugieser

## CALICE PERLAGE

17.5 cl – 6 oz  
h 25 cm – 9 ¾”  
Ø 5.5 cm – 2 ¼”

09648/04 • GP 4/24  
09648/06 • BAF 6/24



Adatto alla degustazione di vini spumanti:  
le bollicine “giuste”.  
Temperatura di servizio = 8 ÷ 10°C

Gli spumanti non sono solamente “bollicine”: il loro fascino si trova anche nei loro delicati e raffinati aromi e nel gusto rinfrescante e accattivante.

L’agente responsabile della spuma e delle bollicine è l’anidride carbonica (CO<sub>2</sub>) la cui formazione si verifica durante la produzione, mentre lo sviluppo è regolato da fattori fisici che si verificano nel calice, in modo particolare:

- forma del calice;
- stato della superficie interna del calice;
- temperatura;
- pulizia del calice.

Più è ampia la superficie di contatto, più l’effervescenza è



Foto:  
profilo flusso del vino entro  
il calice durante l’assaggio

La forma del vino sul  
bordo del calice è tale da  
veicolare la bevanda in  
modo proprio sulla lingua

SON.  & TITANIUM Reinforced

rapida e più velocemente si disperde. Il calice lungo e stretto (flute) evita la rapida dispersione delle bollicine.

Diminuendo la temperatura il perlage è più lento. Al contrario aumentando la temperatura l'anidride carbonica si disperde più rapidamente.

Un calice lavato male o lavato con troppo detersivo ridurrà drasticamente l'effetto effervescenza.

Il calice Perlage è stato realizzato con particolari accorgimenti per regolare la nucleazione dell'effervescenza in modo tale da avere uno sviluppo di bollicine:

- numerose e continue;
- molto fini e persistenti;
- a forma di corona sottile sulla superficie libera.

L'esplosione sulla superficie di queste bollicine, veri e propri "trasportatori" di profumi, libera gli aromi del vino.

L'anidride carbonica svolge un ruolo importante anche sul gusto dei vini spumanti. Il sapore della CO<sub>2</sub> è acidulo e dà sensazione tattile di "pizzicore". L'acidità della CO<sub>2</sub>, unita a quella degli altri acidi del vino, genera freschezza e attenua la percezione dei sapori dolci

## TEST CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

### **Calice Perlage visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale**

A livello visivo questo calice colpisce piacevolmente per l'originalità del suo aspetto leggero, moderno e allegro, molto femminile e delicato, che lo avvicina a un oggetto d'arte. Al tatto risulta leggero e conferma la sua delicatezza, ma allo stesso tempo è considerato più comodo del calice Iso grazie alla particolare conformazione dello stelo. È adatto ad assaggiatrici donne e giovani, esclusivamente per bianchi leggeri e frizzanti. Perfetto nelle occasioni speciali, soprattutto in contesti eleganti e importanti come il ristorante e l'enoteca.

### **Calice Perlage visto attraverso l'analisi sensoriale**

La geometria particolare di questo calice dà, in termini di aspetto visivo, una resa nettamente differente rispetto al calice Iso: la finezza del perlage ne risulta accentuata specialmente nello Champagne. Il modo diretto in cui convoglia il liquido in bocca esalta, a seconda delle caratteristiche dello spumante, la freschezza e la struttura. Questo effetto è da considerarsi anche da un punto di vista sinestesico, in relazione alla capacità di enfatizzare determinati aromi di fondo che non vengono invece rilevati con il calice Iso. Infatti nel Prosecco, come anche nel Trento Doc e nello Champagne, il calice Perlage mette in evidenza alcune note vegetali come l'erba falciata e le erbe aromatiche che aumentano psicologicamente la percezione di freschezza. Oltretutto il calice Perlage ha l'effetto di una lente di ingrandimento su alcune note nascoste che è interessante rilevare nella valutazione: nel Prosecco in particolare ha rivelato alcune nuances tostate e speziate quasi non percepite con il calice Iso. Nello Champagne ha evidenziato una punta microbiologica e solforata.

## SPIRITS SNIFTER (Universale)

17 cl - 5¾ oz  
h 16.5 cm - 6 ½ "  
Ø 6.6 cm - 2 ½ "

09649/06 • BAF 6/24

Questo calice è stato studiato per permettere di mantenere sotto controllo le emanazioni degli esteri attraverso la superficie di evaporazione del liquido alcolico. Durante l'esame olfattivo le molecole aromatiche che riempiono lo spazio di testa, rilasciano le loro sostanze originali appena sono in contatto con l'aria esterna del calice.

La forma del calice è tale da ostacolare la dispersione delle componenti aromatiche.

Con questo tipo di calice si ottiene la completa percezione degli aromi primari, secondari e terziari del liquido alcolico. È un calice adatto alla degustazione di un'ampia gamma di bevande alcoliche, sia bianche che brune. La capacità alla linea di riempimento (diametro massimo) è pari a circa 6 cl.



SONiHyx® & TITANIUM Reinforced



*Foto:  
profilo flusso del distillato entro  
il calice durante l'assaggio*

*La forma del vino sul  
bordo del calice è tale da  
veicolare la bevanda in  
modo proprio sulla lingua*

---

## TEST CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

### **Calice Spirits Snifter visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale**

Questo calice trova un tratto di originalità nell'estrema leggerezza che lo contraddistingue visivamente da altri calici da distillato. Il suo aspetto è tendenzialmente classico e familiare ma rivisitato in chiave moderna, femminile ed estremamente elegante. La sua piacevolezza al tatto è data dalla leggerezza e dalla maneggevolezza che lo distinguono dal calice Iso. Dal punto di vista della geometria il corpo, lo stelo ed il bordo risultano molto piacevoli. Adatto ad un utente originale e di buon gusto, oltre che buon conoscitore, data la forma tecnicamente ricercata. Oltre che per il cognac è indicato anche per la grappa, sia giovane che invecchiata, tendenzialmente aromatica. È uno strumento ideale da usarsi anche tutti i giorni al ristorante, in enoteca o nel bar di livello.

### **Calice Spirits Snifter visto attraverso l'analisi sensoriale**

Questo calice Vinoteque consente, rispetto al calice Iso, performance interessanti su diversi distillati importanti, dal cognac alla grappa. La particolare geometria del suo corpo lo rende un buon rivelatore di note aromatiche nascoste.

In grappe giovani, particolarmente ricche e pulite come le trentine, il calice Vinoteque amplifica alcune tonalità particolarmente apprezzate come i fiori, il miele, la frutta essiccata, cotta e secca, aumentando la percezione di dolcezza.

Nelle grappe affinate in legno il calice Vinoteque evidenzia l'eventuale presenza di determinati aromi di fondo, come il legno e la resina, facendo rilevare alcuni difetti annoverati dagli assaggiatori tra le note biologiche e chimiche.

Del Cognac il calice Vinoteque sa esaltare i profumi di frutta essiccata e secca, di spezie e tostati che caratterizzano il lungo affinamento.

---

### **Consigliato per bevande alcoliche sia bianche che brune:**

- Armagnac
- Calvados
- Grappe Affinate
- Grappe Giovani

## CALICE GRAPPA (giovane)

10.5 cl - 3½ oz

h 20.2 cm - 8"

Ø 4.6 cm - 1 ¾"

09651/06 • BAF 6/24

Adatto per grappe giovani, grappe aromatiche  
e acqueviti d'uva  
Temperatura di servizio = 9 ÷ 13° C

La grappa è solo italiana, per tradizione, per cultura ma anche per legge. Questa denominazione, infatti, è riservata esclusivamente al prodotto ottenuto da materie prime italiane.

La grappa è l'acquavite ricavata dalle vinacce, cioè dalle bucce degli acini d'uva che rimangono dopo la spremitura del mosto destinato a diventare vino. Queste bucce contengono la parte più nobile degli aromi dell'uva che, per essere ritrovati appieno nella grappa, devono essere distillati con tecniche lunghe e complesse e con alambicchi sofisticatissimi.



SONEY & TITANIUM Reinforced



Foto:  
profilo flusso del distillato entro  
il calice durante l'assaggio

La forma del vino sul  
bordo del calice è tale da  
veicolare la bevanda in  
modo proprio sulla lingua



---

Questo calice è stato creato per far rilevare il vero piacere della grappa. La degustazione con questo calice attenua fortemente le percezioni irritanti enfatizzando quelle floreali e fruttate. Ciò si è ottenuto riducendo la superficie di evaporazione e di ossigenazione.

Il diametro bocca e la sua inclinazione indirizza la grappa verso il cavo orale a flusso ristretto. Questo permette di apprezzare appieno l'aroma del distillato senza esaltarne la pungenza o amplificare la percezione del calore alcolico.

### TEST CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

#### **Calice Grappa visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale**

Stupire con un calice da grappa non è facile, data la varietà di forme in circolazione. Il calice Vinoteque Grappa, però, ha un impatto visivo estremamente forte sugli assaggiatori che riconoscono l'eleganza particolare unita all'aspetto tecnico. Particolarmente fine, alto e sottile, si distingue in tutte le sue parti per un design contemporaneo e una grande piacevolezza al tatto. Comodo come un Iso, è considerato adatto per assaggiatori esperti con un occhio all'originalità e ben visto dalle donne. Specifico per grappe giovani e aromatiche ma ideale anche per le acqueviti di frutta, è adatto alle enoteche e per occasioni raffinate.

#### **Calice Grappa visto attraverso l'analisi sensoriale**

Il calice Vinoteque Grappa, rispetto al calice Iso, dà il meglio con i distillati aromatici, in cui mette a nudo tutta la specificità delle note più volatili. Resa eccezionale con grappe di montagna da bacca aromatica come il Traminer: le note di fiori, miele e cera d'api si staccano nettamente, mentre dà più profondità alla gamma fruttata, specialmente agli agrumi, all'albicocca, alla mela e alla pera sciropata. Nelle grappe giovani neutre dà più profondità, aumentando la percezione di note minori come la frutta cotta, le spezie, l'anice. Nei distillati di frutta il calice Vinoteque mette a fuoco la nota dominante, nel caso analizzato la pera fresca, dandole maggiore nettezza e pulizia.

---

#### **Consigliato per:**

- Distillati aromatici
- Grappe giovani

## DECANTER E CARAFFA VINOTEQUE

Realizzate con un rivoluzionario sistema salva goccia **DROP STOP coating**

**DROP STOP coating**



**DROP STOP coating**



### DECANTER VINOTEQUE

- Estremamente adatto alla decantazione dei vini rossi.
- Collo particolarmente lungo per consentire una forte areazione del vino durante il riempimento.
- Ossigenazione: elevatissima.
- Trascurabile dispersione degli aromi del vino in decantazione.

75 cl - 25 ¼ oz  
h 35 cm – 13 ¾“  
ø 20 cm – 7 ¾“

09630/01 • GP 1/6

### CARAFFA VINOTEQUE

- Adatta sia per vini rossi che per vini bianchi.
- Ottimo indice di ossigenazione.
- Elegante per il servizio in tavola.
- Trascurabile dispersione degli aromi del vino in caraffa.

75 cl - 25 ¼ oz  
h 30.5 cm – 12”  
ø 15 cm – 6”

09631/01 • GP 1/6

Il Decanter e la Caraffa Vinoteque sono realizzati con un rivoluzionario sistema "salvagoccia" :

**DROP STOP coating**

- Mai più cadute di gocce di vino che sporcano esternamente la caraffa o il decanter e la tovaglia.
- Il vino esce dalla caraffa e decanter senza attrito e con un perfetto flusso di versamento nei calici.
- Le gocce di vino rimangono all'interno della caraffa e/o decanter.

Ciò è dovuto a uno speciale rivestimento ad altissima tecnologia effettuato sulla superficie del vetro. Questo rivestimento:

- È resistente ai lavaggi (molto durevole).
- È repellente allo sporco e al calcare.
- Non lascia depositi di vino lungo il collo durante il riempimento e il versamento.
- È completamente trasparente.
- Favorisce una più alta resistenza all'usura.
- Protegge dall'eventuale corrosione del vetro.
- È completamente inerte e adatto all'uso alimentare senza interferire sulle caratteristiche organolettiche del vino.
- È facile da pulire.





Adatto per vini rossi  
invecchiati e tannici



## CALICE SUPER 800

09650/06 • BAF 6/12

80 cl - 27 oz  
h 23.5 cm - 9 1/4"  
ø 12 cm - 4 3/4"



Per vini rossi corposi e  
molto maturi



## CALICE RISERVA

09641/04 • GP 4/24  
09641/06 • BAF 6/12

76 cl - 25 3/4 oz  
h 24.8 cm - 9 3/4"  
ø 9.9 cm - 4"



Per vini rossi nobili ed  
eleganti



## CALICE NOBILE

09645/06 • BAF 6/12

73.5 cl - 24 3/4 oz  
h 23 cm - 9"  
ø 10.5 cm - 4 1/4"



Adatto per vini rossi  
di grande struttura e  
morbidezza



## CALICE ROBUSTO

09077/04 • GP 4/16  
09077/06 • BAF 6/12

66 cl - 22 1/4 oz  
h 22.6 cm - 9"  
ø 10.6 cm - 4 1/4"



Per vini rossi corposi o maturi



### CALICE RICCO

59 cl – 20 oz  
h 23.8 cm – 9 ¼”  
ø 9.1 cm – 3 ½”

09627/04 • GP 4/24  
09627/06 • BAF 6/24



Per vini rossi morbidi di grande equilibrio gustativo



### CALICE ARMONICO

55 cl – 18 ½ oz  
h 20.5 cm – 8”  
ø 10.2 cm – 4”

09556/04 • GP 4/24  
09556/06 • BAF 6/12



Per vini rossi fruttati e freschi e vini bianchi



### CALICE FRESCO

38 cl – 12 ¾ oz  
h 22.8 cm – 9”  
ø 8.1 cm – 3 ¼”

09644/06 • BAF 6/24



Adatto per vini rosé e bianchi



### CALICE GRADEVOLE

34 cl – 11 ½ oz  
h 22.3 cm – 8 ¾”  
ø 7.7 cm – 3”

09642/06 • BAF 6/24



Calice da degustazione intelligente



**SMART TESTER** 09647/06 • BAF 6/24  
(Calice da Degustazione Intelligente)  
40 cl – 13 ½ oz  
h 22 cm – 8 ¾”  
ø 8 cm – 3 ¼”



Adatto per vini bianchi corposi e maturi



**CALICE MATURO** 09643/06 • BAF 6/24  
49 cl – 16 ½ oz  
h 24.2 cm – 9 ½”  
ø 8.8 cm – 3 ½”



Adatto per vini rossi e bianchi di medio corpo



**CALICE FRAGRANTE** 09626/04 • GP 4/24  
09626/06 • BAF 6/24  
38 cl – 12 ¾ oz  
h 22.3 cm – 8 ¾”  
ø 8 cm – 3 ¼”



Adatto alla degustazione di vini spumanti: le bollicine “giuste”.



**CALICE PERLAGE** 09648/04 • GP 4/24  
09648/06 • BAF 6/24  
17.5 cl – 6 oz  
h 25 cm – 9 ¾”  
ø 5.5 cm – 2 ¼”



Adatto per bevande  
alcoliche sia bianche che  
brune



### SPIRITS SNIFTER (Universale)

17 cl - 5¾ oz  
h 16.5 cm - 6½"  
ø 6.6 cm - 2½"

09649/06 • BAF 6/24



Adatto per grappe  
giovani, grappe  
aromatiche e acqueviti  
d'uva



### CALICE GRAPPA (giovane)

10.5 cl - 3½ oz  
h 20.2 cm - 8"  
ø 4.6 cm - 1¾"

09651/06 • BAF 6/24

DROP STOP coating



### DECANTER

75 cl - 25¼ oz  
h 35 cm - 13¾"  
ø 20 cm - 7¾"

09630/01 • GP 1/6

DROP STOP coating



### CARAFFA

75 cl - 25¼ oz  
h 30.5 cm - 12"  
ø 15 cm - 6"

09631/01 • GP 1/6





# GRAFICI A RADAR

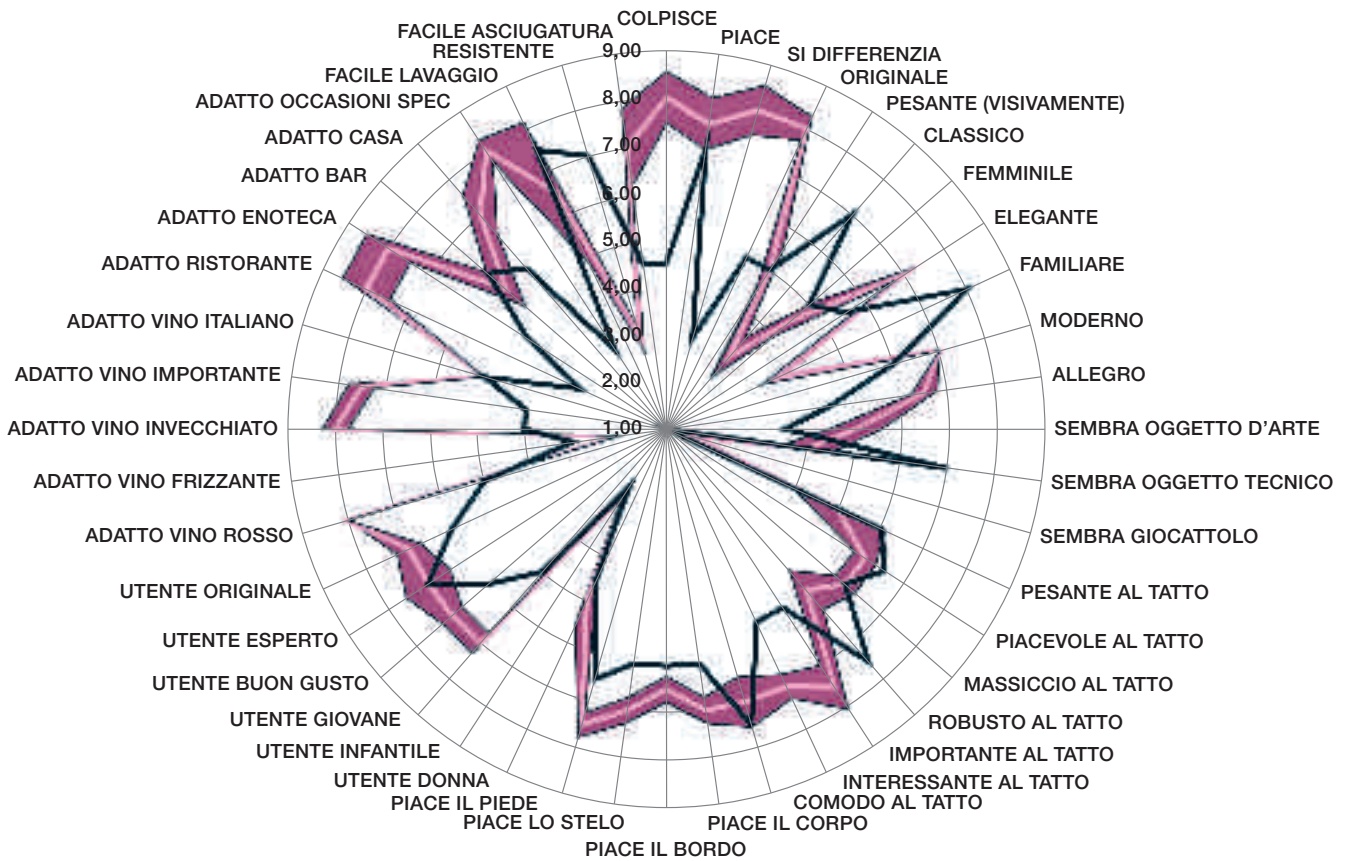
**G**rafici a radar relativi ai singoli calici Vinoteque risultanti da Big Sensory Test Avanzati e Analogico-Affettivi realizzati dal Centro Studi Assaggiatori.



## CALICE SUPER 800

80 cl - 27 oz

**C01563 – Super 800: profilo emozionale**

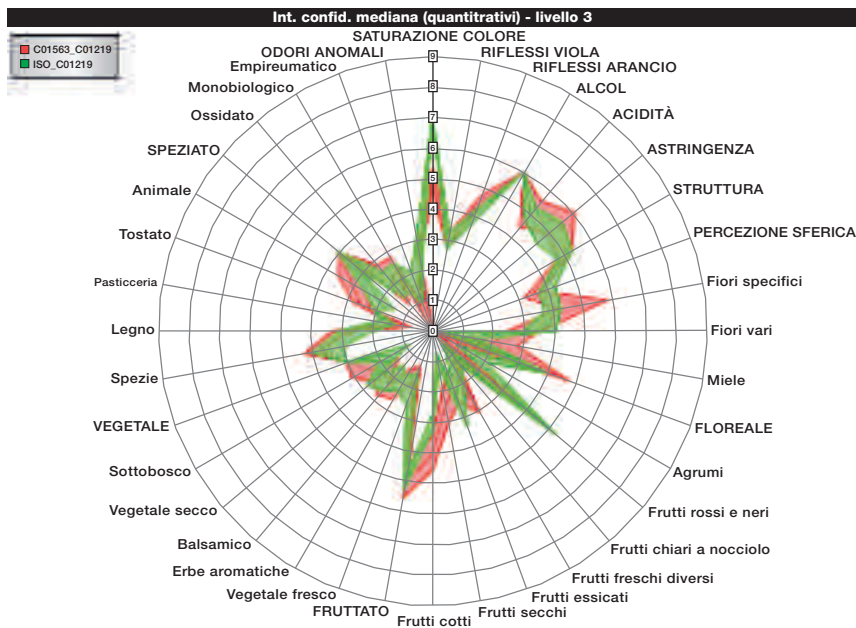


■ In viola: profilo del calice VinoTèque (intervallo di confidenza da mediana)

■ In nero: profilo del calice Iso di riferimento (mediane)

Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.

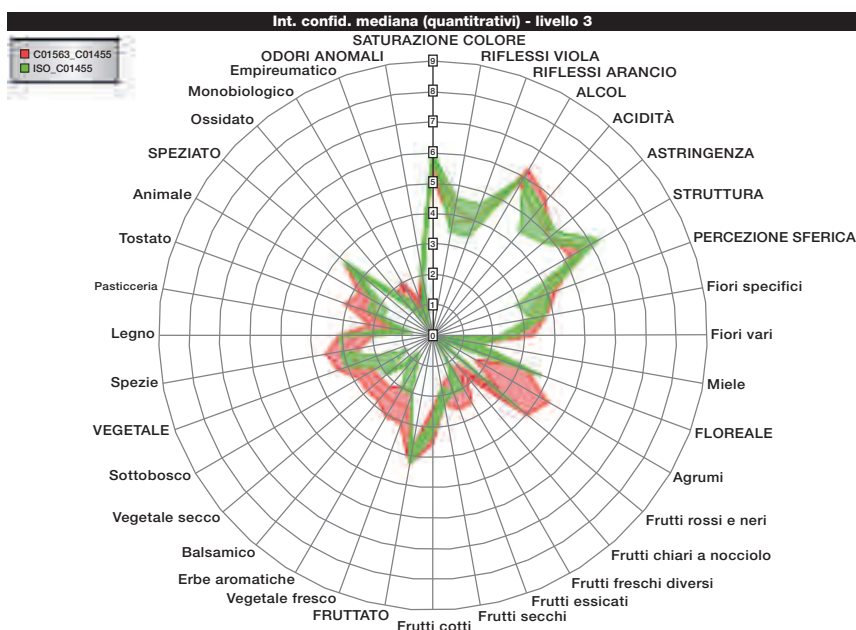
### C01563 – Super 800 : resa sensoriale



### C01563 – Super 800 con Barbera d'Asti Doc

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

\* Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.



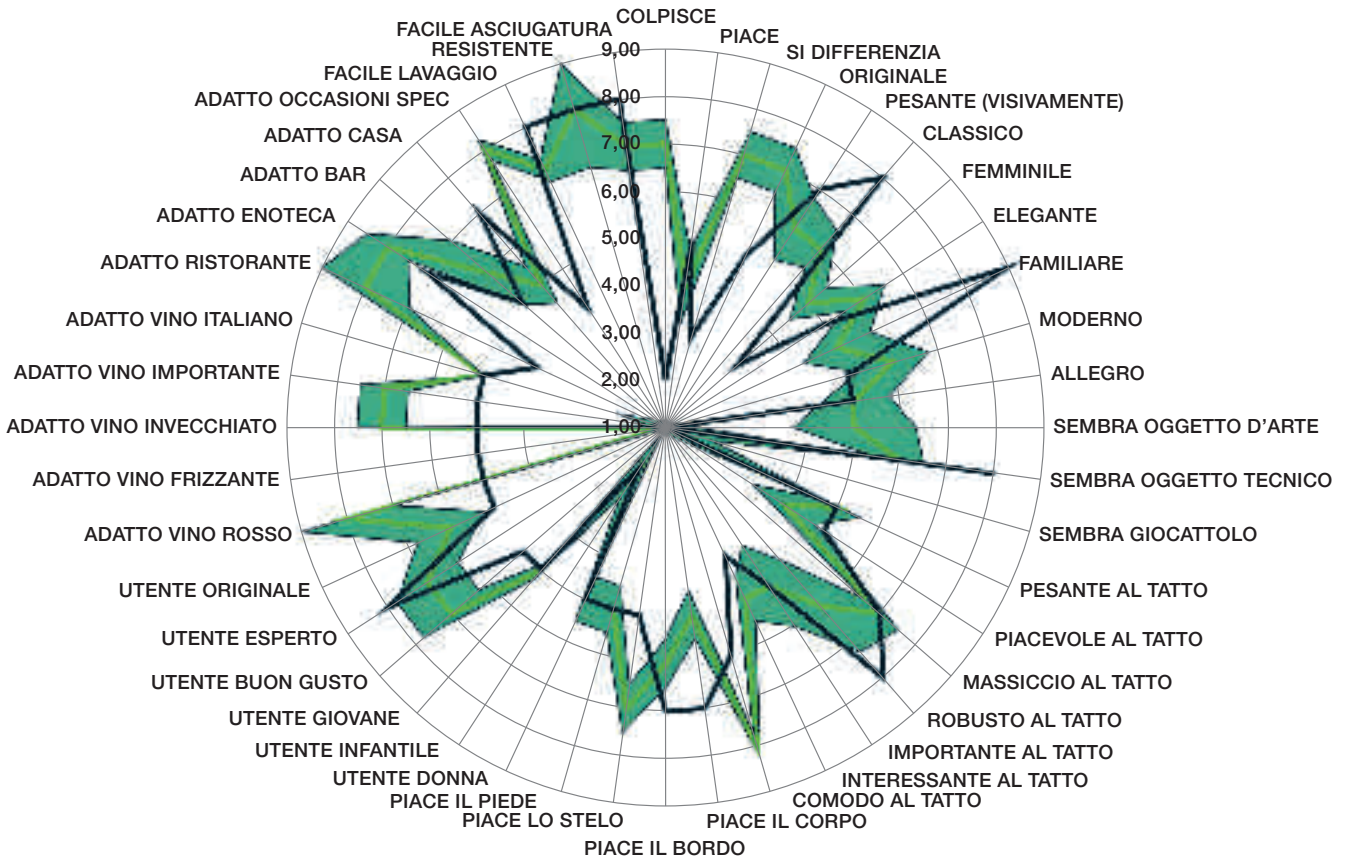
### C01563 – Super 800 con Chianti Docg

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

## CALICE RISERVA

76 cl – 25 <sup>3</sup>/<sub>4</sub> oz

*Riserva visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale*

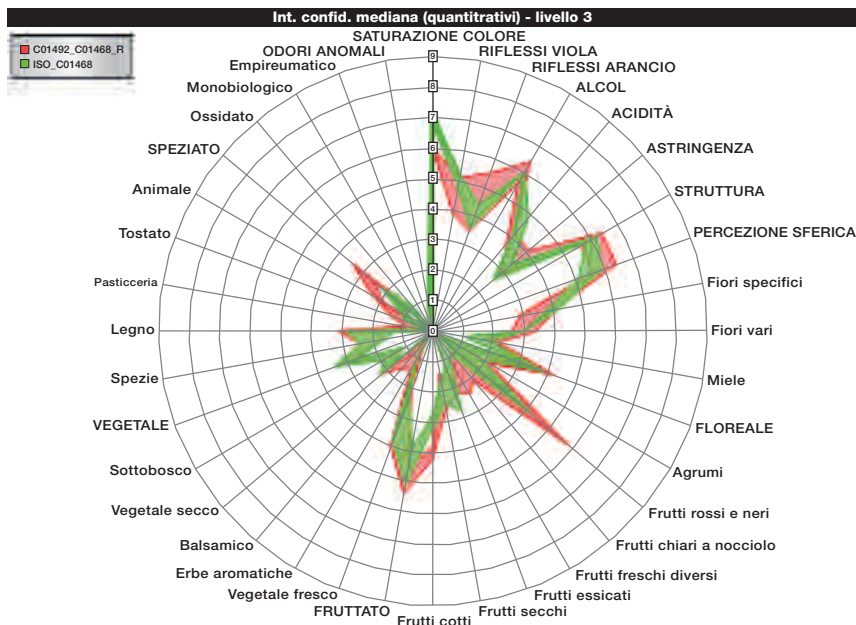


■ In verde: profilo del calice Vinoteque (intervallo di confidenza da mediana)

■ In nero: profilo del calice Iso di riferimento (mediane)

Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.

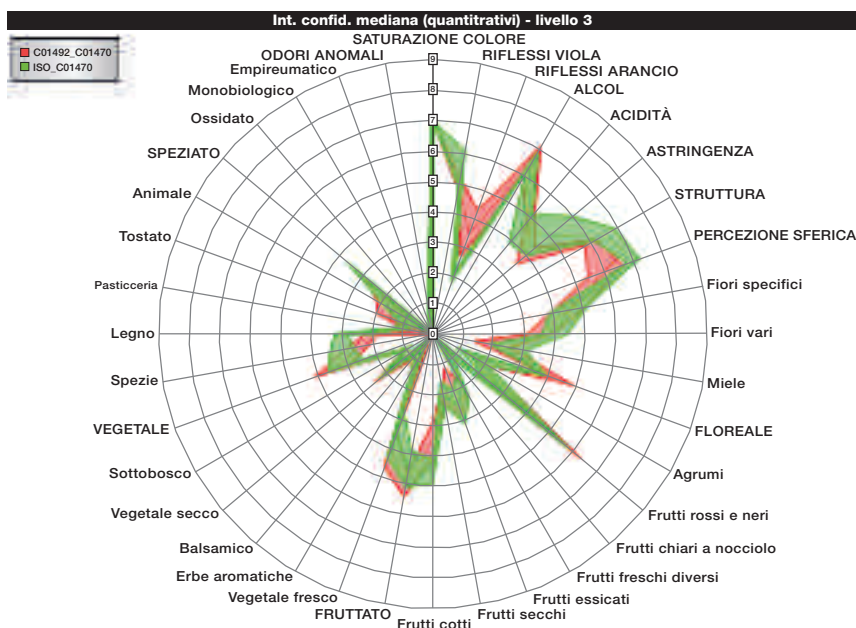
### Riserva visto attraverso l'analisi sensoriale\*



#### C01492 – Riserva con Valcalepio Rosso Doc Riserva

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

\* Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.



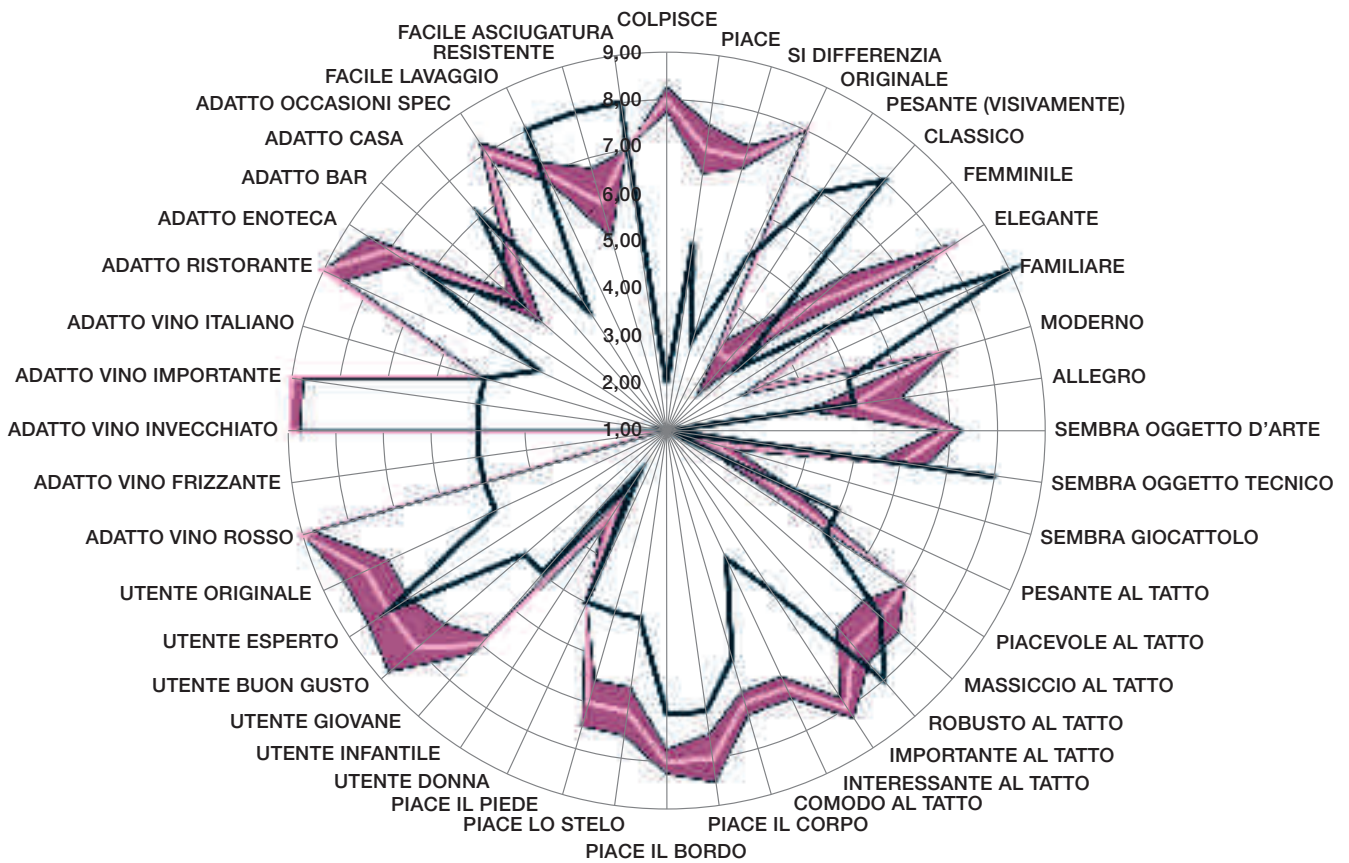
#### C01492 – Riserva con Cabernet Sauvignon Valle del Maipo (Cile)

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

## CALICE NOBILE

73.5 cl – 24 <sup>3</sup>/<sub>4</sub> oz

*Nobile visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale*

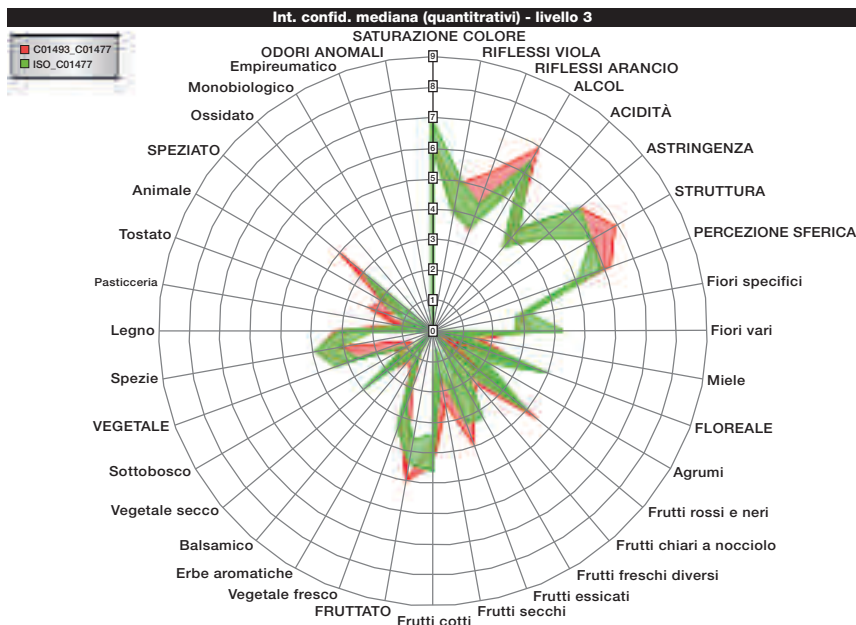


■ In viola: profilo del calice Vinotèque (intervallo di confidenza da mediana)

■ In nero: profilo del calice Iso di riferimento (mediane)

*Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.*

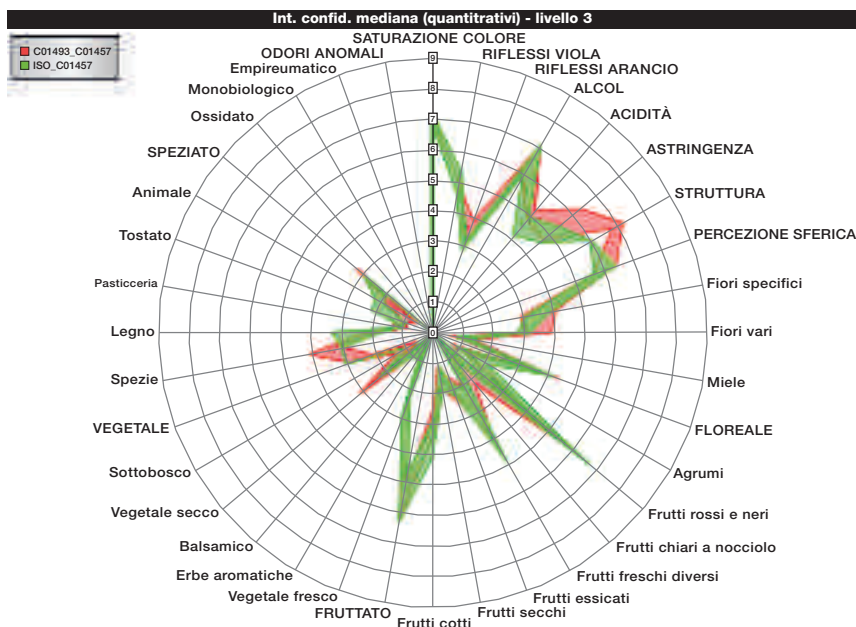
### Nobile visto attraverso l'analisi sensoriale\*



#### C01493 – Nobile con Barbaresco Docg

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

\* Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.



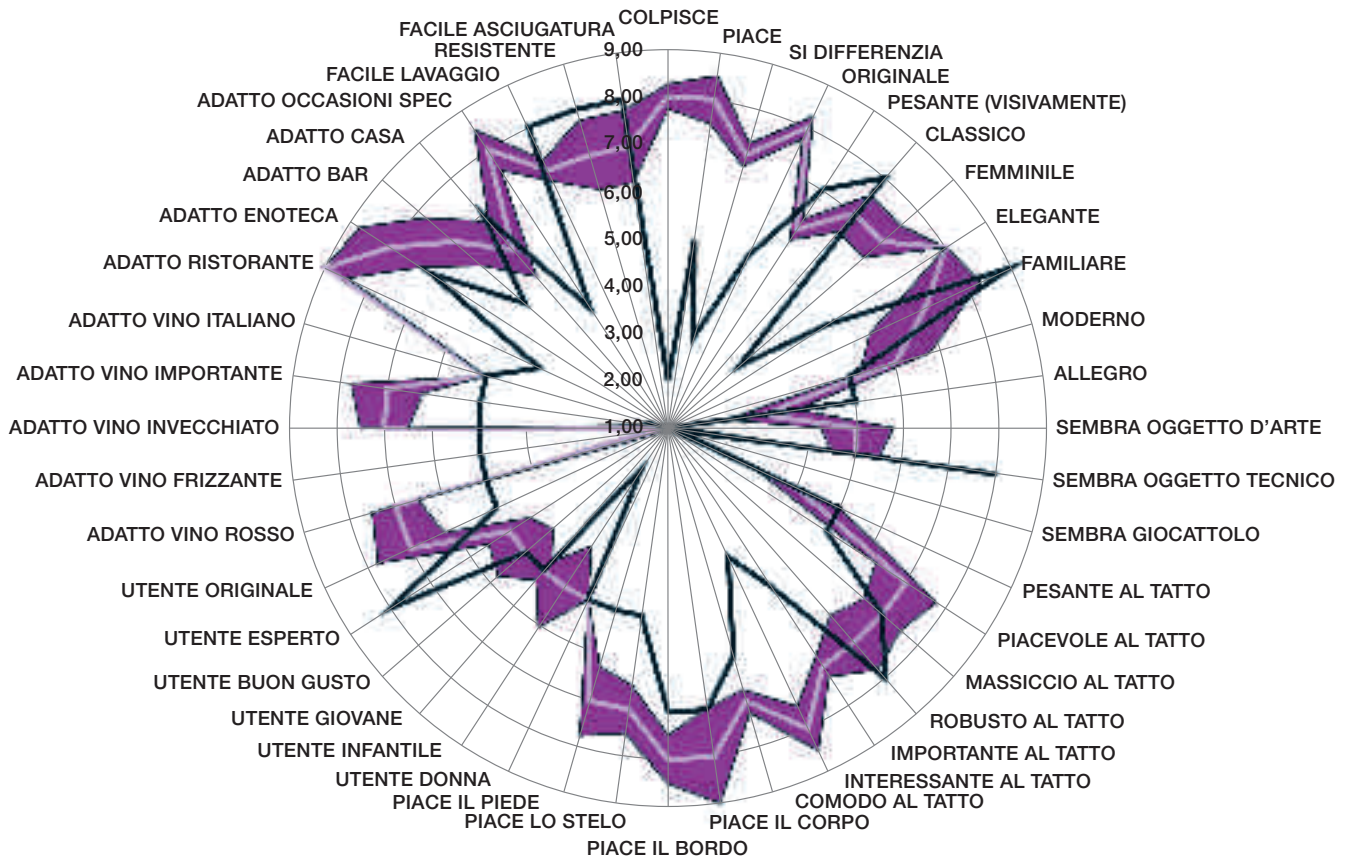
#### C01493 – Nobile con Nebbiolo Langhe Doc

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

## CALICE ROBUSTO

66 cl – 22 1/4 oz

**Robusto visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale**



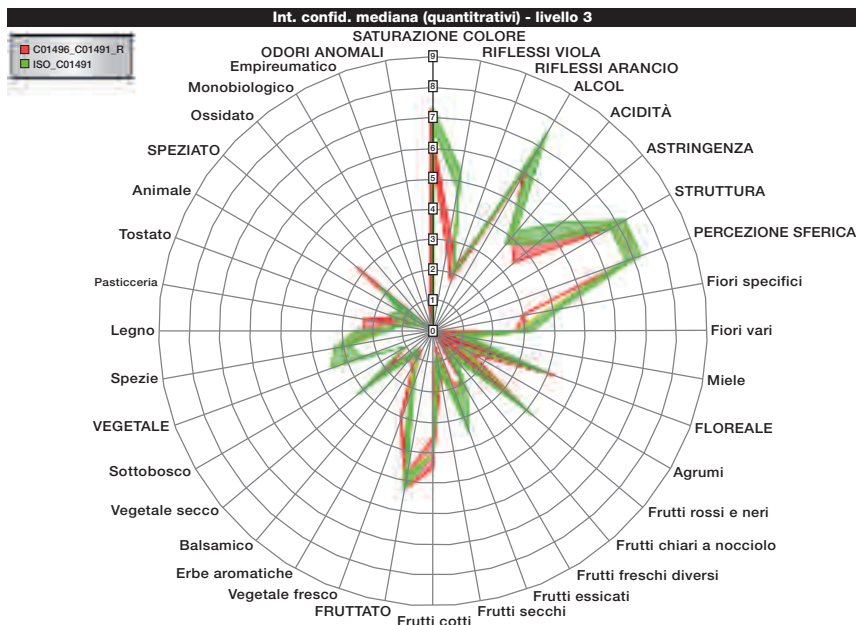
■ In viola: profilo del calice Vinotèque (intervallo di confidenza da mediana)

■ In nero: profilo del calice Iso di riferimento (mediane)

Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.



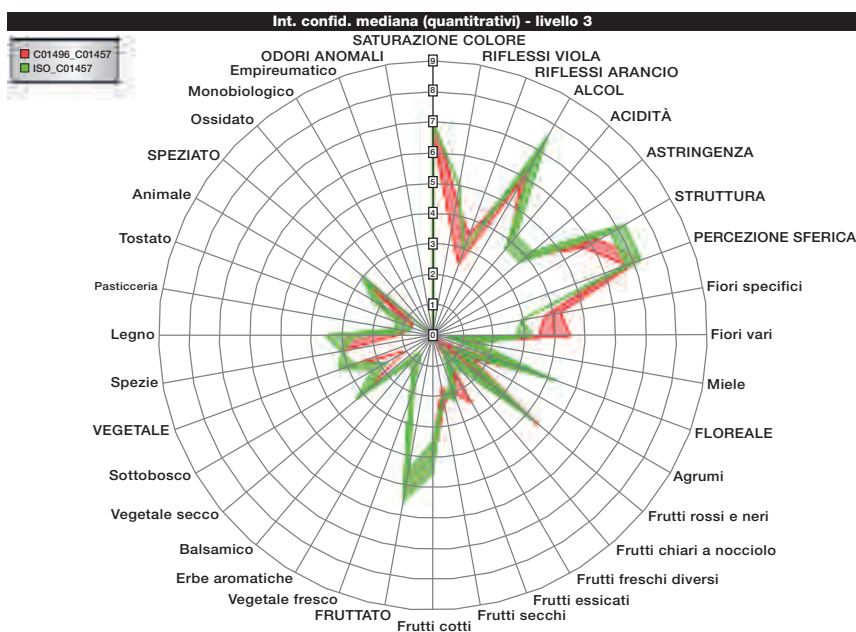
## Robusto visto attraverso l'analisi sensoriale\*



### C01496 – Robusto con Côtes-du-Rhône

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

\* Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.



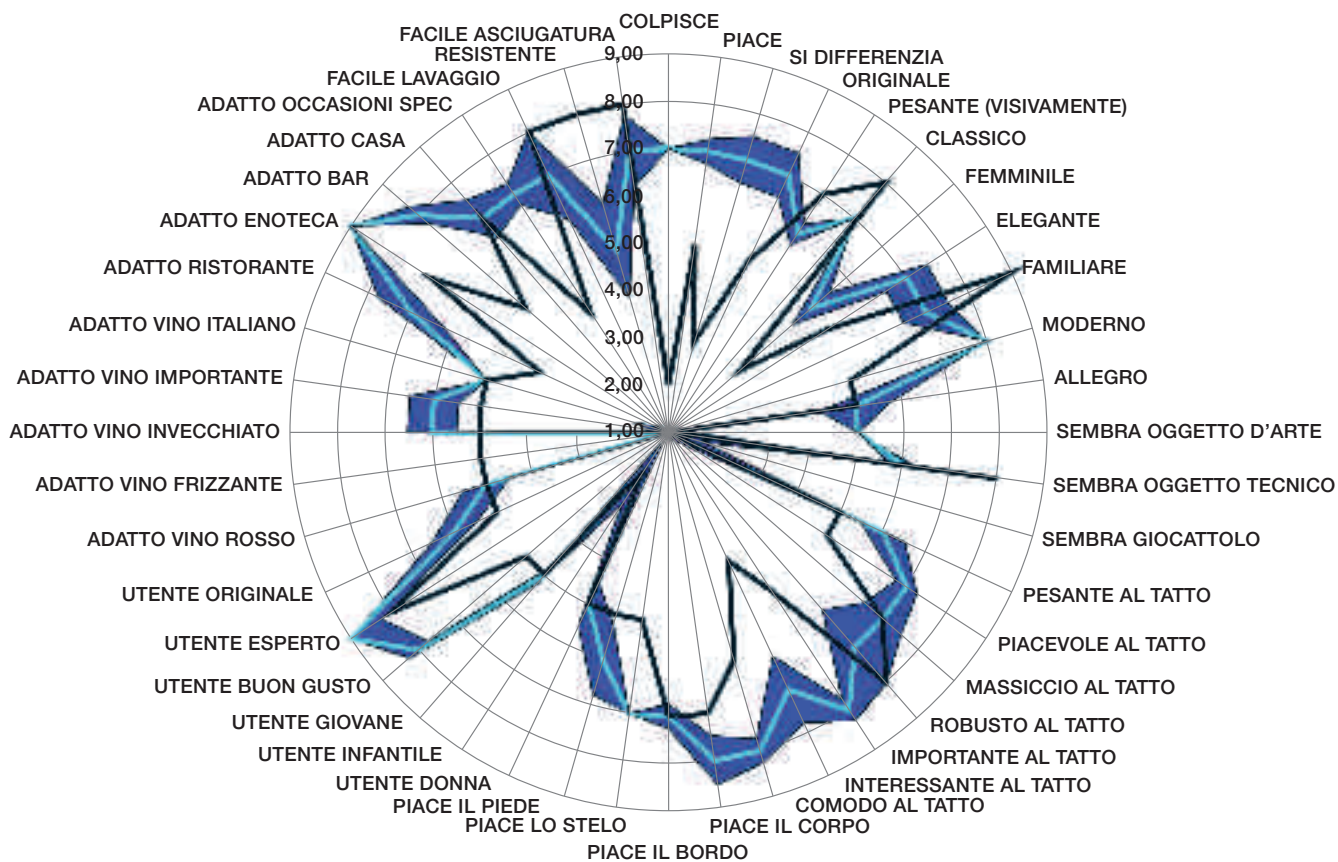
### C01496 – Robusto con Nebbiolo Langhe Doc

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

## CALICE RICCO

59 cl – 20 oz

*Ricco visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale*

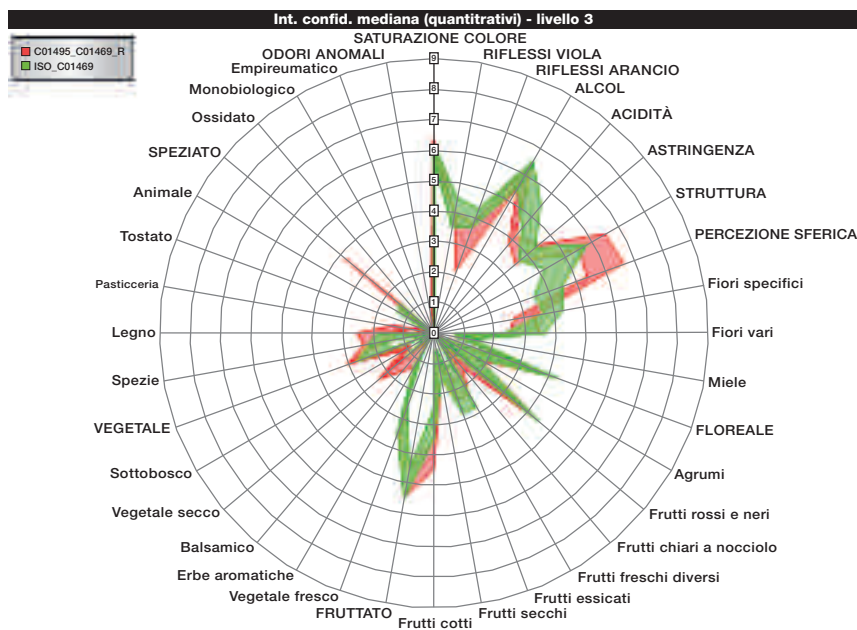


■ In blu: profilo del calice Vinotèque (intervallo di confidenza da mediana)

■ In nero: profilo del calice Iso di riferimento (mediane)

*Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.*

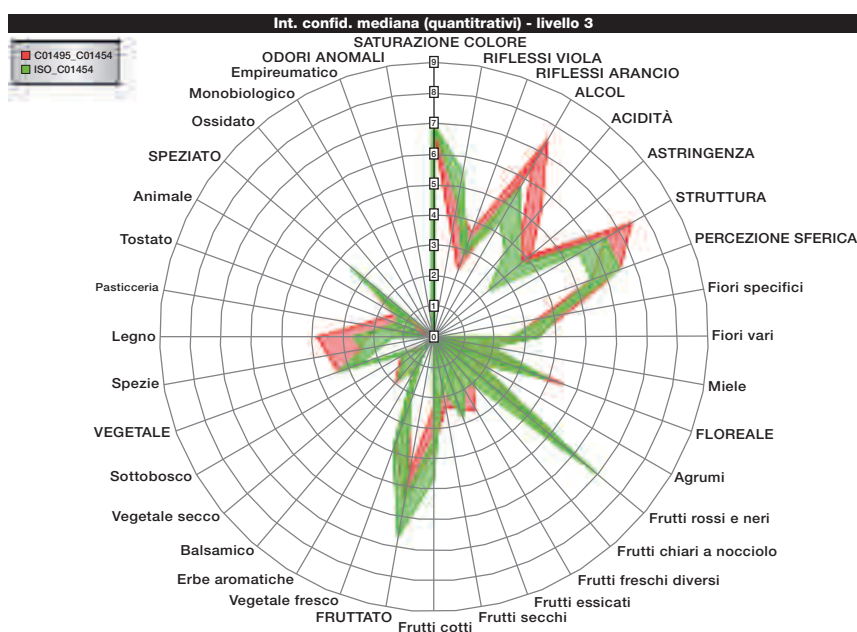
## Ricco visto attraverso l'analisi sensoriale\*



### C01495 – Ricco con Chianti Docg

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

\* Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.



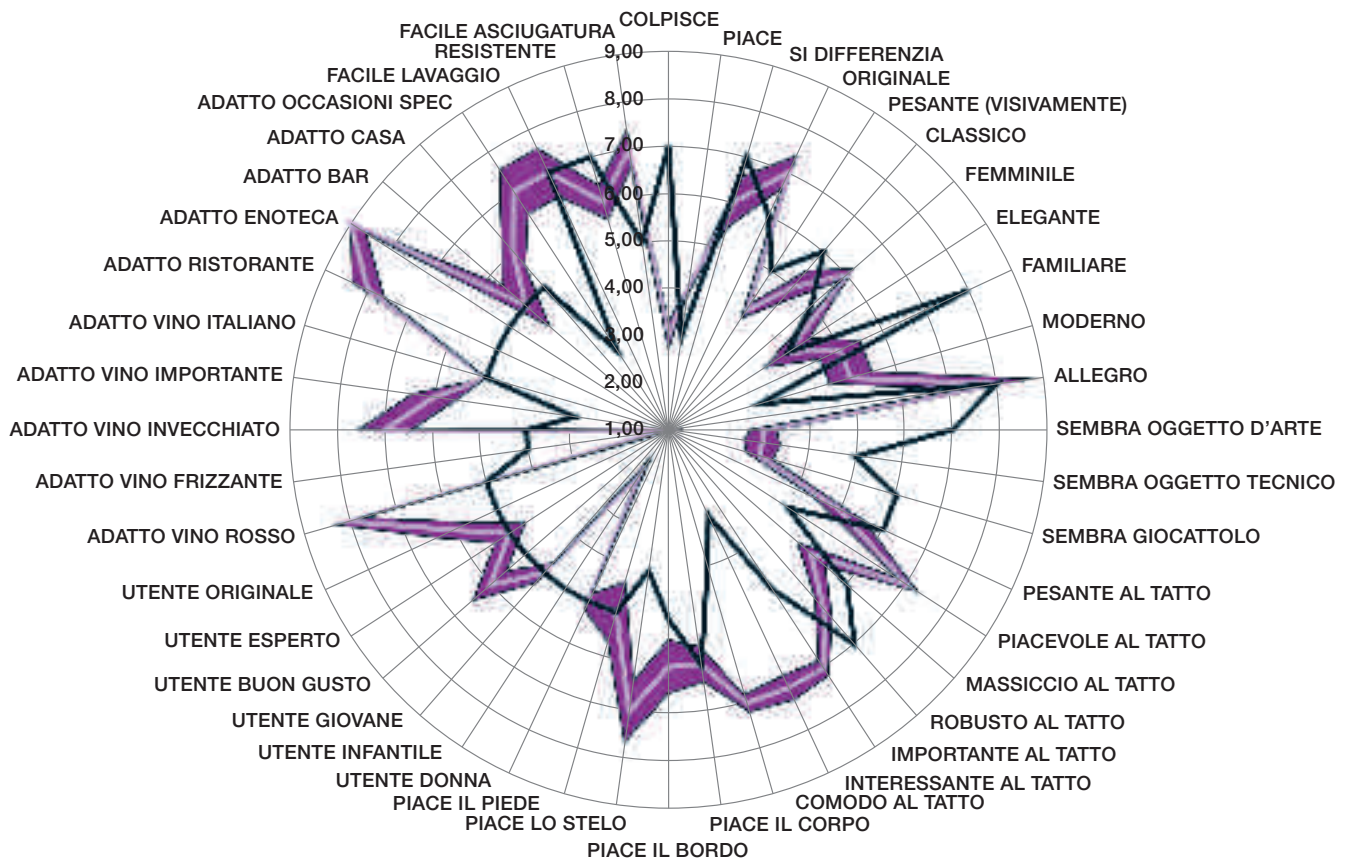
### C01495 – Ricco con Teroldego Rotaliano Doc Riserva

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

## CALICE ARMONICO

55 cl – 18 ½ oz

*Armonico visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale*

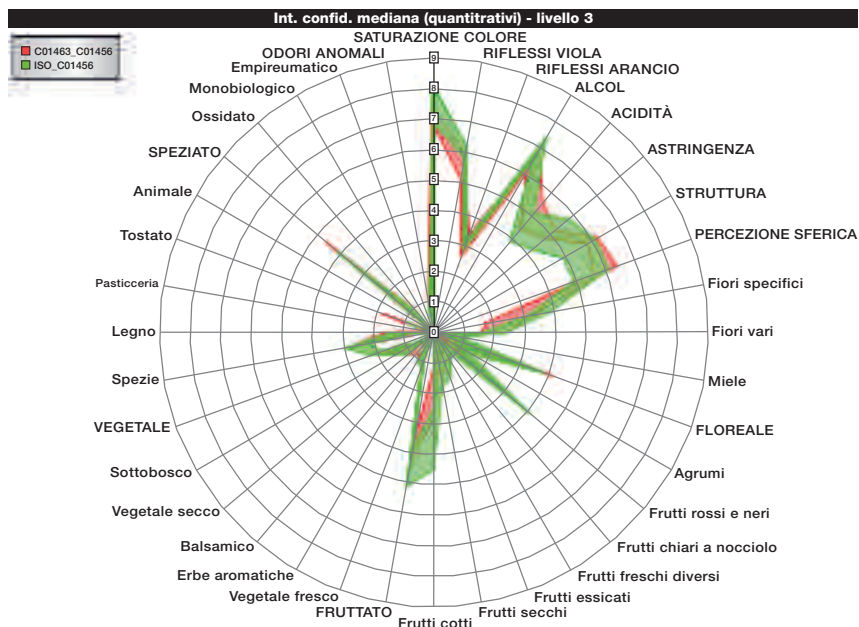


■ In viola: profilo del calice Vinoteque (intervallo di confidenza da mediana)

■ In nero: profilo del calice Iso di riferimento (mediana)

*Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.*

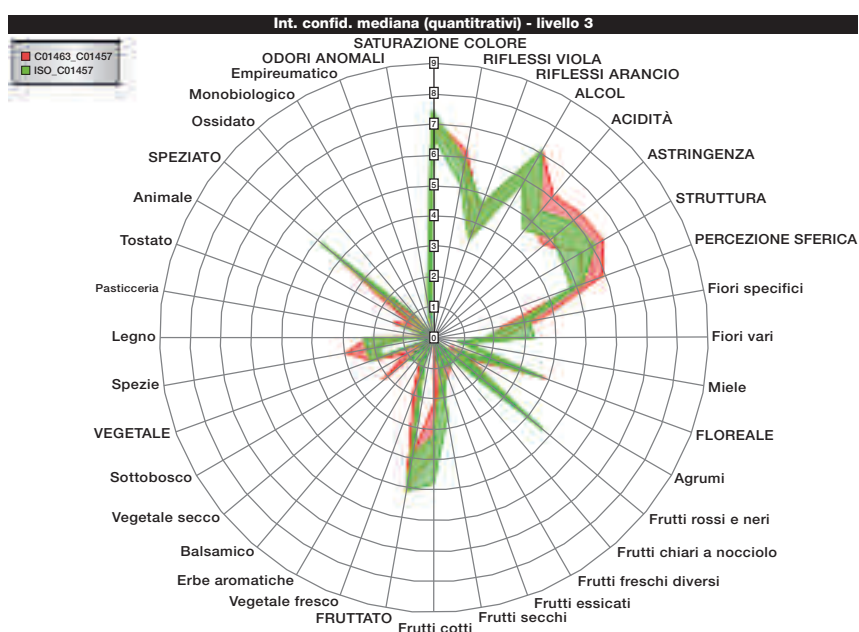
## Armonico visto attraverso l'analisi sensoriale\*



### C01463 – Armonico con Barbera d'Alba Doc Superiore

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

\* Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.



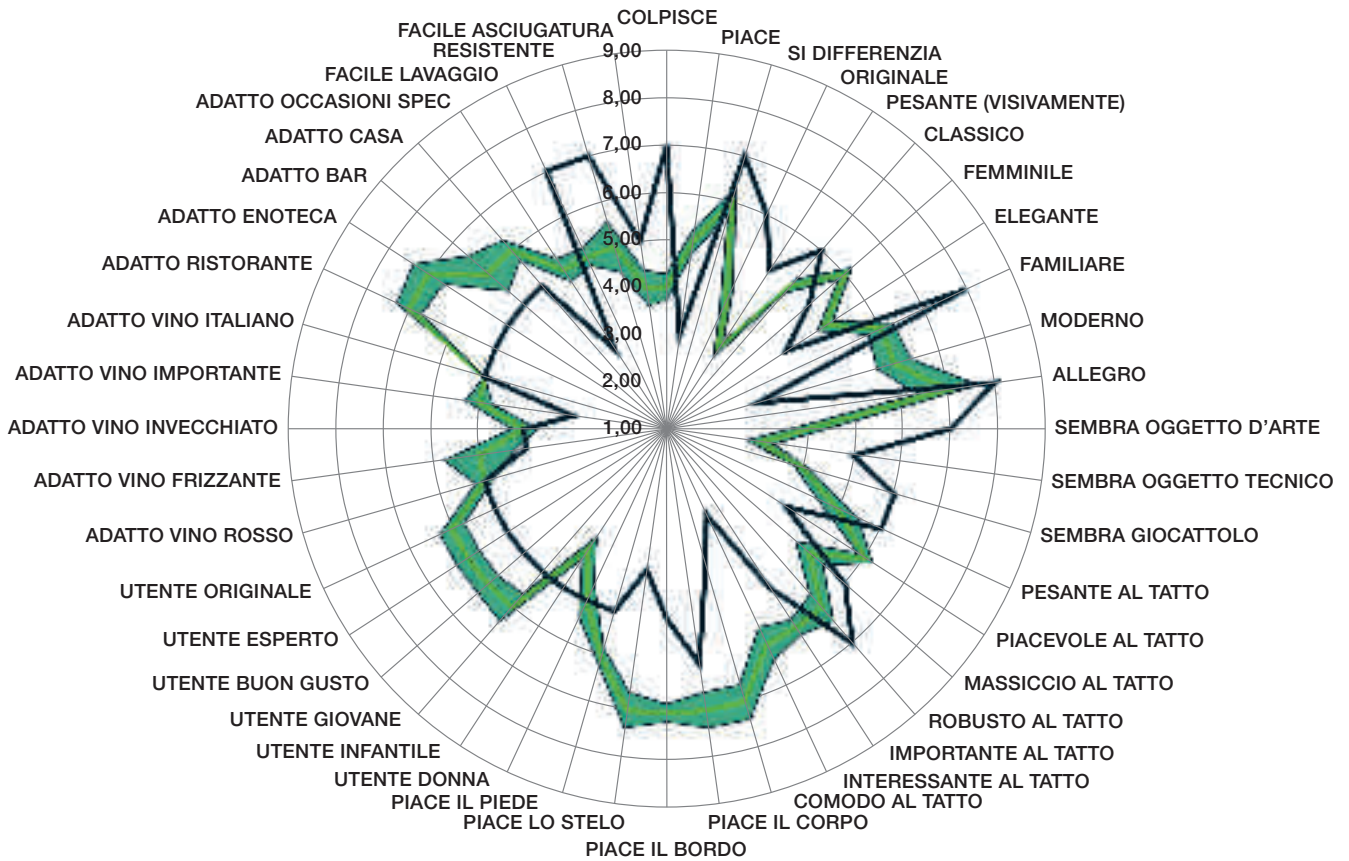
### C01463 – Armonico con Langhe Doc Nebbiolo

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

## CALICE FRESCO

38 cl – 12 3/4 oz

*Fresco visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale*

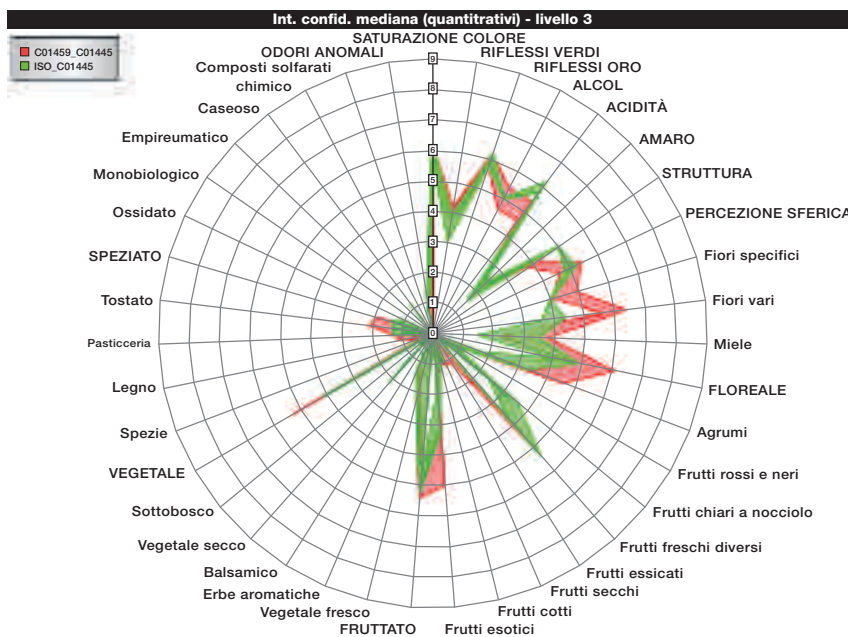


■ In verde: profilo del calice Vinoteque (intervallo di confidenza da mediana)

■ In nero: profilo del calice Iso di riferimento (mediane)

*Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.*

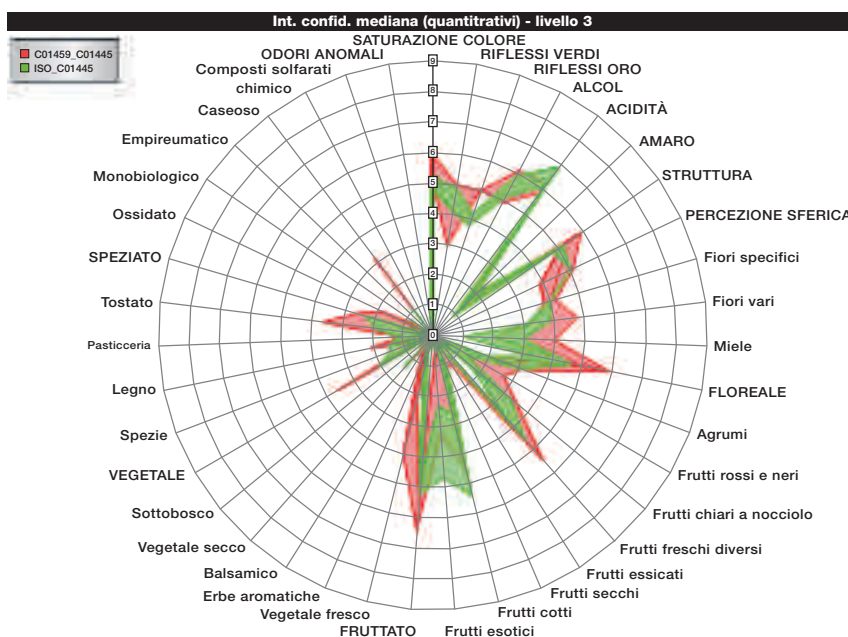
### Fresco visto attraverso l'analisi sensoriale\*



#### C01459 – Fresco con Chardonnay delle Venezie Igt

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

\* Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.



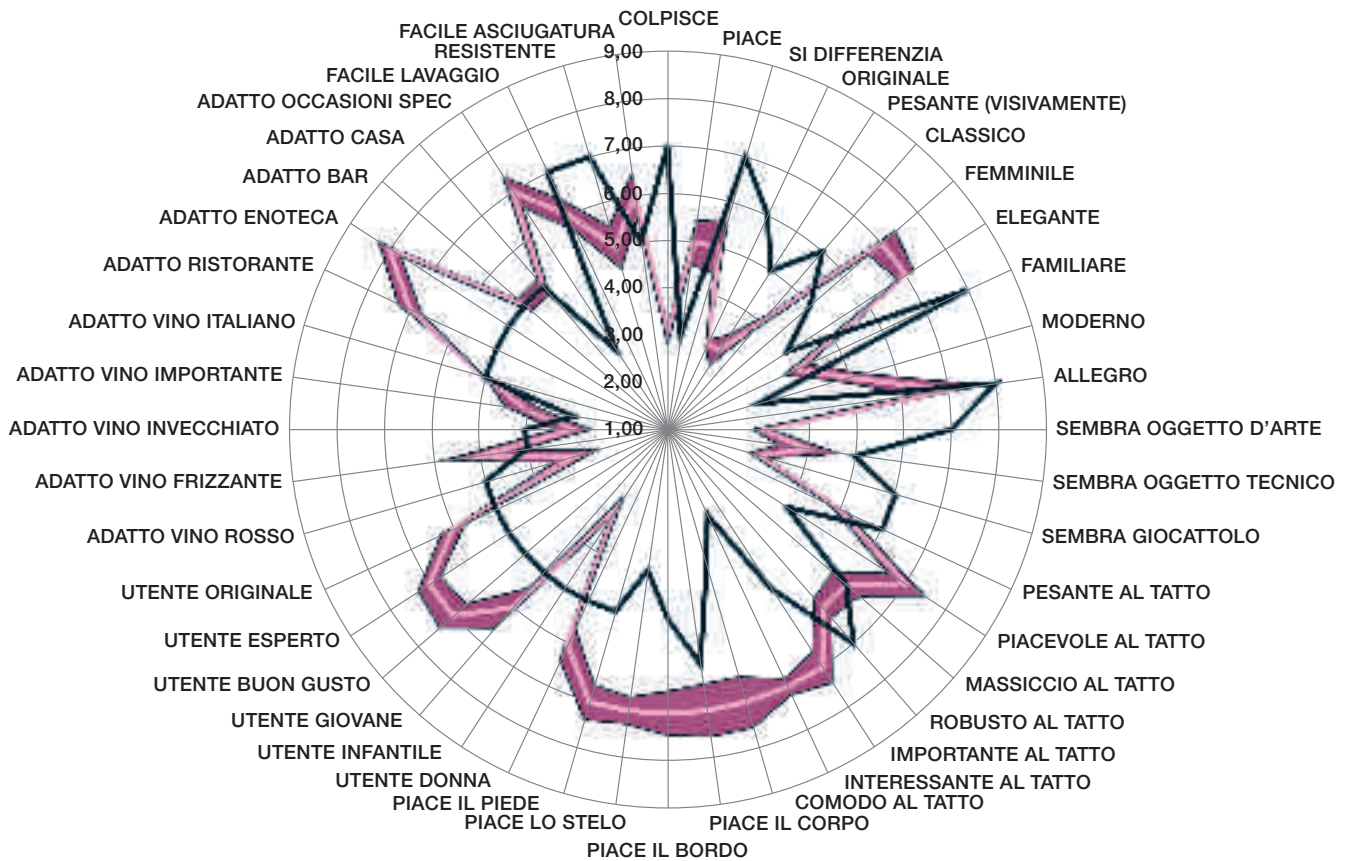
#### C01459 – Fresco con Pinot Grigio Valdadige Doc

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

## CALICE GRADEVOLE

34 cl – 11 ½ oz

*Gradevole visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale*



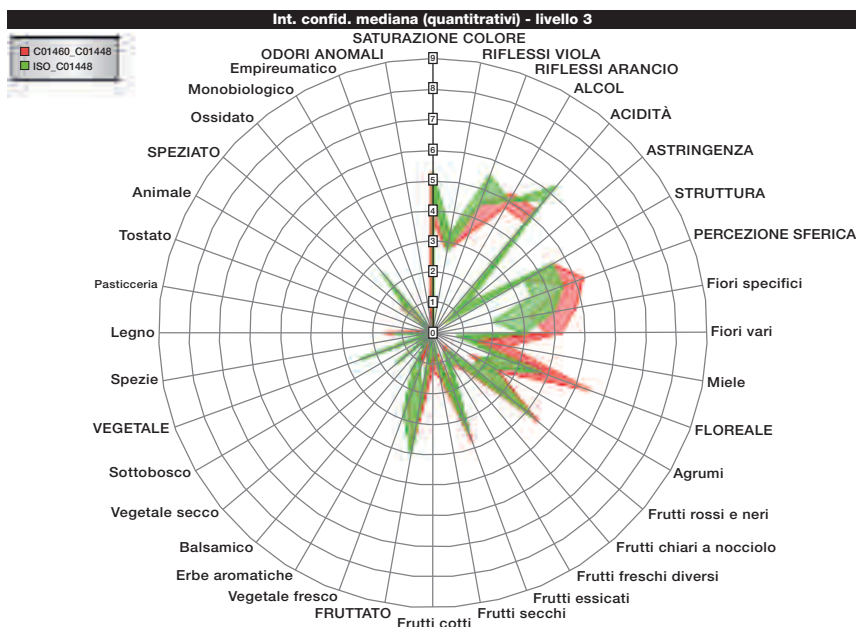
■ In viola: profilo del calice Vinotèque (intervallo di confidenza da mediana)

■ In nero: profilo del calice Iso di riferimento (mediane)

*Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.*



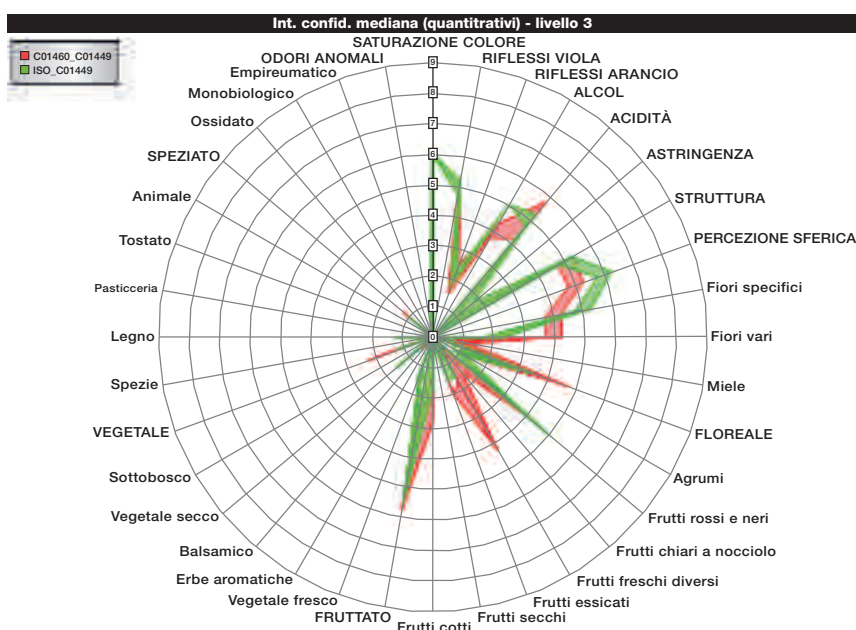
### Gradevole visto attraverso l'analisi sensoriale\*



#### Gradevole con Garda Classico Chiaretto Doc

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

\* Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.

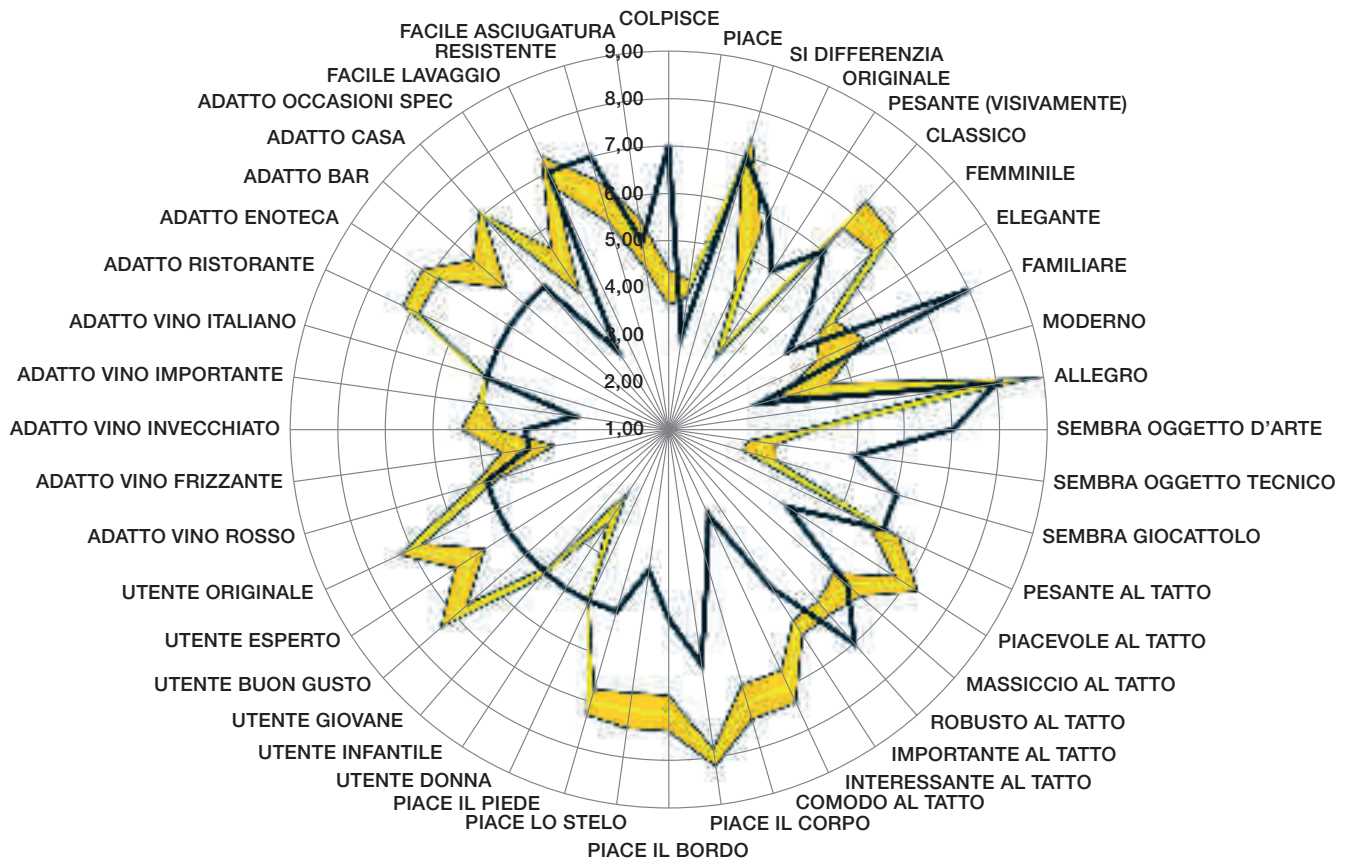


#### Gradevole con Cerasuolo Doc

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

## SMART TESTER Calice da Degustazione Intelligente 40 cl – 13 1/2 oz

**Smart Tester visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale**

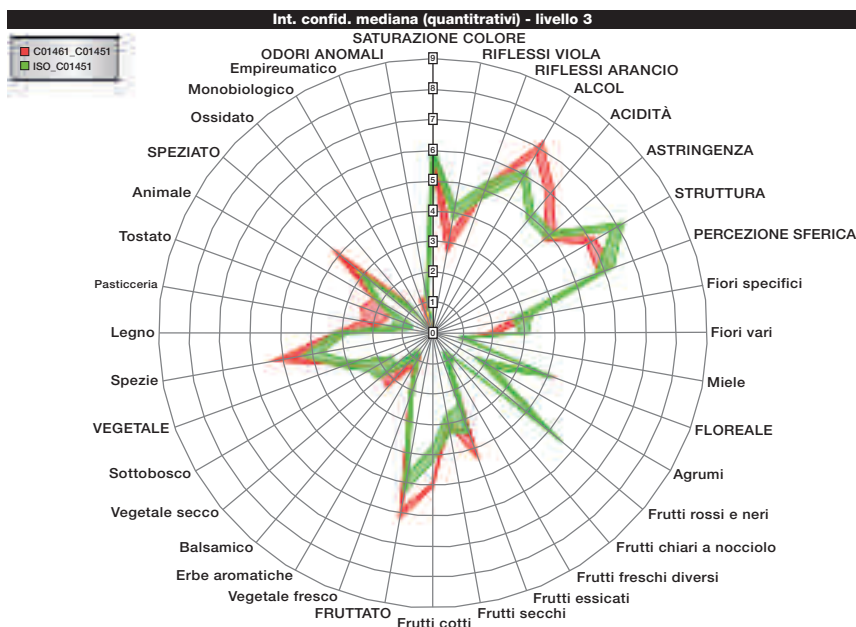


■ In giallo: profilo del calice Vinoteque (intervallo di confidenza da mediana)

■ In nero: profilo di un comune calice Iso

Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.

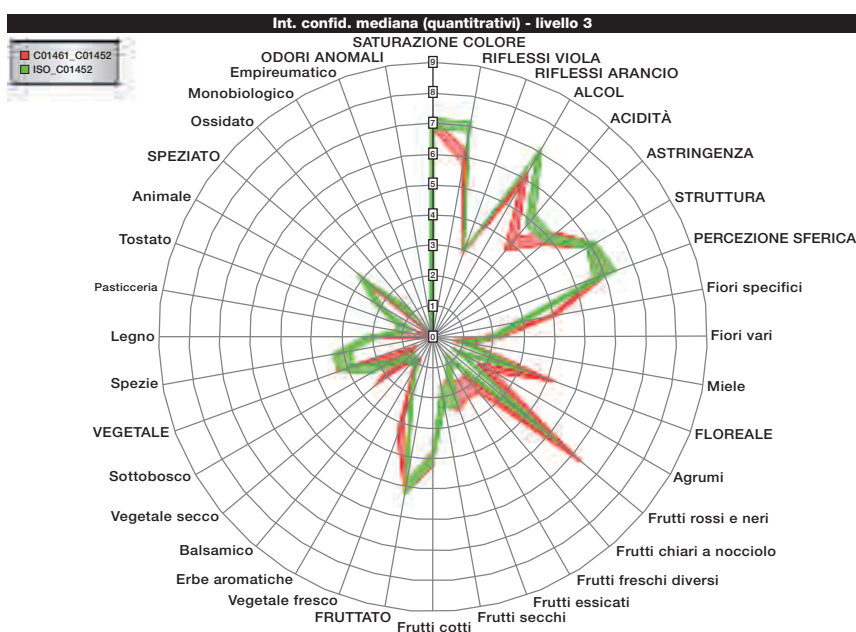
### Smart Tester visto attraverso l'analisi sensoriale\*



#### Smart Tester con Barolo Docg

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

\* Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.



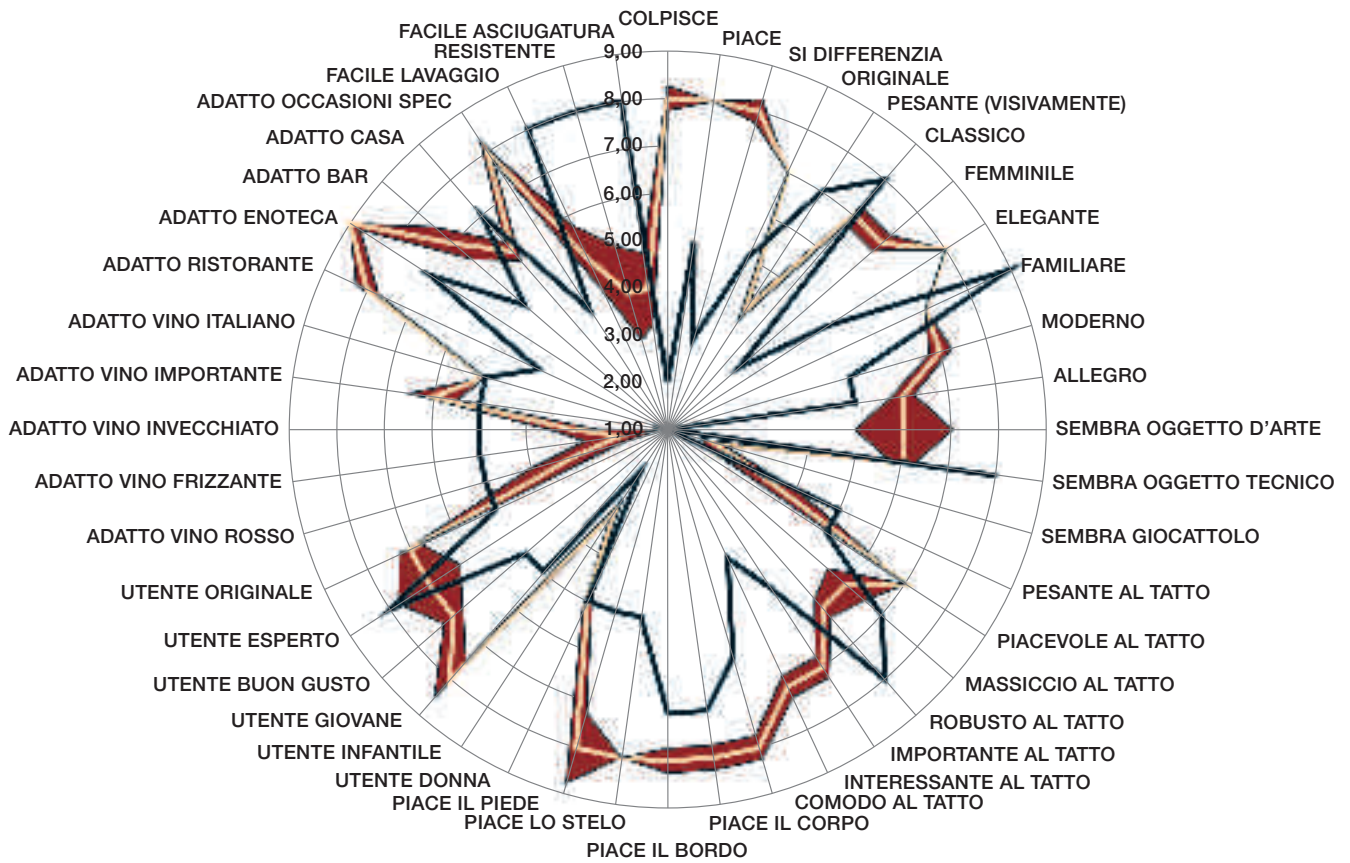
#### Smart Tester con Bordeaux Montagne Saint-Emilion AOC

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

## CALICE MATURO

49 cl – 16 1/2 oz

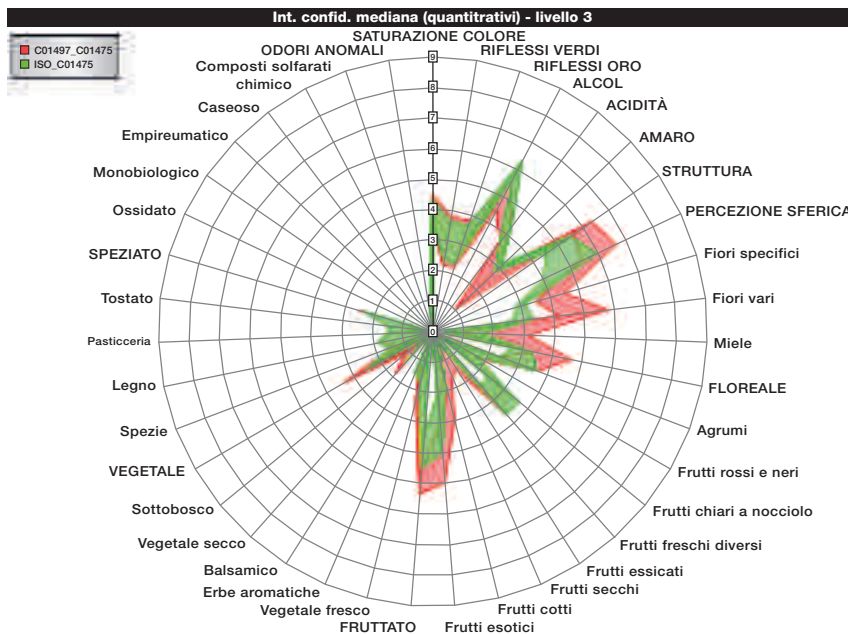
*Maturo visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale*



- In bordeaux: profilo del calice Vinotèque (intervallo di confidenza da mediana)
- In nero: profilo del calice Iso di riferimento (mediane)

*Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.*

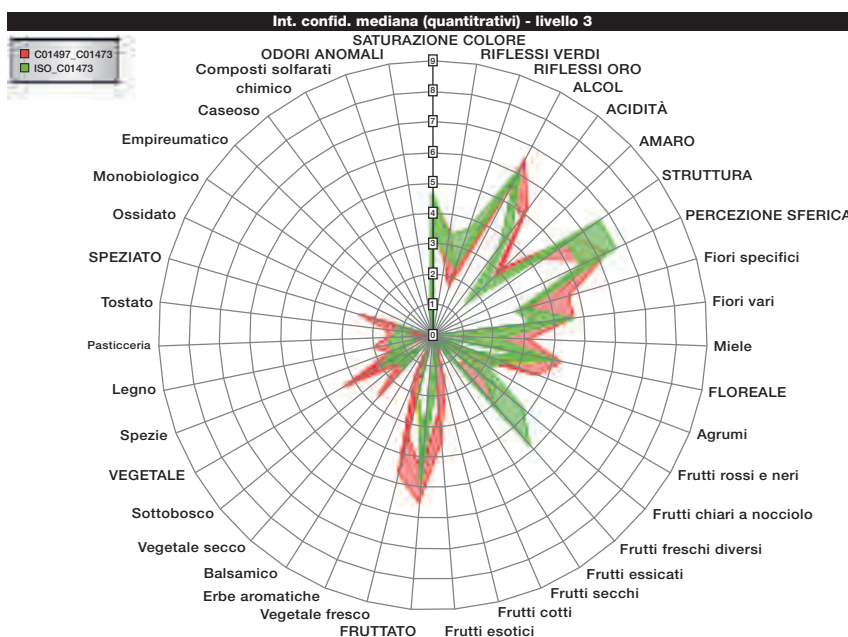
## Maturo visto attraverso l'analisi sensoriale\*



### C01497 – Maturo con Riesling Venezia Giulia IGT

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

\* Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.



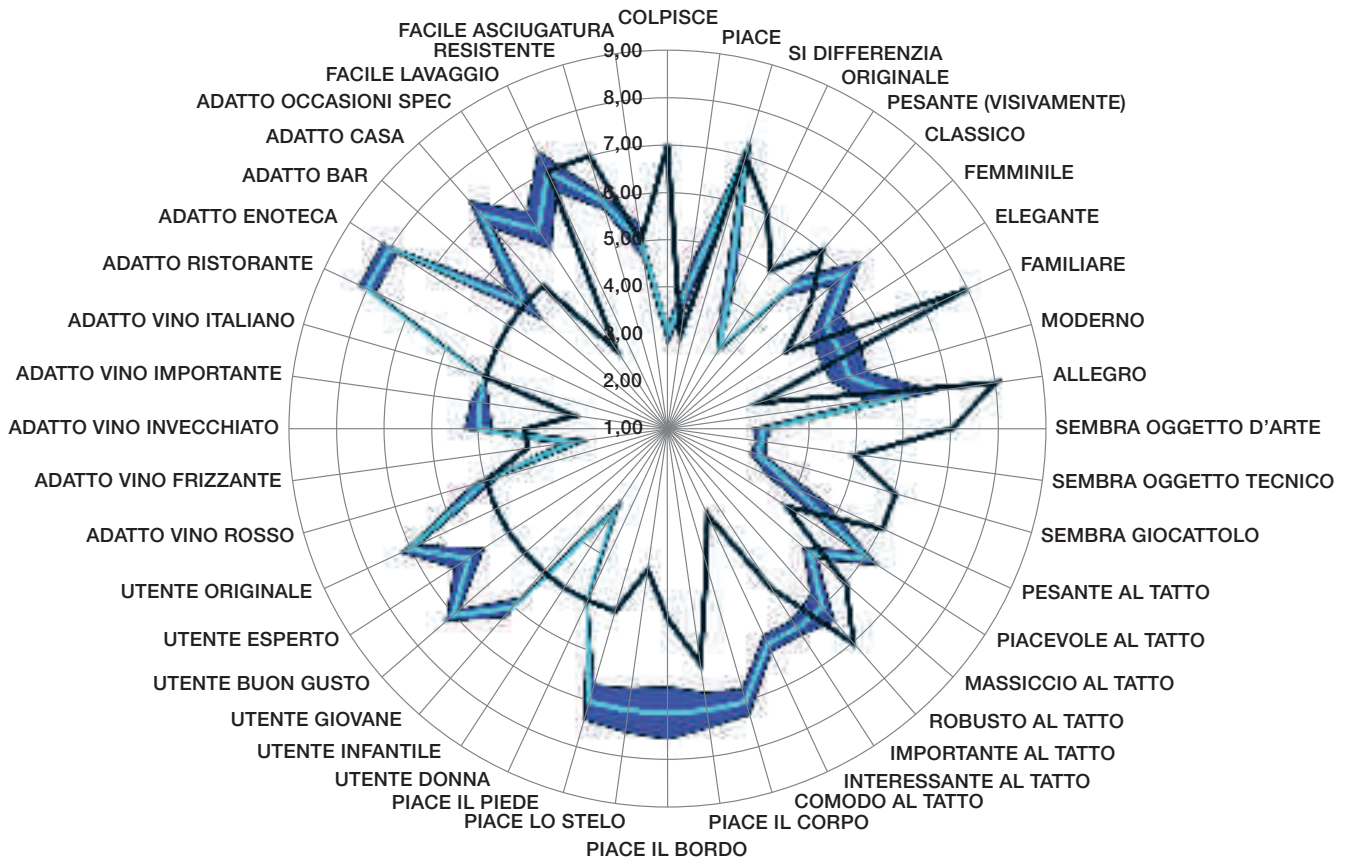
### C01497 – Maturo con Müller Thurgau Trentino DOC

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

## CALICE FRAGRANTE

38 cl – 12 3/4 oz

*Fragrante visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale*

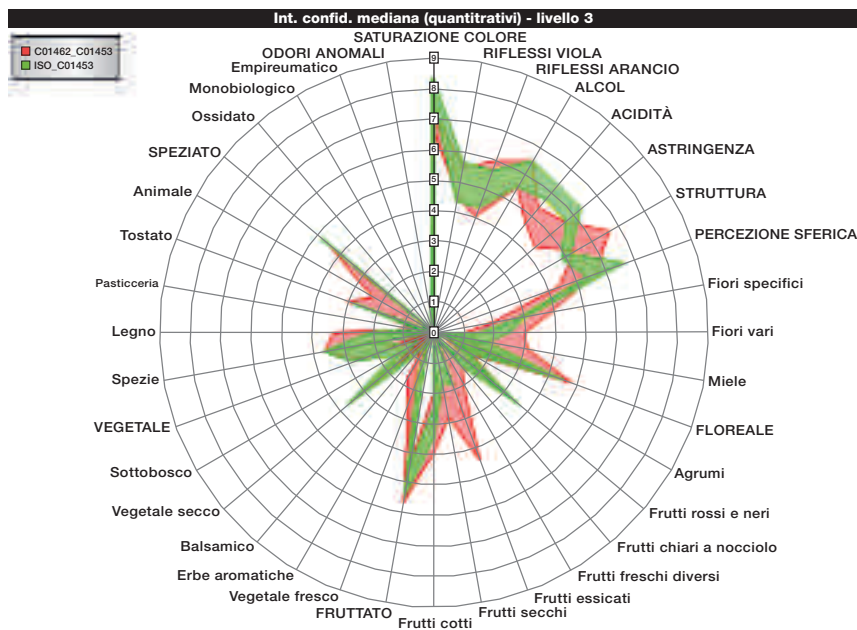


■ In blu: profilo del calice Vinotèque (intervallo di confidenza da mediana)

■ In nero: profilo del calice Iso di riferimento (mediane)

*Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.*

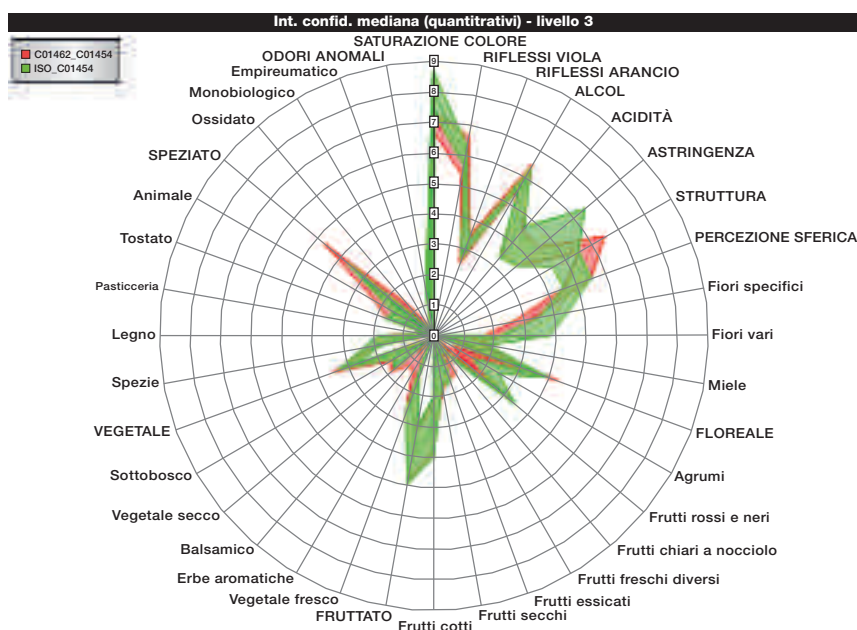
## Fragrante visto attraverso l'analisi sensoriale\*



### Fragrante con Brunello di Montalcino Docg

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

\* Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.



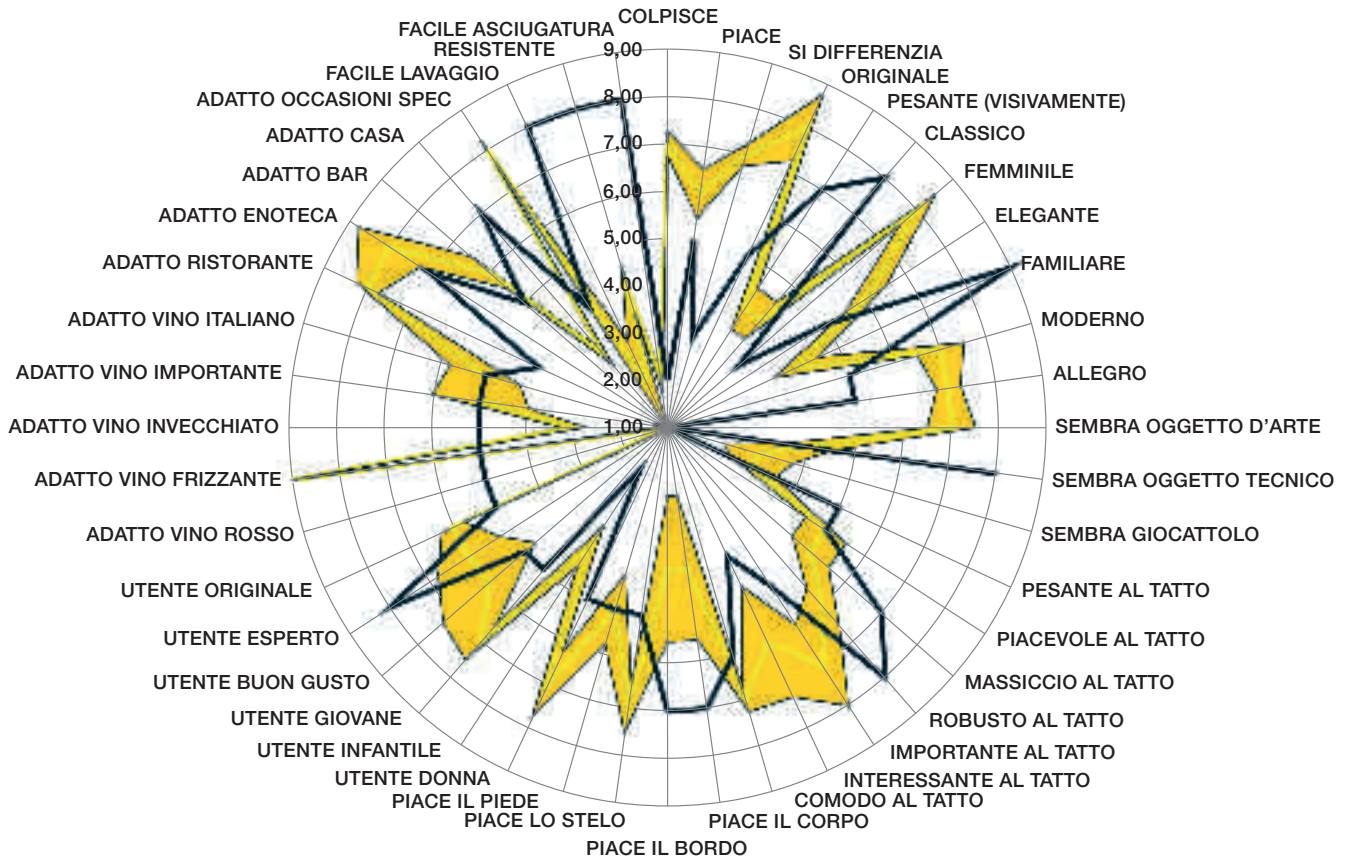
### Fragrante con Teroldego Rotaliano Doc Riserva

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

## CALICE PERLAGE

17.5 cl – 6 oz

*Perlage visto da un panel di assaggiatori: profilo emozionale*



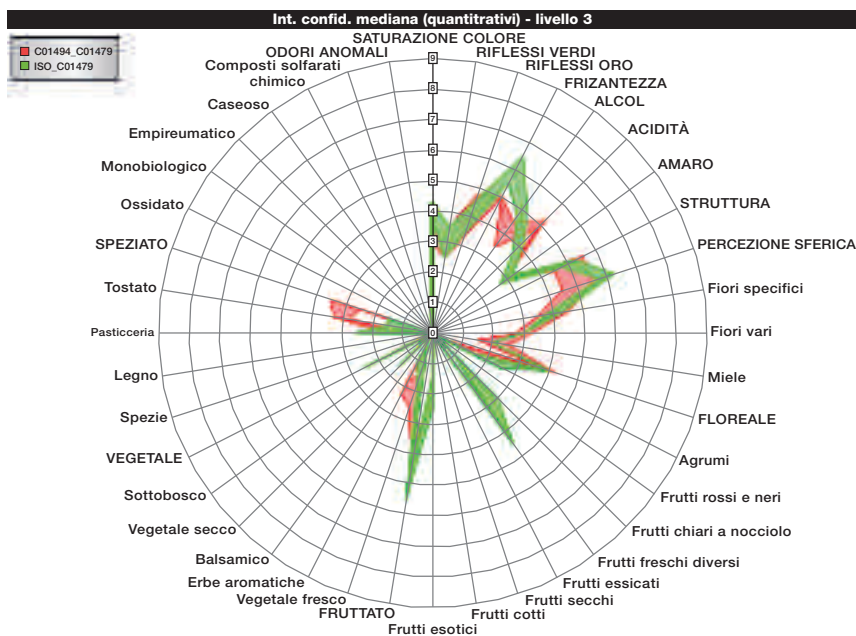
■ In giallo: profilo del calice Vinotèque (intervallo di confidenza da mediana)

■ In nero: profilo del calice Iso di riferimento (mediane)

*Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.*



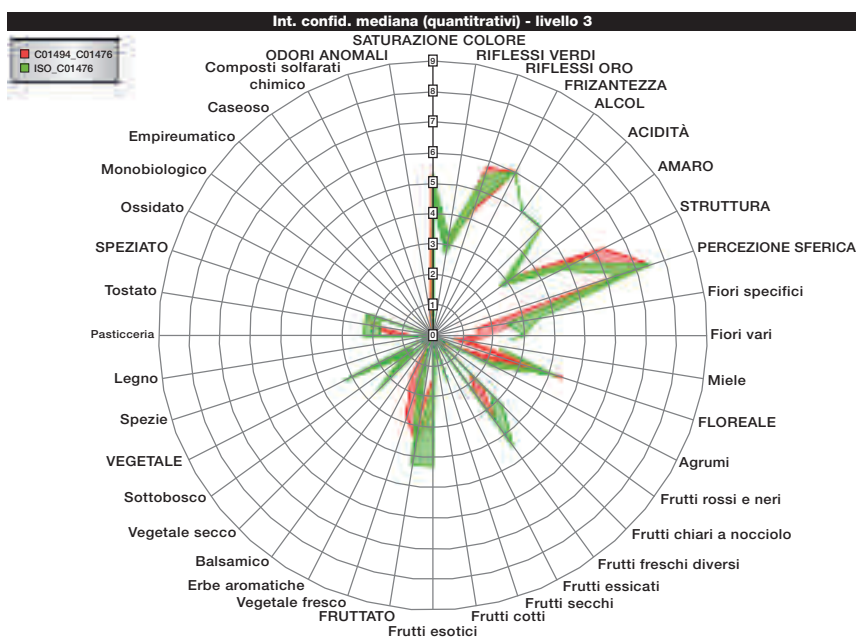
**Perlage visto attraverso l'analisi sensoriale\***



**C01494 – Perlage con Prosecco Brut**

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

\* Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.

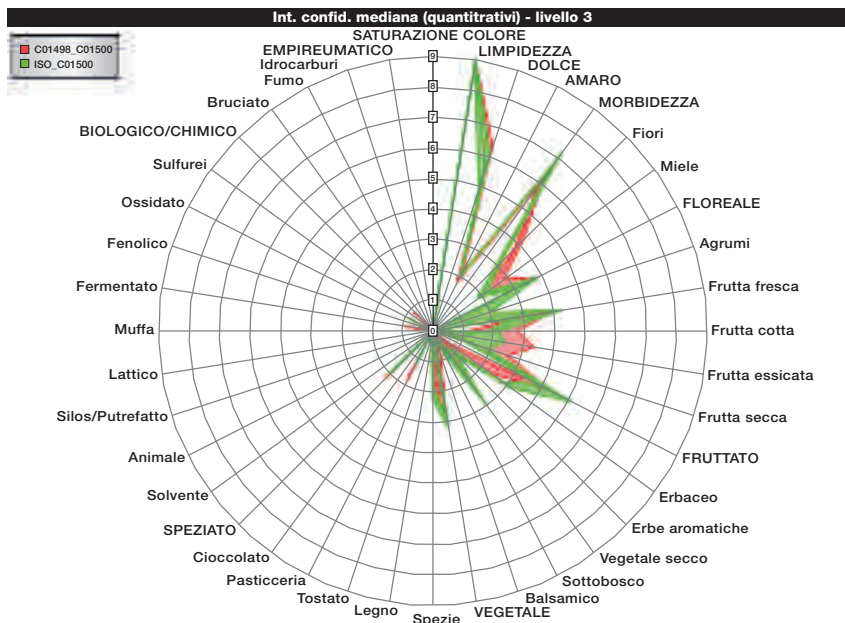


**C01494 – Perlage con Spumante Brut Metodo Classico Trento DOC**

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso



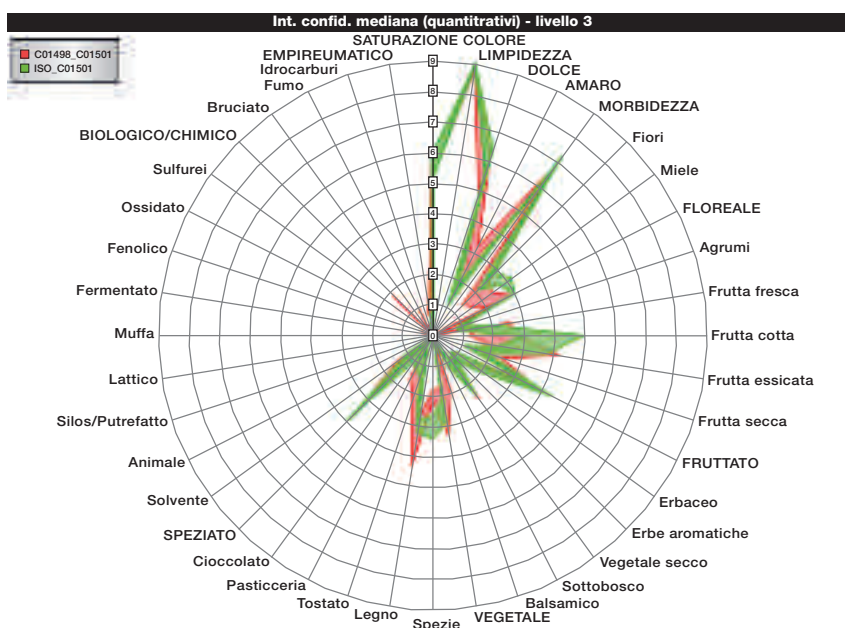
### Spirits Snifter visto attraverso l'analisi sensoriale\*



#### Spirits Snifter con Trentino Grappa giovane

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

\* Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.



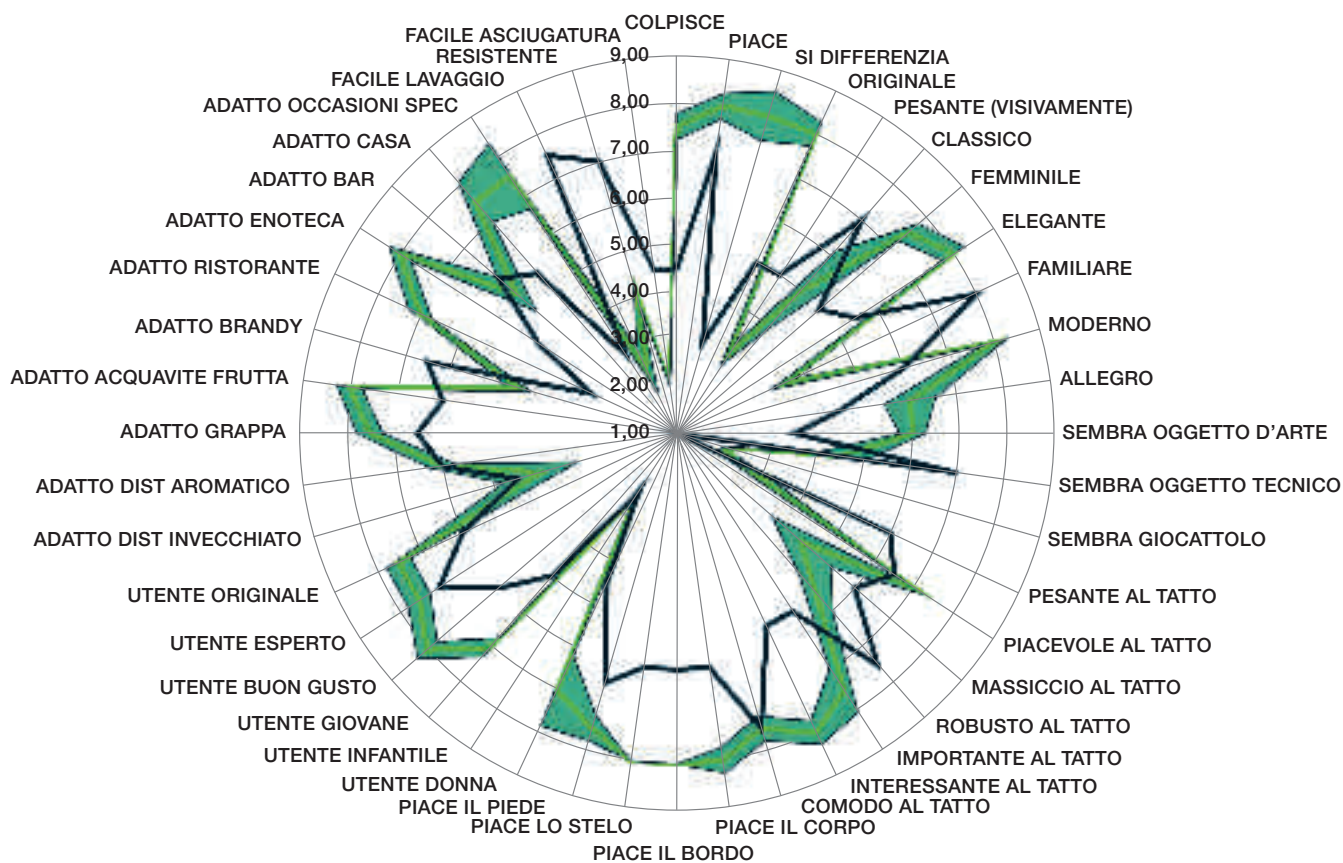
#### Spirits Snifter con grappa di Amarone barrique

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

## CALICE GRAPPA (giovane)

10,5 cl - 3½ oz

**C01564 – Grappa: profilo emozionale**

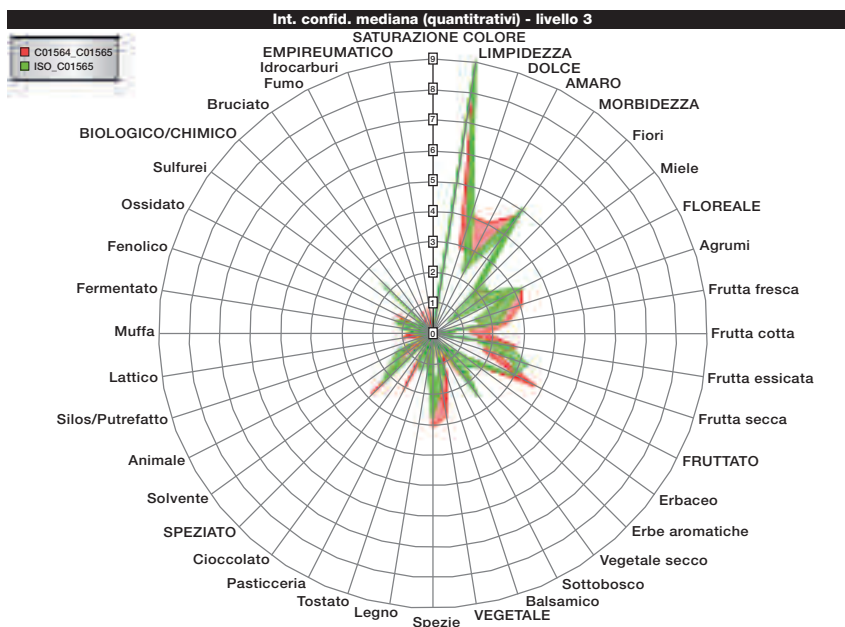


■ In verde: profilo del calice Vinoteque (intervallo di confidenza da mediana)

■ In nero: profilo del calice Iso di riferimento (mediane)

Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.

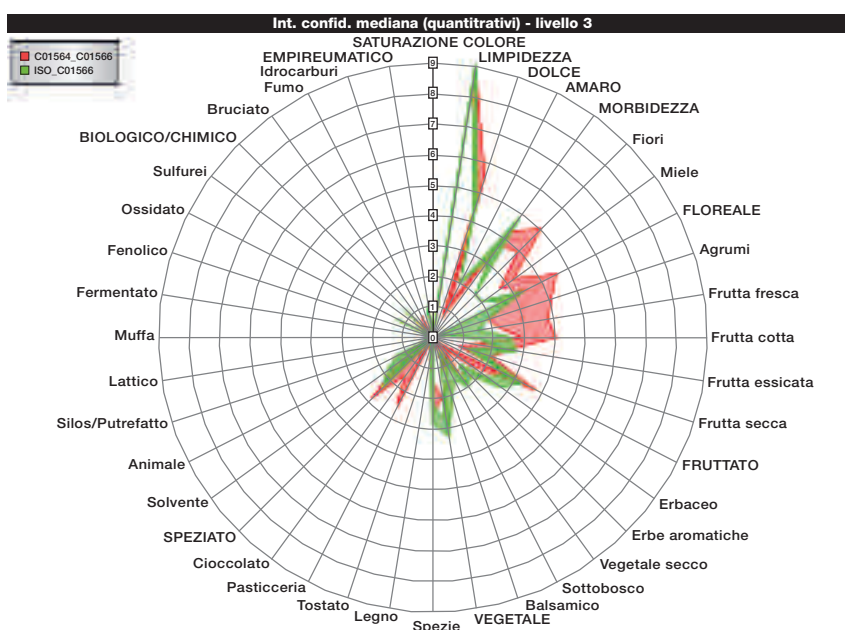
### C01564 – Grappa: resa sensoriale



#### C01564 – Grappa con Trentino Grappa giovane

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

\* Profili emozionali e sensoriali risultano da test di analisi sensoriale eseguiti individualmente e alla cieca da un panel di 8 giudici, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala: 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.



#### C01564 – Grappa con grappa di Traminer

- In rosso: profilo del vino assaggiato nel calice Vinoteque
- In verde: profilo del vino assaggiato in un comune calice Iso

