

# Vinoteque

arte italiana della degustazione



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

ACCADEMIA *Luigi Bormioli*  
\*\*\*\*\*



# Vinoteque

arte italiana della degustazione

I calici della serie Vinoteque sono stati realizzati per soddisfare pienamente i 5 sensi: udito, vista, olfatto, gusto e tatto.

Ogni vino ha caratteristiche organolettiche proprie e diverse da ogni altro, per questa ragione, ogni vino deve essere servito in un calice adeguato e capace di valorizzare le sue caratteristiche. La principale funzione dei calici Vinoteque è di riequilibrare le sensazioni di ciascun tipo di vino.

Le forme e dimensioni di questi calici sono frutto di studi e ricerche scientifiche, sia sulla percezione organolettica degli aromi e dei sapori sia su caratteristiche e condizioni fisiche che consentono di favorire la loro percezione.

*The Vinoteque range of stemglasses has been designed to fully satisfy the 5 senses: hearing, sight, smell, taste and touch.*

*Each wine has unique organoleptic properties and, for this reason, each wine must be served in a suitable stemglass in order to enhance its characteristics. The main function of Vinoteque stemglasses is to balance the sensations of each type of wine.*

*The shape and dimensions of these stemglasses are the result of studies and scientific research, on the organoleptic appreciation of aromas and on the physical conditions and characteristics that enables to enhance their appreciation.*



Linea di calici professionali, eleganti e robusti ad alta sensibilità sensoriale per la degustazione di tutti i vini :

- Forme e dimensioni studiate scientificamente per massimizzare la piacevolezza olfattiva e gustativa dei vini.
- Testati dal Centro Studi Assaggiatori tramite il Big Sensory Test<sup>®</sup> Avanzato e il Big Sensory Test<sup>®</sup> Analogico-Affettivo.
- Realizzati in Vetro Sonoro Superiore High-Tech SON.حجج<sup>®</sup> e rinforzati al titanio **TITANIUM Reinforced** per incrementare ulteriormente la resistenza alle rotture.

#### LE FORME DEI CALICI 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 il vino in determinate zone della lingua e dosare correttamente il flusso.
- garantire una perfetta aderenza del bordo al labbro inferiore in modo da evitare le fastidiose lacrime a bordo bocca.

#### PRESTAZIONI SENSORIALI :

- Resa colore vino = 100%
- Percezione olfattiva = 100%
- Equilibrio gustativo = 100%

#### CARAFE E DECANTER

- Alta ossigenazione
- Trascurabile dispersione degli aromi
- **DROP STOP coating**

Wide range of professional, elegant and robust stemglasses with high sensorial perception for the tasting of all kinds of wines:

- Shapes and sizes designed as a result of scientific studies, to maximize the olfactory and taste perception of wines.
- Tested by "Centro Studi Assaggiatori" using the Advanced Big Sensory Test<sup>®</sup> and the Analogic-Affective Big Sensory Test<sup>®</sup>.
- Made in **TITANIUM Reinforced** High-Tech SON.حجج<sup>®</sup> blown Crystal Glass with high resistance to breakages.

#### THE DIFFERENT SHAPES OF THE BOWLS:

- facilitate the rotation of the wine in the glass
- improve the balance of the different aromas in the head space
- convey the aromatic molecules towards the nose (with the right concentration and balance)
- guide the wine towards specific areas of the tongue ensuring the appropriate amount of wine at every sip. measuring the flow appropriately
- guarantee the perfect contact between the lower lip and the rim of the bowl, avoiding annoying drops on the edge of the mouth.

#### SENSORY PERFORMANCES:

- Wine colour efficiency = 100%
- Olfactory perception= 100%
- Taste balance = 100%

#### CARAFES AND DECANTERS

- Rapid oxygenation
- Negligible dispersion of aromas
- **DROP STOP coating** system



## L'ECCELLENZA NEL VETRO GLASS PAR EXCELLENCE

La linea di calici Vinoteque di Accademia Luigi Bormioli è interamente realizzata in vetro SON.hyx®, il nuovo vetro sonoro superiore high-tech senza piombo di eccezionali qualità. SON.hyx® è un materiale ad elevate prestazioni, tipiche dei vetri pregiati, le cui caratteristiche sono:

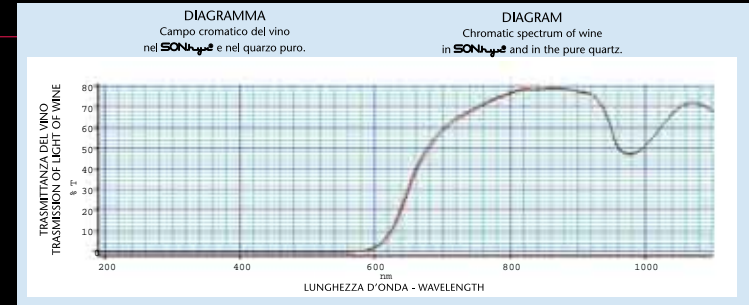
- Brillante e perfettamente trasparente per una visione naturale del colore dei vini e dei distillati. Resa del colore del liquido contenuto ≈ 100%.
- Senza piombo ed alto livello di sonorità.

Nel diagramma a lato è rappresentato il campo cromatico del vino nel SON.hyx® e nel quarzo puro. Le curve sono sovrapponibili, quindi il vetro SON.hyx® consente di apprezzare efficacemente il colore naturale del vino.

*The Vinoteque range by Accademia Luigi Bormioli is produced in SON.hyx®, the new high tech blown lead free crystal glass. SON.hyx® is a material characterised by high performances features typical of precious glasses as follows:*

- *Sparkling and totally transparent guarantees maximum appreciation of the colour of wine and distillates. Colour efficiency of the liquid contained ≈ 100%.*
- *Lead free and high sonority.*

*The diagram shows the chromatic spectrum of wine in SON.hyx® and in the pure quartz. The curves are overlapping, therefore with SON.hyx® crystal glass it is possible to appreciate the natural colour of the wine.*



- Robusto: alta resistenza alle rotture  
*Strong: high resistance to breakages*



- Resistenza ad oltre 4.000 lavaggi industriali con trasparenza e brillantezza inalterate.  
*Dishwasher safe to over 4,000 industrial washing cycles with no alteration in the glass transparency and sparkling*



In condizioni corrette d'utilizzo si può quindi sostenere che le proprietà del vetro sonoro superiore SON.hyx® incrementano la vita utile degli articoli realizzati con tale vetro.

*It may be sustained that if the correct conditions of use are applied the properties of SON.hyx® will increase the lifetime of glassware produced with this new high-tech crystal glass.*

## DROP STOP coating

E' un rivoluzionario sistema 'salvagoccia'.

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

Lo speciale trattamento DROP STOP coating effettuato sulla superficie del vetro e ad altissima tecnologia :

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

*A revolutionary treatment that prevents dripping:*

- *No more drops of wine staining the exterior of the carafe or decanter nor the table cloth.*
- *The wine flows out with no friction and it pours perfectly into the stemglasses.*
- *The drops of wine are kept inside the container.*

*The special Drop Stop coating treatment is carried out on the glass surface using a high technology process:*

- *Resistant to washes.*
- *Repellent to dirt and limestone*
- *Does not leave any wine deposit along the neck during the filling and pouring process.*
- *Completely transparent.*
- *Improved resistance to wear and tear.*
- *Prevents the potential corrosion of glass.*
- *Completely inert and suitable for food use without affecting the organoleptic properties of the wine.*
- *Easy to clean.*



## TITANIUM Reinforced

TITANIUM reinforced è un processo studiato e realizzato dal Centro di Ricerca e Sviluppo della Bormioli Luigi spa applicando le NANOTECHNOLOGIE direttamente sugli steli dei calici.

Questo processo, in fase di brevetto, conferisce al vetro un indurimento superficiale aumentandone ulteriormente la resistenza alle abrasioni responsabili della fragilità degli steli durante l'utilizzo incrementando ulteriormente la resistenza alle rotture del 140%.

*The TITANIUM reinforced is a process developed and carried out by Bormioli Luigi Research and Development Centre by applying NANOTECHNOLOGIES directly on the glass stems. This process, pending patent, hardens the glass surface increasing its resistance to abrasion, which is responsible for the fragility of the stems during daily usage, and increasing the resistance to breakages of 140%.*



# CENTRO STUDI ASSAGGIATORI



La resa sensoriale ed il profilo emozionale dei calici sono stati testati dal Centro Studi Assaggiatori tramite il Big Sensory Test® Avanzato (basato sull'albero degli aromi) ed il Big Sensory Test® Analogico-Affettivo.

Il Centro Studi 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 *Lupi Bormioli* ha collaborato intensamente con il Centro Studi Assaggiatori per test sensoriali su calici per la degustazione di vini e distillati.

*Sensory efficiency and emotional profile of all stemglasses tested by "Centro Studi Assaggiatori" using the Advanced Big Sensory Test® and the Analogic-Affective Big Sensory Test®.*

*Centro Studi Assaggiatori is the research unit on the most advanced and complete sensory assessment in Italy. Founded in 1990, each year the Centro Studi Assaggiatori carries out thousands of tests on consumers in order to assess the perceived quality of products and services. Nowadays, it owns one of the biggest archives in Italy which reflects the changes in tastes and trends. Centro Studi Assaggiatori cooperates with many Italian and foreign Universities in research studies. Centro Studi Assaggiatori thanks to its courses in sensory analysis have provided basic knowledge to hundreds of sensory experts and have trained hundreds of judges and panel leaders for companies and organizations. Furthermore, Centro Studi Assaggiatori is the publisher of L'Assaggio, the only Italian magazine dedicated to sensory analysis and of a series of books on this subject. ACCADEMIA *Lupi Bormioli* has worked closely with Centro Studi Assaggiatori on sensory tests on stemglasses for wine tasting and distillates.*



## SMART TESTER

40 cl – 13 ½ oz

Calice per degustazione universale per vini rossi, bianchi e frizzanti.  
*Stemglass for universal tasting of red, white and sparkling wines.*

Dotato di incavo (epicure) per :

- sviluppo perlage per vini frizzanti
- esame colore vino (sensore colore)
- esame depositi del vino (sensore decantazione)
- esame bollicine per vini tranquilli (sensore difetto)

Percezioni medie di tutti i vini.

*The indentation at the bottom of the bowl (epicure) enables :*

- *release of perlage in sparkling wines*
- *wine colour examination (colour sensor)*
- *wine sediment check (decanting sensor)*
- *effervescence examination for still wines (defect sensor)*

*Average perception of all kind of wines.*



h 22 cm – 8 ¾"  
ø 8 cm – 3 ¼"

SON & TITANIUM Reinforced

## SPIRITS SNIFFER

17 cl – 5 ¾ oz

La forma del calice ostacola la dispersione delle componenti aromatiche e si ottiene completa percezione degli aromi primari, secondari e terziari.  
*The shape of the bowl prevents any dispersion of aromatic components so that primary, secondary and tertiary aromas can be fully perceived.*

Consigliato per bevande alcoliche sia bianche che brune:

*Recommended for white and dark alcoholic beverages:*

Cognac

Armagnac

Calvados

Grappe Affinate / Cask Aged Grappa

Grappe Giovani / Young Grappa



h 16.5 cm – 6 ½"  
ø 6.6 cm – 2 ½"

SON & TITANIUM Reinforced

## GRAPPA

10.5 cl – 3 ½ oz

Per grappe giovani, aromatiche e acquavite di frutta  
*For young and aromatic grappa and fruit brandies.*

Temperatura di servizio  
*Serving temperature = 9 ÷ 13° C*

La forma del calice attenua fortemente le percezioni aromatiche irritanti enfatizzando quelle floreali e fruttate, fa percepire una piacevole sensazione in bocca e un eccellente retrogusto.  
*The shape of the bowl lowers considerably the aromatic irritating perceptions, emphasising the floral and fruity aromatic notes. It gives a pleasant feeling in the mouth and an excellent aftertaste.*

Consigliato per / *Recommended for:*  
Distillati aromatici / *Aromatic distillates*  
Grappe giovani / *Young Grappa*



h 20.2 cm – 8"  
ø 4.6 cm – 1 ¾"

SON.hyco® & TITANIUM Reinforced

## NOBILE

73.5 cl – 24 ¾ oz

Per vini rossi nobili e eleganti.  
*For elegant and noble red wines.*

Temperatura di servizio  
*Serving temperature = 16 ÷ 18° C*

Rapporto tra diametro di riempimento/diametro bocca e l'elevato spazio di testa consentono una percezione olfattiva distintiva: adatto a vini fini e persistenti, ricchi di potenza e intensità, profondi e di carattere. Dosa il vino direttamente sulla punta della lingua.

*The fill diameter/mouth diameter ratio and the high head space volume, allow for a distinctive olfactory perception: suitable for persistent and fine wines, rich and intense and also with character. The shape guides the wine towards the tip of the tongue.*

Vini consigliati / *Recommended wines:*

Amarone della Valpolicella  
Barbaresco  
Nebbiolo Langhe  
Côtes-du-Rhône  
Pinot Nero



h 23 cm – 9"  
ø 10.5 cm – 4 ¼"

SON.hyco® & TITANIUM Reinforced

## RISERVA

76 cl – 25 ¾ oz

Per vini rossi corposi e molto maturi.  
*For full-bodied and very mature red wines.*

Temperatura di servizio  
*Serving temperature = 17 ÷ 19° C*

La grande dimensione di questo calice consente la giusta ossigenazione dei vini rossi lungamente affinati in bottiglia e con tannini dal carattere morbido.  
*The big shape of the bowl allows for the correct oxygenation of red wines, refined in bottles and with light tannins.*

*Vini consigliati / Recommended wines:*  
Cabernet Sauvignon (USA)  
Valcalepio Rosso Doc Riserva  
Cabernet Sauvignon Valle del Maipo (Cile)  
Bordeaux Montagne Saint-Emillion  
Barolo Riserva



h 24.8 cm – 9 ¾"  
ø 9.9 cm – 4"

SONHYG® & TITANIUM Reinforced

## ROBUSTO

66 cl – 22 ¼ oz

Per vini rossi di grande struttura e morbidezza  
*For very structured and very smooth red wines*

Temperatura di servizio  
*Serving temperature = 16 ÷ 18° C*

La forma concava del calice (simile ad una mela) adatta a vini ad alto contenuto alcolico e un gusto intenso. Elevata capacità di diffusione aromi per concentrare bouquet.  
*The concave shape of the bowl (similar to an apple) is suitable for wines with high alcoholic content and intense taste. High level of aromas diffusion and bouquet enhancement.*

*Vini consigliati / Recommended wines:*  
Amarone della Valpolicella  
Côtes-du-Rhône  
Nebbiolo Langhe  
Barolo  
Rosso di Montepulciano



h 22.6 cm – 9"  
ø 10.6 cm – 4 ¼"

SONHYG® & TITANIUM Reinforced

## FRAGRANTE

38 cl – 12 ¾ oz

Per vini rossi e bianchi di medio corpo.  
For medium-bodied white and red wines.

Temperatura di servizio  
*Serving temperature = 9 ÷ 11°C*

La forma di questo calice consente di percepire per prima l'acidità permettendo di bilanciare la sua bassa presenza con le note fruttate del vino. L'alto volume dello spazio di testa rallenta l'evaporazione.

*The shape of the bowl allows firstly for the perception of acidity, balancing its low presence with the wine fruity notes. The head space high volume slows down aromatic notes evaporation.*

Vini consigliati / *Recommended wines:*

Chianti Classico  
Pauliac  
Margaux  
Sassicaia  
Pinot Grigio e Bianco



h 22.3 cm – 8 3/4"  
ø 8 cm – 3 1/4"

SON.حجج & TITANIUM Reinforced

## MATURO

49 cl – 16 ½ oz

Per vini bianchi corposi e maturi.  
For full-bodied and mature white wines.

Temperatura di servizio  
*Serving temperature = 10 ÷ 12° C*

La superficie di contatto vino-vetro è stata studiata per mantenere la temperatura di servizio. Grazie alla sua forma i profumi sono ben definiti ed espressivi.

*The wine-glass contact surface was designed to maintain the servicing temperature. Thanks to its shape, flavours are well defined and expressive.*

Vini consigliati / *Recommended wines:*

Chardonnay  
Riesling Venezia Giulia  
Sauvignon  
Chenin Blanc



h 24.2 cm – 9 ½"  
ø 8.8 cm – 3 ½"

SON.حجج & TITANIUM Reinforced

## GRADEVOLE

34 cl – 11 ½ oz

Per vini rosé e bianchi.

*For rosé and white wines.*

Temperatura di servizio

*Serving temperature = 9 ÷ 10° C*

La forma e dimensione della coppa consentono la concentrazione dei profumi verso il naso favorendo la percezione degli aromi delicati e fruttati dei vini giovani.

Dosa il vino direttamente sulla punta della lingua.

*The shape and the size of the bowl allow for the concentration of aromatic notes towards the nose emphasizing the perception of the delicate and fruity aromas of young wines. The shape of the bowl guides the wine directly towards the tip of the tongue.*

Vini consigliati / *Recommended wines:*

Pinot Grigio

Riesling

Syrah/Grenache

Chiaretto del Garda

Cerasuolo d'Abruzzo

h 22.3 cm – 8 ¾"

ø 7.7 cm – 3"



SON.hyc® & TITANIUM Reinforced

## SUPER 800

80 cl – 27 oz

Per vini rossi invecchiati e tannici.

*For aged and tannin-rich red wines.*

Temperatura di servizio

*Serving temperature = 18 ÷ 20° C*

Calice con alta velocità di ossigenazione tale da creare un vero e proprio effetto decanter. Grazie alla sua forma l'intensità aromatica è molto intensa e persistente.

Dosa il vino direttamente al centro della lingua : armonia fra sensazioni acide-tanniche-fruttate.

*The bowl enables rapid oxygenation, recreating the effect of the decanter. Due to its shape, the aromatic intensity is very deep and persistent. The shape guides the wine directly toward the centre of the tongue : armonious balance amongst acid-tannin-fruit sensations.*

Vini consigliati / *Recommended wines:*

Barbera d'Asti Doc

Chianti Docg

Valcalepio Rosso Doc Riserva

h 23.5 cm – 9 ¼"

ø 12 cm – 4 ¾"



SON.hyc® & TITANIUM Reinforced

## PERLAGE

17.5 cl – 6 oz

Per vini spumanti  
For sparkling wines



Temperatura di servizio  
Serving temperature = 8 ÷ 10°C

Calice realizzato in modo da avere uno sviluppo di bollicine numerose e continue, fini e persistenti, a forma di corona sulla superficie, in modo da liberare gli aromi e i profumi del vino.  
*The bowl with its indentation at the bottom, develops numerous, constant, refined and persistent bubbles, forming a crown on the surface: release of the aromas and the wine scents.*

Consigliato per / Recommended for:  
Prosecco Brut  
Spumante Brut Metodo Classico Trento Doc  
Champagne Brut Cuvée de Réserve

h 25 cm – 9 ¾"  
ø 5.5 cm – 2 ¼"

SON.hyج & TITANIUM Reinforced

## RICCO

59 cl – 20 oz

Per vini rossi corposi o maturi.  
For full-bodied and mature red wines.



Temperatura di servizio  
Serving temperature = 15 ÷ 17° C

Calice con adeguata superficie di ossigenazione per esaltare la percezione degli aromi complessi in modo equilibrato. Dosa il vino nella parte posteriore della lingua.  
*The shape of the bowl has ideal oxygenation surface to enhance the perception of complex aromas in a balanced way. The shape guides the wine to the back of the tongue.*

Vini consigliati / Recommended wines:  
Brunello di Montalcino  
Chianti Docg  
Teroldego Rotaliano Doc Riserva  
Barbera d'Asti

h 23.8 cm – 9 ¼"  
ø 9.1 cm – 3 ½"

SON.hyج & TITANIUM Reinforced

## FRESCO

38 cl – 12 ¾ oz

Per vini rossi fruttati e freschi e vini bianchi  
*For fruity and fresh red and white wines*

Temperatura di servizio  
*Serving temperature = 9 ÷ 12° C*

La forma della coppa è tale da consentire un indice di ossigenazione adeguato per ridurre la tannicità dei vini serviti a basse temperature.  
*The shape of the bowl enables an adequate oxygenation lowering the tannins of wines served at lower temperatures.*

Vini consigliati / *Recommended wines:*

Beaujolais  
Pinot Noir  
Chardonnay delle Venezie  
Pinot Grigio



h 22.8 cm – 9"  
ø 8.1 cm – 3 ¼"

SON.حجج® & TITANIUM Reinforced

## ARMONICO

55 cl – 18.5 oz

Per vini rossi morbidi e di equilibrio gustativo.  
*For smooth and balanced red wines.*

Temperatura di servizio  
*Serving temperature = 16 ÷ 18° C*

La coppa del calice si avvolge facilmente fra le mani per aumentarne la temperatura del vino e far liberare più facilmente i profumi complessi.  
*The shape of the bowl perfectly fits in the hands, allowing the wine temperature to increase and release easily the complex aromatic notes.*

Vini consigliati / *Recommended wines:*

Chianti  
Barbera d'Asti  
Langhe Doc Nebbiolo  
Rossi Sicilia



h 20.5 cm – 8"  
ø 10.2 cm – 4"

SON.حجج® & TITANIUM Reinforced

## CARAFFA - CARAFE

75 cl - 25 ¼ oz

DROP STOP coating



Adatta sia per vini rossi che per vini bianchi.  
Ottimo indice di ossigenazione.  
Elegante per il servizio in tavola.  
Trascurabile dispersione degli aromi.  
*Suitable for both red and white wines*  
*Excellent oxygenation index*  
*Elegant for table service*  
*Negligible aroma dispersion*

h 30.5 cm – 12"  
ø 15 cm – 6"

## DECANTER

75 cl - 25 ¼ oz

DROP STOP coating



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.  
*Extremely suitable for the decantation of red wines*  
*Particularly long neck which allows a strong aeration of the wine during the pouring process*  
*Oxygenation: very high*  
*Negligible aroma dispersion*

h 35 cm – 13 ¾"  
ø 20 cm – 7 ¾"



# Vinoteque

arte italiana della degustazione

## 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.

## ADVISE FOR OPTIMAL OLFACTORY AND TASTE PERCEPTIONS

- a) *Comply with the serving temperature recommended for every type of wine.*
- b) *Fill the bowl of the stemglass without going over its maximum diameter. Quantities recommend for tasting: red wines 10-16 cl; white wines 7-10 cl.*
- c) *During washing do not use soaps that release unpleasant smells nor limestone water. Cleaning the stemglass is of utmost importance as sometimes hypothetical wine defects are due to traces of detergents left in the stemglass not appropriately rinsed nor dried.*
- d) *Stemglasses should be stored in a suitable cupboard with the bowl upwards in order to avoid bad smells.*






**Credits:**

graphics: 00: **am**

Photo: Alessandro Molinari, Archivio Bormioli



**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](mailto:info.casalingo@bormioliluigi.com)

**Luigi Bormioli S.p.A.**

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](mailto:sales@luigibormioli.com)

<http://www.bormioliluigi.com>