



WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE  
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE

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  
Нижегород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (3496)41-32-12  
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](mailto:bgo@nt-rt.ru)

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.

- 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 ®
  - Realizzati in Vetro Sonoro Superiore High-Tech e rinforzati al titanio **TITANIUM Reinforced** per incrementare ulteriormente la resistenza alle rotture.

- Prestazioni tecniche calici:**
- La forme dei calici sono tali da:
- facilitare la rotazione del vino nella coppa
  - 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 calici:**
- Resa colore vino: 100%
  - Percezione olfattiva: 100%
  - Equilibrio gustativo: 100%

- Prestazioni caraffe e decanter**
- Alta ossigenazione
  - Trascurabile dispersione degli aromi
  - **ANTI-DRIP coating**

*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. Their shape and dimensions 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 perception.*

- Vinoteque, a 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 ® and the Analogic-Affective Big Sensory Test ®.*
  - *Made in **TITANIUM Reinforced** High-Tech Blown Crystal Glass with high resistance to breakages.*

- Stemglasses characteristics**
- 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.*
  - *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*
  - **ANTI-DRIP coating**



**SUPER 800**  
C 374  
80 cl - 27 oz  
h 23,5 cm - 9 ¼”  
Max Ø 12 cm - 4 ¾”  
BAF 6/12 • Q.P. 144  
**09650/06**



**RISERVA**  
C 362  
76 cl - 25 ¾ oz  
h 24,8 cm - 9 ¾”  
Max Ø 9,9 cm - 4”  
BAF 6/12 • Q.P. 216  
**09641/06**

Per vini rossi invecchiati e tannici.  
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..

*For aged and tannin-rich red wines.  
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

Per vini rossi corposi e molto maturi.  
La grande dimensione di questo calice consente la giusta ossigenazione dei vini rossi lungamente affinati in bottiglia e con tannini dal carattere morbido.

*For full-bodied and very mature red wines. 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

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE  
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



**ROBUSTO**  
C 342  
66 cl - 22 ¼ oz  
h 22,6 cm - 9”  
Max Ø 10,6 cm - 4 ¼”  
GP 2/12 • Q.P. 240  
**09077/02**  
BAF 6/12 • Q.P. 240  
**09077/06**

Per vini rossi di grande struttura e morbidezza.  
La forma concava del calice (simile ad una mela) è adatta a vini ad alto contenuto alcolico e un gusto intenso. Elevata capacità di diffusione aromi per concentrare bouquet.

*For very structured and very smooth red wines.  
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



**RICCO**  
C 363  
59 cl - 20 oz  
h 23,8 cm - 9 ¼”  
Max Ø 9,1 cm - 3 ½”  
GP 2/12 • Q.P. 288  
**09627/11**  
BAF 6/24 • Q.P. 288  
**09627/06**

Per vini rossi corposi o maturi.  
Calice con adeguata superficie di ossigenazione per esaltare la percezione degli aromi complessi in modo equilibrato. Dosa il vino nella parte posteriore della lingua.

*For full-bodied and mature red wines.  
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

WINE GLASS SPECIFIC



**MATURO**  
C 365  
49 cl - 16 ½ oz  
h 24,2 cm - 9 ½”  
Max Ø 8,8 cm - 3 ½”  
BAF 6/24 • Q.P. 288  
**09643/06**

Per vini bianchi corposi e maturi.  
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.

*For full-bodied and mature white wines.  
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



**SMART TESTER**  
C 371  
40 cl - 13 ½ oz  
h 22 cm - 8 ¾”  
Max Ø 8 cm - 3 ¼”  
BAF 6/24 • Q.P. 384  
**09647/06**

Calice per degustazione universale per vini rossi, bianchi e frizzanti.  
Dotato di incavo (epicure) per:  
• sviluppo perlage per vini frizzanti  
• esame colore vino (sensore colore)  
• esame depositi (sensore decantazione)  
• esame bollicine per vini tranquilli (sensore difetto)

**PERCEZIONI MEDIE DI TUTTI I VINI**

*Stemglass for universal tasting of red, white and sparkling wines.  
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)*

**IT ENSURES THE MEDIUM PERCEPTION OF ALL WINES**

WINE GLASS SPECIFIC



**FRAGRANTE**  
C 364  
38 cl - 12 ¾ oz  
h 22,3 cm - 8 ¾”  
Max Ø 8 cm - 3 ¼”  
GP 2/12 • Q.P. 480  
**09626/02**  
BAF 6/24 • Q.P. 384  
**09626/06**

Per vini rossi e bianchi di medio corpo.  
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.

*For medium-bodied white and red wines.*  
*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



**FRESCO**  
C 366  
38 cl - 12 ¾ oz  
h 22,8 cm - 9”  
Max Ø 8,1 cm - 3 ¼”  
BAF 6/24 • Q.P. 288  
**09644/06**

Per vini rossi fruttati e freschi e vini bianchi.  
La forma della coppa è tale da consentire un indice di ossigenazione adeguato  
per ridurre la tannicità dei vini serviti a basse temperature.

*For fruity and fresh red and white wines.*  
*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

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE  
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE



**PERLAGE**  
C 370  
17,5 cl - 6 oz  
h 25 cm - 9 ¾”  
Max Ø 7 cm - 2 ¾”  
GP 2/12 • Q.P. 468  
**09648/02**  
BAF 6/24 • Q.P. 360  
**09648/06**

Per vini spumanti.  
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.

*For sparkling wines. 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.*

**VINI CONSIGLIATI / RECOMMENDED WINES**

- Prosecco Brut
- Spumante Brut Metodo Classico Trento Doc
- Champagne Brut Cuvée de Réserve



**SPIRITS SNIFFER**  
C 372  
17 cl - 5 ¾ oz  
h 16,5 cm - 6 ½”  
Max Ø 7 cm - 2 ¾”  
GP 2/12 • Q.P. 780  
**09649/02**  
BAF 6/24 • Q.P. 600  
**09649/06**  
I-| 2+4 CL ☞ • Q.P. 600  
**A.09649 - code 158**

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
- Grappe Giovani

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE  
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE

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

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



COGNAC  
C 416

46.5 cl - 15 ¾ oz  
h 12,7 cm - 5”  
Max Ø 9,67 cm - 3 ¾”  
BAF6/12 • Q.P. 432  
10564/01

La coppa si avvolge facilmente fra le mani per aumentare la temperatura del distillato facendo liberare i profumi complessi.

*The shape of the bowl perfectly fits in the hands, allowing the distillate’s temperature to increase and release easily the complex aromatic notes.*

VINI CONSIGLIATI / **RECOMMENDED WINES**

- Cognac
- Armagnac
- Brandy
- Cask Aged Grappa
- Rhum



LIQUEUR  
C 415

12 cl - 4 oz  
h 16,4 cm - 6 ½”  
Max Ø 5,2 cm - 2”  
BAF 6/24 • Q.P. 1.080  
10565/01

Calice adatto per tutti i tipi di liquori, dolci ed amari.

*Stemglass suitable for the universal tasting of liqueurs.*



GRAPPA  
C 359

10,5 cl - 3 ½ oz  
h 20,2 cm - 8”  
Max Ø 6,4 cm - 2 ½”  
BAF 6/24 • Q.P. 576  
09651/06  
I-12+4 CL CE • Q.P. 576  
A.09651 - code 158

Per grappe giovani, aromatiche e acquavite di frutta.  
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.

*For young and aromatic grappa and fruit brandies.  
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.*

VINI CONSIGLIATI / **RECOMMENDED WINES**

- Distillati Aromatici
- Grappe Giovani



DECANTER

0,75 L - 25 ¼ oz  
RM 319  
253 cl - 85 ½ oz  
Raso bocca - *Brimful*  
h 35 cm - 13 ¾”  
Max Ø 20 cm - 7 ¾”  
GP 1/6 • Q.P. 48  
09630/05

Estremamente adatto alla decantazione dei vini rossi. Collo particolarmente lungo per consentireuna 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.*

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE  
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE

WINE GLASS SPECIFIC

VINOTEQUE  
ARTE ITALIANA DELLA DEGUSTAZIONE