



Алматы (7273)495-231 Ангарск (3955)60-70-56 Архангельск (8182)63-90-72 Астрахань (8512)99-46-04 Барнаул (3852)73-04-60 Белгород (4722)40-23-64 Благовещенск (4162)22-76-07 Брянск (4832)59-03-52 Владивосток (423)249-28-31 Владикавказ (8672)28-90-48 Владимир (4922)49-43-18 Волгоград (844)278-03-48 Вологда (8172)26-41-59 Воронеж (473)204-51-73 Екатеринбург (343)384-55-89	Иваново (4932)77-34-06 Ижевск (3412)26-03-58 Иркутск (395)279-98-46 Казань (843)206-01-48 Калининград (4012)72-03-81 Калуга (4842)92-23-67 Кемерово (3842)65-04-62 Киров (8332)68-02-04 Коломна (4966)23-41-49 Кострома (4942)77-07-48 Краснодар (861)203-40-90 Красноярск (391)204-63-61 Курск (4712)77-13-04 Курган (3522)50-90-47 Липецк (4742)52-20-81	Магнитогорск (3519)55-03-13 Москва (495)268-04-70 Мурманск (8152)59-64-93 Набережные Челны (8552)20-53-41 Нижний Новгород (831)429-08-12 Новокузнецк (3843)20-46-81 Ноябрьск (3496)41-32-12 Новосибирск (383)227-86-73 Омск (3812)21-46-40 Орел (4862)44-53-42 Оренбург (3532)37-68-04 Пенза (8412)22-31-16 Петрозаводск (8142)55-98-37 Псков (8112)59-10-37 Пермь (342)205-81-47	Ростов-на-Дону (863)308-18-15 Рязань (4912)46-61-64 Самара (846)206-03-16 Санкт-Петербург (812)309-46-40 Саратов (845)249-38-78 Севастополь (8692)22-31-93 Саранск (8342)22-96-24 Симферополь (3652)67-13-56 Смоленск (4812)29-41-54 Сочи (862)225-72-31 Ставрополь (8652)20-65-13 Сургут (3462)77-98-35 Сыктывкар (8212)25-95-17 Тамбов (4752)50-40-97 Тверь (4822)63-31-35	Тольятти (8482)63-91-07 Томск (3822)98-41-53 Тула (4872)33-79-87 Тюмень (3452)66-21-18 Ульяновск (8422)24-23-59 Улан-Удэ (3012)59-97-51 Уфа (347)229-48-12 Хабаровск (4212)92-98-04 Чебоксары (8352)28-53-07 Челябинск (351)202-03-61 Череповец (8202)49-02-64 Чита (3022)38-34-83 Якутск (4112)23-90-97 Ярославль (4852)69-52-93
Россия +7(495)268-04-70 Казахстан +7(7172)727-132 Киргизия +996(312)96-26-47				

<https://luigibormioli.nt-rt.ru/> || bgo@nt-rt.ru

I calici della linea Tentazioni sono stati realizzati con l’obiettivo di conservare tutta la struttura aromatica del vino, attenuandone la componente alcolica volatile: in questo modo gli aromi del vino sono restituiti integralmente all’uscita della coppa, amplificando il piacere della degustazione. Come indicato nella foto, la coppa è strutturata in modo che, al suo interno, si crei un particolare effetto aromatico “ad anello”: questo effetto evita interferenze fra alcol volatile e aromi del vino. Non solo. Il doppio camino trattiene particolarmente a lungo le molecole aromatiche all’interno dello spazio di testa, senza quindi disperderle velocemente nell’ambiente: si accentua così il gusto fruttato del vino, mentre ne sono minimizzate le componenti acide ed amare. La forma e le dimensioni dei calici Tentazioni sono state progettate tramite un processo sperimentale. Il diametro, “D”, della superficie libera del vino nella coppa (vino contenuto pari a 10 cl) è circa 8 volte la profondità, “P”, del vino contenuto. Ciò porta a due risultati:

- a) Alta areazione del vino.
- b) Le molecole dell’alcol si distribuiscono velocemente verso le pareti della coppa, lasciando libere le sole molecole aromatiche del vino nella parte centrale. Si crea di conseguenza una distribuzione aromatica “ad anello”, così come illustrato:
 - Le linee rosse rappresentano le componenti alcoliche.
 - Le linee verdi rappresentano gli aromi propri del vino.

La coppa ampia e arrotondata permette agli aromi complessi di diffondersi e arieggiarsi, esprimendo la ricchezza delle fragranze. Il vino può inoltre roteare orizzontalmente nella coppa senza risalire e senza che l’alcol resti sulle pareti, cosa che interferirebbe con la struttura aromatica.

The glasses in the Tentazioni line are designed to preserve the entire aromatic structure of the wine, mitigating the volatile alcoholic component. This allows the aromas to be released in all their glory as the wine leaves the bowl, enhancing the pleasure of tasting. As shown in the photo, the bowl is shaped to create a unique aromatic “ring” effect, preventing interference between volatile alcohol and the wine aromas.

And that’s not all. The double chimney holds the aromatic molecules in the headspace for a particularly long time without releasing them into the air. This enhances the fruity taste of the wine while the acidic and bitter components are minimised.

The shape and dimensions of the Tentazioni glasses were conceived using an experimental process. The diameter, “D,” of the free surface of the wine in the bowl (10 cl) is approximately 8 times the depth (d) of the wine.

This leads to two results:

- a) High levels of wine aeration.*
- b) The molecules of alcohol move rapidly toward the walls of the bowl, leaving only the aromatic molecules of the wine in the central part. This creates a “ring” aromatic distribution, as illustrated:*
 - The red lines represent the alcoholic components.*
 - The green lines represent the aromas of the wine.*

The wide rounded bowl allows the complex aromas to spread and aerate, highlighting the richness of their fragrances. The wine can also be swirled horizontally in the cup without rising up or leaving the alcohol on the walls which would interfere with the aromatic structure.

WINE GLASS SPECIFIC

TENTAZIONI
WINE GLASS FOR CONNOISSEURS

Le linee rosse rappresentano
le componenti alcoliche

*The red lines represent
the alcoholic components*

Le linee verdi rappresentano
gli aromi propri del vino

*The green lines represent
the aromas of the wine*



Sapore aroma
reale del vino

*Only true flavour/aromas
of the wine*

D1

Solo
aroma
vino

Solo
aromas
of the wine

D2

D

P

Alcohol screen
rientranza impedisce
all'alcol (linee rosse)
di uscire condensando
nella parete rientrante

Alcohol screen
indentation prevents
alcohol vapours (red
lines) from coming out
by condensing into the
receding wall

Camera aromatica
doppio "camino"
a) D - D2
b) D2 - D1
Mantieni gli aromi nella camera
aromatica per un tempo superiore
alle normali coppe, circa il 53%

Headspace
double "chimney"
a) D - D2
b) D2 - D1
It holds the aromatic molecules
in the headspace for a time longer
than standard bowls, approx 53% more



**BORDEAUX
RED WINES**
C 487

67 cl - 22 ¾ oz
h 24.5 cm - 9 5/8"
Max Ø 11.3 cm - 4 ½"
BAF 6/12 • Q.P. 144
12503/01



**MERLOT
RED WINES**
C 488

57 cl - 19 ¼ oz
h 23.3 cm - 9 1/8"
Max Ø 10.6 cm - 4 1/8"
BAF6/12 • Q.P. 216
12502/01

Calice elegante, sinuoso e artistico, dalla presa ben bilanciata e dalle proprietà tecniche nella degustazione di rossi importanti, strutturati e d'annata. Fa emergere le note pregiate distintive di ogni vino famoso: rosa nel Barolo, frutta essiccata nell'Amarone, spezie nel Chianti invecchiato.

An elegant, sinuous and artistic glass, with a well-balanced stem and advanced technical properties for the tasting of substantial, structured and vintage reds. It brings out the most distinctive and valuable notes in every famous wine: rose in Barolo, dried fruit in Amarone, spices in aged Chianti.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Bordeaux
- Barolo Docg Ca' Bianca
- Proemio Amarone della Valpolicella Docg Santi
- Chianti DOCG Melini (Riserva)

Calice elegante per rossi giovani e fruttati, ha una forma tecnica di ultima generazione che in mano a un esperto conferisce importanza e struttura a qualsiasi rosso, italiano o internazionale. Enfatizza le note di sottofondo, floreali e vegetali, dando complessità.

Elegant goblet for young and fruity reds, it is designed with a cutting-edge technical form that, in expert hands, can bring substance and structure to any red, from Italy or elsewhere. The glass emphasises the floral and vegetal background notes for greater complexity.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Merlot
- Bardolino Classico DOC Bolla
- Sassella Valtellina Superiore DOCG Nino Negri
- Nero d'Avola Terre Siciliane IGT Rapitalà

WINE GLASS SPECIFIC

TENTAZIONI
WINE GLASS FOR CONNOISSEURS

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Копмна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Россия +7(495)268-04-70

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Казахстан +7(7172)727-132

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://luigibormioli.nt-rt.ru/> || bgo@nt-rt.ru

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93



**CHARDONNAY
WHITE WINES**
C 489
47 cl -16 oz
h 22.1 cm - 8 ¾”
Max Ø 10 cm - 3 7/8”
BAF6/12 • Q.P. 240
12501/01

Calice delicato e maneggevole per l’equilibrio armonico di tutte le sue parti, che unisce grazia e design tecnico per esaltare in maniera importante le caratteristiche di bianchi freschi e leggeri, specie i pregiati toni floreali e le complesse note erbacee e balsamiche di fondo.

A delicate and ergonomic glass designed to create a harmonious balance. The glass combines grace and technical design to emphasise the characteristics of fresh and light whites, especially the fine floral tones and the complex herbaceous and balsamic background notes.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Rapitalà Grand Cru Chardonnay Terre Siciliane Igt
- Santepietre Soave DOC Classico Lamberti
- Manfredi bianco Basilicata Igt
- Acante Fiano Salento Igt Castello Monaci



**PROSECCO TESTER
SPARKLING WINES**
C 490
42 cl - 14 ¼ oz
h 25 cm - 9 7/8”
Max Ø 9 cm - 3 ½”
BAF6/12 • Q.P. 216
12500/01

Flute di design inedito per la sua coppa, ampia e tondeggiante alla base per raccogliere poi gli aromi verso il lungo camino. Elegante e delicata nell’aspetto e al tocco, dà grandi performance sul perlage degli spumanti e ne sottolinea lo stile enfatizzando i profumi nascosti.

This flute boasts an innovative design thanks to its wide bowl, rounded at the base to direct the aromas along the long chimney. Elegant and delicate in appearance and to the touch, it offers excellent results in terms of the bubble in sparkling wines, emphasising the style and hidden fragrances.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Valdobbiadene Prosecco superiore Docg Santi brut
- Ancestrale Pignoletto Modena Doc
- Trento Doc Conti d’Arco
- Metodo Classico Nino Negri



**SPUMANTE
SPARKLING WINES**
C 492
30 cl - 10 ¼ oz
h 15.7 cm - 6 1/8”
Max Ø 10.3 cm - 4”
BAF6/12 • Q.P. 240
12498/01

Coppa dalla classe storica e dall’impugnatura elegante e maneggevole, che nasconde un design tecnico per la degustazione di spumanti dolci. Di ogni stile aromatico fa emergere le punte distintive, come il floreale nel Moscato, il fruttato negli Charmat e la vaniglia nei Metodo Classico.

A glass with an air of traditional class and an elegant and ergonomic stem, which hides a technical design created for tasting sweet sparkling wines. The distinctive elements are enhanced in every aromatic style, from the floral notes of Moscato to the fruity notes of Charmat, and the vanilla in the Metodo Classico.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Asti Spumante Docg Ca’ Bianca
- Lamberti Turà spumante bianco extra dry
- Cavicchioli Rosé Modena DOC Spumante Extra Dry



THE TESTER
C 491
23 cl - 7 ¾ oz
h 11 cm - 4 3/8”
Max Ø 7.7 cm - 3”
BAF6/12 • Q.P. 576
12499/01

Piccolo calice leggero e delicato, dall’aspetto elegante e contemporaneo ma dalla funzione rigorosamente tecnica nell’impugnatura, esclusivamente dal piede, e nella valutazione sensoriale: come una lente d’ingrandimento rende evidenti i toni floreali nei distillati aromatici, quelli speziati negli invecchiati, il torbato nel whisky.

A small, light and delicate glass with an elegant and contemporary look, but which is strictly technical, held exclusively from the base. When it comes to sensory evaluation, it acts like a magnifying glass, showcasing the floral tones in aromatic spirits, the spiced notes in aged spirits, and the peaty notes in whisky.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Single Malt Whisky
- Rhum
- Cognac
- Brandy
- Grappa di Moscato

WINE GLASS SPECIFIC

TENTAZIONI
WINE GLASS FOR CONNOISSEURS

WINE GLASS SPECIFIC

TENTAZIONI
WINE GLASS FOR CONNOISSEURS