



WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™

TASTE THE DIFFERENCE

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

 REGISTERED DESIGNS

Serie di calici soffiati a macchina, in vetro Sonoro Superiore SON.hyx® senza Piombo, eleganti, fini, brillanti e leggeri: caratteristiche tipiche del vetro soffiato a bocca, ma più durevoli e precisi.

La linea VINEA™ è caratterizzata da un design affascinante coniugando le forme classiche con quelle moderne e funzionali.

Questa collezione è dedicata ai vitigni autoctoni più importanti del territorio Italiano.

I calici sono stati studiati attraverso ricerche correlate da diversi tentativi e quindi testati con il Big Sensory Test® Avanzato e il Big Sensory Test® Analogico-Affettivo del Centro Studi Assaggiatori per caratterizzarli.

I calici VINEA™ esprimono in modo ottimale le caratteristiche sensoriali di ogni singolo vitigno esaltandone le qualità organolettiche.

Le forme della collezione VINEA™ fanno la differenza rispetto a tutti gli altri calici sul mercato: il vino contenuto in questi calici provoca una “esplosione” di bontà del territorio di provenienza attenuando il contenuto alcolico nell’aroma. Rende quindi piacevole il vino allo stesso modo sia ai conoscitori esperti che ai principianti:

Taste the Difference.

Le forme e dimensioni dei calici sono tali da:

- Attenuare la percezione del contenuto alcolico amplificando gli aromi propri del vitigno.
- Equilibrare le sensazioni gustative e tattili del vino con ottimo “mouthfeel”.
- Rendere la percezione aromatica intensa ed equilibrata.
- Conferire al vino una aerazione lenta e profonda senza modificare gli aromi propri.

Infatti, i nostri recenti studi e ricerche sui calici VINEA™ hanno ancora una volta confermato che il vino modifica il proprio sapore ed aroma in base alla forma e dimensione del calice con cui si beve.

In particolare, nella coppa dei calici, la diffusione degli aromi avviene ad “Anello”, vale a dire che l’alcol si concentra verso l’esterno mentre all’interno (parte centrale della coppa) si diffondono maggiormente gli aromi propri del vino.

Questo fenomeno riscontrato nei calici VINEA™ esalta il sapore del vino e i relativi aromi senza alcuna interferenza con l’etanolo gassoso.

L’etanolo gassoso condensa in parte sulle pareti della coppa ed in parte fuoriesce verso il bordo del calice senza influenzare l’esame olfattivo.

A collection of machine-blown stemware which is elegant, sophisticated, highly transparent and sparkling.

The lightweight stemglasses have features typical of mouth-blown although sturdier and precise (faithful to specifications); manufactured in High-Tech Lead Free Crystal Glass SON.hyx®.

VINEA™ collection is characterized by a captivating unique design as it combines classic shapes with more contemporary and functional ones. This collection is dedicated to the most important native (autochthonous) Italian vine varieties. The stemglasses have been designed through the use of correlated research and trials and subsequently tested by Centro Studi Assaggiatori using the Advanced Big Sensory Test® and the Analogic-Affective Big Sensory Test® to mark them out. VINEA™ stemglasses best highlight the sensorial perceptions of each vine varieties emphasizing their organoleptic qualities.

The shapes of all items in the VINEA™ collection differ from all the other stemglasses present on the market as the wine contained releases an “explosion” of all the characteristics flavours of the territory of origin while at the same time lessening the alcoholic elements in the aroma.

By doing so, connoisseurs and novices alike will find the taste and aroma enjoyable:

Taste the Difference.

The shapes and dimensions of the stemglasses are such as to:

- *Lessen the perception of the alcoholic elements enhancing only the true aromas of the specific vine varieties.*
- *Balance the gustatory perceptions and aromatic elements; excellent mouthfeel.*
- *Make the aromatic perception intense and balanced.*
- *Allow the wine to have a slow and intense aeration without modifying the typical aromas.*

Recent studies and research on VINEA™ stemglasses have once again confirmed that the wine changes its taste and aromas depending on the shape and dimension of the glass used.

Due to the unique design of the bowl, the aromas’ diffusion has a “Ring effect”; the alcoholic elements concentrate outwards while the wine specific aromas will develop in central part of the bowl.

Such phenomena identified in VINEA™ stemglasses enhances both the wine’s aromas and flavours without any interference with gaseous ethanol.

Gaseous ethanol condenses partly on the walls of the bowl and partly vanishes towards the rim without affecting the olfactory evaluation.

SOLO AROMI PROPRI DEL VINO Only true wine aromas

BORDO SOTTILE
Tagli ga durata di servizio

FINE RIM
Laser-cut and reinforced
for longer service life

**COPPA MODELLATA
ACCURATAMENTE**
Resiliente per una migliore
resistenza meccanica

**BOWL ACCURATELY
SHAPED**
Resilient for better
mechanical strength

GAMBO STIRATO RINFORZATO AL TITANIO®
• Senza segni di congiunzione stampo
• Resistente alle rotture: Impatto e Torsione
• Aumenta la durata di servizio

PULLED STEM TITANIUM REINFORCED®
• No mould seams
• Resistant to breakage: Shock & Torque
• Increased service life

GIUNZIONE
Perfetta, elegante e rinforzata

JOINT
Perfect, elegant and reinforced

Il camino riequilibra gli aromi,
indirizza il vino al centro
della lingua e diminuisce l’acidità

The chimney balances the wine aromas,
directs the wine to the centre of the tongue
and it lessens the wine acidity.

I vapori dell’alcol ricodensano
sulla parete senza interferire con gli
aromi del vino “effetto Anello”

Alcohol vapours condense on the
wall without interfering with
wine aromas “Ring effect”

EPICURE per apprezzare
il colore reale del vino

EPICURE (indentation) for the
appreciation of the true wine colour

BASE PIATTA
Geometria anti-rottura

FLAT BASE
Anti-breakage geometry



**NEBBIOLO
BAROLO**
C 464
80 cl - 27 oz
h 24,8 cm - 9 ¾”
Max Ø 11,3 cm - 4 ½”
BAF 6/12 • Q.P. 144
11830/01

Calice di dimensioni imponenti e linea sofisticata, creato per stupire. In mano il suo peso equilibrato e la sua ampiezza notevole danno la sensazione di un’eleganza esagerata. Il calice dell’amatore, delle degustazioni storiche in enoteca, una scelta osé al ristorante. Rivelatore con il colore dei rossi importanti d’annata, eccezionale con le note aromatiche pregiate.

A stemglass majestic in its dimension and sophisticated design, created to impress. Its balanced weight and its remarkable width when held give the sensation of grand elegance. It is the stemglass for wine lovers, perfect for memorable wine tastings and a revealing choice at the restaurant. It is a colour detector for vintage red wines and an extraordinary enhancer of the finest aromatic aromas.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Barolo Docg
- Valtellina Superiore Docg
- Sassella
- Bourgogne



**SAN GIOVESE
BRUNELLO
DI MONTALCINO**
C 467
70 cl - 23 ¾ oz
h 25,5 cm - 10”
Max Ø 10,1 cm - 4”
BAF 6/12 • Q.P. 180
11833/01

Ampio calice da rosso importante, amato dagli esperti, di forte impatto visivo e di forma originale. In mano è robusto ma comodo e non passa inosservato l’equilibrio tra l’ampiezza del bordo e del piede. Adatto per una degustazione importante in enoteca o al ristorante. Nei rossi d’annata libera la purezza del colore granato e mette in evidenza le note originate dal lungo affinamento.

A voluminous stemglass for prestigious reds, loved by connoisseurs, aesthetically stunning and with an innovative design. Solid in the hand yet comfortable, it has the perfect balance between the breadth of its rim and foot. A stemglass suitable for the tasting of notable wines at wine bars and at restaurants. In vintage reds the purity of the garnet colour bursts forth and the aromas originated from long aging are highlighted.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Brunello di Montalcino Docg
- Chianti Classico Docg
- Bordeaux

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



**CORVINA
AMARONE**
C 470
60 cl - 20 ¼ oz
h 23 cm - 9”
Max Ø 10,3 cm - 4”
GPR 2/12 • Q.P. 144
11835/02
BAF 6/12 • Q.P. 180
11835/01

Calice di carattere, ampio, panciuto, ma leggero e maneggevole. Il re dei rossi importanti perfetto per l’analisi tecnica di vini corposi e d’annata. Carica i vini degustati di struttura e rotondità, sottolineandone le caratteristiche note fruttate e portando alla luce profumi vegetali e speziati di secondo piano.

A stemglass with personality, voluminous and with a remarkable width yet lightweight and easy to handle. The king of the stemglasses for prestigious reds, perfect for the technical analysis of full-bodied and vintage wines. It intensifies the wine’s structure and roundness, highlighting the distinctive fruity notes, bringing forth vegetable and spicy aromas that are normally subdued.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Barolo Docg
- Valtellina Superiore Docg Sassella
- Bourgogne



CANNONAU
C 471
55 cl - 18 ½ oz
h 24,2 cm - 9 ½”
Max Ø 9,3 cm - 3 ⅝”
GPR 2/12 • Q.P. 144
11836/02
BAF 6/24 • Q.P. 288
11836/01

Calice di dimensione importante e forma lineare, dona un’immagine fresca e moderna nella degustazione di rossi strutturati e figura ottimamente in un’enoteca che voglia presentarsi con un’immagine innovativa. Magistrale nella degustazione per la capacità di portare alla luce note di sottofondo pregiate, come le floreali e speziate.

A stemglass important in its dimensions with sinuous lines that bestows(confers) a fresh and contemporary look during the tasting of full-bodied red wines. It is the optimal choice for a Wine Bar that wants to differentiate itself with an innovative image. Its masterful design brings to light precious background notes such as floral and spicy.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Cannonau di Sardegna Doc
- Tai Rosso Colli Berici Doc
- Côtes du Rhône Aoc
- Syrah-Grenache

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



**MONTEPULCIANO
MERLOT**
C 468

45 cl - 15 ¼ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 8,7 cm - 3 ⅜"
BAF 6/24 • Q.P. 288
11834/01

Calice classico ed elegante, leggero e passe-partout per dimensioni ed equilibrio delle parti. Perfetto per gli esperti, per degustazioni in enoteca o occasioni importanti. Ai rossi corposi e fruttati conferisce importanza esaltando la complessità del bouquet, facendo emergere note particolari come il floreale, l'erbaceo fresco e il tostato.

An elegant and classic stemglass, lightweight, a passe-partout due to its exceptionally well balanced dimensions and design. It is the perfect stemglass for connoisseurs, tastings in wine bars or important occasions. Its shape enhances the complex bouquet of full-bodied and fruity red wines making them more prestigious and bringing out specific aromas such as floral, fresh vegetable and toasty.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Montepulciano d'Abruzzo Doc
- Rosso Piceno Doc
- Merlot



**MALVASIA
ORVIETO**
C 466

35 cl - 11 ¾ oz
h 21,5 cm - 8 ½"
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"
GPR 2/12 • Q.P. 180
11832/02
BAF 6/24 • Q.P. 384
11832/01

Calice leggero e piacevole in mano, tuttavia adatto agli esperti per la forma elegante e tecnica e di uso versatile in ristoranti e bar per le dimensioni maneggevoli. Adatto a vini giovani e freschi come i bianchi aromatici. L'effetto amplificatore è al massimo in un vino altamente aromatico, dove le note floreali, di miele e vegetali sono fatte risaltare nettamente.

A lightweight and pleasant to hold stemglass, suitable to wine connoisseurs due to its elegant yet technical design, versatile for restaurant settings and ideal for wine bars thanks to its manageable size. This stemglass is suitable for young and fresh wines such as aromatic whites. The bowl's shape has an outstanding amplifying effect on highly aromatic wines; floral, honey and vegetable aromas clearly stand out.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Castelli Romani Doc bianco
- Orvieto Doc
- Gewürztraminer

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



**FRANCIACORTA
PINOT NERO**
C 472

27 cl - 9 ¼ oz
h 25,2 cm - 9 7/8"
Max Ø 7 cm - 2 ¾"
BAF 6/24 • Q.P. 360
11837/01

Flute importante dalla linea ricercata e tecnica, di notevole altezza ma leggero e dall'impugnatura piacevole e comoda. Dedicato alle bollicine di pregio, nobilita ogni metodo classico facendo brillare le note preziose, floreali in particolare. È la flute preferita dagli esperti o da utilizzatori sofisticati nelle occasioni speciali.

An important flute with sophisticated contours and technical features; remarkably tall yet lightweight and pleasant to hold. It is perfect for precious sparkling wines as it glorifies any méthode Champenoise where all its precious notes will stand out, particularly the floral. It is the preferred flute by connoisseurs and by sophisticated users on special occasions.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Franciacorta Docg Brut
- Pinot Nero
- Trento Doc Brut Spumante Metodo Classico
- Champagne Brut



PROSECCO
C 465

20 cl - 6 ¾ oz
h 23 cm - 9"
Max Ø 6,7 cm - 2 5/8"
GPR 2/12 • Q.P. 216
11831/02
BAF 6/24 • Q.P. 432
11831/01

Calice flute moderno ed elegante, dalla linea delicata e classica, leggero, maneggevole e ideale per il wine bar. Sottolinea il perlage e la brillantezza di spumanti leggeri esaltandone gli aromi freschi e floreali grazie alla sua forma sinuosa e affusolata. Con il Prosecco il calice Vinea porta in primo piano i profumi pregiati di erbe aromatiche ed è spietato con i difetti come le note sulfuree, dove presenti.

A contemporary and elegant flute, with a delicate and classic contour, lightweight and easy to handle, ideal for wine bars. Its tapered and sinuous shape emphasizes the perlage and vibrancy of light sparkling wines, enhancing the fresh and floral aromas. In the Vinea flute the exquisite notes of aromatic herbs of the Prosecco will prevail while sulfur notes, where present, will disappear.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Prosecco Doc Extra Dry
- Prosecco Superiore
- Valdobbiadene Docg Extra
- Dry
- Cava

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



MOSCATO SPUMANTE
C 478
30 cl - 10 ¼ oz
h 15,3 cm - 6”
Max Ø 11,5 cm - 4 ½”
GPR 2/12 • Q.P. 72
11899/02
BAF 6/24 • Q.P. 192
11899/01

Questa coppa segna il sorprendente ritorno di una grande forma vintage in veste innovata: originale, elegante, femminile, un tocco d’arte per celebrare. Oltre a dare una veste speciale al perlage, contribuisce a donare complessità aromatica alle bollicine da dessert, siano esse bianche aromatiche, rosse o secche, portando in primo piano, il floreale, il fruttato, la pasticceria e spezie.

This coupe marks the surprising return of a great vintage shape revisited in an innovative look; original, elegant, feminine, it is a touch of art to mark the occasion. It gives a special emphasis to the perlage as it contributes to enhance the aromatic complexity of dessert sparkling wines, whether aromatic whites, reds or dry, bringing out the floral, fruity, pastry and spicy notes.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Asti Spumante Docg
- Brachetto d’Acqui Docg
- Champagne



NERO D'AVOLA
PM 983
67 cl - 22 ¾ oz
h 12,2 cm - 4 ¾”
Max Ø 10,2 cm - 4”
BAF 6/12 • Q.P. 360
11839/01

Stemless ampio e leggero di grande originalità, adatto a tutti i contesti informali ma allo stesso tempo sofisticati, per stupire rompendo gli schemi e allo stesso tempo rendere l’uso più pratico. Nei rossi maturi dei climi caldi mette in luce tutte le note olfattive nascoste amplificando tutta la gamma aromatica.

An impressive stemless of great originality and lightweight, suitable for both casual and sophisticated events. An astonishing shape, outside the box yet designed to have a functional use. In mature reds, produced in sunny climate areas, it highlights all hidden olfactory notes enhancing their full aromatic spectrum.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Nero d’Avola Terre Siciliane Igp
- Salento Igp
- Zinfandel

WINE GLASS SPECIFIC

VINEA™
TASTE THE DIFFERENCE



TREBBIANO
PM 981
43 cl - 14 ½ oz
h 10,5 cm - 4 1/8”
Max Ø 8,8 cm - 3 ½”
GPR 2/12 • Q.P. 360
11838/02
BAF 6/24 • Q.P. 672
11838/01

Stemless originale e moderno, di dimensioni maneggevoli e nonostante la finezza del materiale in mano suggerisce robustezza e resistenza. La sua forma facilita il lavaggio e l’asciugatura. Perfetto per vini fermi freschi: rende più aereo il colore dei bianchi neutri e ne amplifica gli aromi dolci di miele, frutta a pasta bianca e pasticceria.

A contemporary and original stemless with manageable size and in spite of the fineness of the material, when held it confers a sense of strength and sturdiness. Its shape results in ease of washing and drying. This stemless is perfect for still fresh wines; it boosts the colour of achromatic white wines and amplifies the sweet aromas of honey, pale-flesh fruit and pastry.

VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES

- Trebbiano d’Abruzzo Doc
- Trebbiano Rubicone Igt
- Chardonnay



DECANTER VINO ROSSO
REDWINE DECANTER
0,75 L - 25 ¼ OZ
RM 484
217 cl - 73 ½ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 30,5 cm - 12”
Max Ø 22 cm - 8 5/8”
GP 1/2 • Q.P. 42
11935/01



DECANTER VINO BIANCO
WHITE WINE DECANTER
0,75 L - 25 ¼ OZ
RM 485
156 cl - 52 ¾ oz
Raso bocca - *Brimful*
h 30,6 cm - 12”
Max Ø 17,1 cm - 6 ¾”
GP 1/2 • Q.P. 72
11936/01



MINI DECANTER
0,125 L - 4 ¼ OZ
RM 486
33,5 cl - 11 1/4 oz
Raso bocca - *Brimful*
h 15,3 cm - 6”
Max Ø 12 cm - 4 ¾”
GP 1/2 • Q.P. 200
11937/01

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
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>