

BEER COLLECTION

Ogni stile di birra ha caratteristiche organolettiche proprie e, per questa ragione, deve essere servito nel bicchiere adeguato. L'offerta in questa sezione, studiata e realizzata in collaborazione con il, si esprime in una gamma di bicchieri e calici studiati per un'esperienza di degustazione ottimale. Le forme e le dimensioni dei bicchieri e calici della collezione Birrateque sono state progettate per ogni stile di birra artigianale per massimizzare la percezione degli aromi propri e le sensazioni gustative, mentre le caratteristiche dei calici e bicchieri della collezione I Classici per esaltare la percezione degli aromi delle birre industriali prodotte nel mondo.

Each style of beer has its own organoleptic features and, for this reason, it must be served in an appropriate glass. The offer in this section, designed and created in cooperation with the Centro Studi Assaggiatori, results in a range of tumblers and stemware designed for an optimal tasting experience. The shapes and sizes of the Birrateque tumblers and stemware have been designed for specific styles of craft beer to maximize the aromas perception and taste sensations. The characteristics of the I Classici glasses enhance the perception of aromas of industrial beers produced in the world.



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)60-90-47
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

222	Birrateque
232	I Classici
233	Imballi / Packaging

CARATTERISTICHE TECNICHE
Technical Features

	BIRRATEQUE	I CLASSICI			
		DRINK	PALACE	PARMA	SCHUMANN
 Vetro sonoro superiore soffiato. High -Tech senza piombo resistente alle rotture e ai lavaggi in lavastoviglie. <i>High-Tech blown lead free crystal glass break resistant and dishwasher safe.</i>	●		● C 358		
 Vetro soffiato Ultra Clear ad alta resistenza conforme a ISO/PAS IWA 8:2009 senza piombo né metalli pesanti. <i>Blown Ultra Clear and durable Glass according to ISO/PAS IWA 8:2009 lead and heavy metal free</i>		● C 82 C 52		● C 269	● PM 426
 Gambo stirato rinforzato al Titanio per aumentare la resistenza alla rottura in modo permanente. <i>Pulled Titanium reinforced stem to increase resistance to breakage permanently.</i>	● C 469	● C 52			
	● GPR2				
 Prodotti testati dal Centro Studi Assaggiatori Italiano. <i>Products tested by Centro Studi Assaggiatori Italiano.</i>	●				
 Istituto Eccellenze Italiane Certificate è una associazione di imprese che si propongono di individuare, codificare e certificare sensorialmente il Made in Italy di pregio. <i>Istituto Eccellenze Italiane Certificate is an association of companies whose aim is to identify, codify and sensorially certify the excellence of Made in Italy.</i>	●				
 Foam Control System (FCS). L'incisione laser sul fondo mantiene attivo il flusso di bollicine fini e persistenti che migliorano la schiuma e il rilascio degli aromi. <i>Foam Control System (FCS). Laser etching at the base ensures that a small stream of fine bubbles are continually released, replenishing the head and releasing the aroma at the same time.</i>	● C495 PM 1020 PM 987 PM 988 PM 986 PM 985 PM 989				



Scopri come la qualità del vetro, le forme e design dei prodotti Luigi Bormioli fanno la differenza. La collezione BIRRATEQUE™ è stata realizzata in collaborazione con Centro Studi Assaggiatori (Specialisti internazionali dell'analisi sensoriale).

Ogni stile di birra ha caratteristiche organolettiche proprie, per questa ragione ogni stile di birra deve essere servito in un bicchiere adeguato e capace di valorizzare le sue caratteristiche.

Le forme e dimensioni di questi bicchieri sono frutto di studi, ricerche e sperimentazioni:

- Forme, dimensioni e la qualità del vetro influenzano il colore, l'aroma e il gusto della Birra.

La forma/design del bicchiere deve essere adeguato allo stile di Birra che si versa in esso.

- Il bicchiere adeguato/corretto enfatizza e sviluppa i sapori autentici della Birra.
- Il volume interno del bicchiere deve essere maggiore della birra in esso contenuta in modo da creare una camera aromatica adeguata (spazio di testa). Solo così si possono percepire i veri profumi della birra. Al contrario, se il bicchiere viene riempito fino all'orlo, gli aromi svaniscono nell'ambiente circostante ed il sapore viene distorto.

Discover how the quality of the glass, the shapes and design of Luigi Bormioli's products make the difference. BIRRATEQUE™ collection has been developed in collaboration with Centro Studi Assaggiatori (International specialists of sensory analysis).

Every Beer Style has unique organoleptic characteristics, for this reason each specific Beer Style should be served in the appropriate glass so that all its organoleptic features will be emphasized.

The shapes and dimensions of this new glassware collection are the results of studies, research and tests:

- *Glass shape and glass quality influence the colour, aroma and the taste of beer. The glass shape must match the Beer Style that is poured into it.*
- *The right glass will bring forward the true flavours of the beer.*
- *The internal volume of the glass must be greater than that of the beer poured into it in order to create an adequate aromatic chamber (Head Space).*

Only in this way it will be possible to experience the true aromas of the beer. On the contrary, if the glass is filled up to the rim the aromatic molecules of the beer will drift out and vanish in the surrounding environment and its flavour will be distorted.

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES

QUALITÀ DEL VETRO

Il materiale utilizzato per la realizzazione della collezione Birrateque è il vetro Sonoro Superiore senza Piombo SON.hyx®.

La trasparenza e brillantezza di questo vetro innovativo permettono di apprezzare il reale colore e limpidezza della birra e relativa schiuma. Il connubio tra la qualità del vetro e l'immagine di purezza che conferisce alla birra, la rende attrattiva e si percepiranno sensazioni uniche durante la degustazione. I bicchieri sono soffiati a macchina con caratteristiche tipiche del soffiato a bocca, ma più robusti e precisi.

FORME & DIMENSIONI

La forma e le dimensioni dei bicchieri sono state progettate per ogni stile di birra massimizzando la percezione degli aromi propri e le sensazioni gustative.

Le caratteristiche di questi bicchieri sono:

- a) Veicolare la birra quando si beve distribuendola lungo tutta la cavità orale e non solo al centro della lingua.
- b) Far entrare la birra in bocca a velocità limitata e senza turbolenza per dare tempo alla lingua ed al naso di percepire tutte le componenti gustative ed aromatiche (piacevole sensazione tattile al palato).
- c) Evitare di far riscaldare eccessivamente la birra nel bicchiere.
- d) Mantenere la schiuma in modo adeguato man mano che il bicchiere si svuota. In tal modo si evita che la Birra si ossidi deprimentone il sapore e garantendo la diffusione degli aromi.

La schiuma rappresenta:

- Il “protettore” della Birra per garantire il corretto grado di amarezza, ogni Birra ha un suo grado di amarezza ed è misurabile secondo la scala IBU (International Bitterness Unit).
- Il “veicolo” aromatico della Birra.

Quanto sopra viene assicurato dal Foam Control System (FCS) applicato ai bicchieri BIRRATEQUE™. L'incisione laser sul fondo mantiene attivo il flusso di bollicine fini e persistenti che migliorano la schiuma e il rilascio degli aromi.

GLASS QUALITY

Birrateque collection is produced by using Lead-Free High-Tech Crystal Glass SON.hyx®. The transparency and sparkle of this innovative glass enable the appreciation of the real colour and clarity of the beer and its foam. The synergy between the glass quality and the unadulterated appearance of the beer will create appealing impressions which will result in unique sensations during the tasting process. The glasses are machine-blown with features typical of mouth-blown although more durable and precise instruments (faithful to specifications)

SHAPES & DIMENSIONS

The shape and dimensions of the glasses have been designed for specific Beer Styles to optimize the typical aromas and the gustatory perceptions.

The unique features of this glassware are:

- a) Distribute the beer more widely across the mouth, not just to the center of the tongue.*
- b) Allow the beer to flow slowly into the mouth avoiding any turbulence. In this way both the tongue and the nose will be able to perceive all the gustatory and aromatic elements (mouthfeel).*
- c) Avoid the transfer of heat from hand to the beer.*
- d) Maintain the foam at an adequate level when drinking. This inhibits the oxidation of the beer and ensures its flavour not to be subdued while the diffusion and release of aromas is guaranteed.*

Beer Foam represents:

- *The beer “Safeguard” as it guarantees the correct level of bitterness. Every beer has its own level of bitterness which can be measured in International Bitterness Units or IBUs.*
- *The “aromatic conveyer” of Beer.*

All of the above is guaranteed by the Foam Control System (FCS) applied to BIRRATEQUE™ glasses. Laser etching at the base ensures that a small stream of fine bubbles are continually released, replenishing the head and releasing the aroma at the same time.

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES



Bordo sottile tagliato al laser: spessore 1.2 mm evita turbolenze e garantisce una piacevole sensazione tattile al palato

Laser-cut fine rim: 1.2 mm thickness avoids turbulence and guarantees a pleasant mouthfeel

Camino per riequilibrare gli aromi

Chimney to balance the aromas

Forma coppa propriamente incurvata per ogni Stile di Birra in modo da catturare gli aromi specifici

Bowl shape incurved specifically for each Style of Beer to capture the right aromas

Impugnatura semplice e piacevole, riduce il trasferimento di calore dalla mano alla birra

Narrow stem: easy and pleasant to hold and it reduces heat transfer from hand to beer

Base: Stabile

Base: Stable



Diametro di apertura adeguato per ridurre la velocità di ingresso birra in bocca: dà tempo alle papille gustative di reagire in modo appropriato al sapore

Suitable diameter of the rim to reduce the speed in which the beer is delivered into the mouth giving sufficient time to the taste buds to recognize the taste elements appropriately

Spazio di testa (Camera Aromatica)

Head Space (Aromatic Chamber)

Schiuma: veicolo aromatico, protegge la birra dalla ossidazione senza modificarne il grado di amarezza

Foam (Head): "aromatic conveyer" avoids the oxidation of beer without altering the level of bitterness

Foam Control System: Cerchio inciso al laser crea flusso di bollicine fini e persistenti per mantenere la schiuma, necessaria a proteggere la birra dall'ossidazione e allo stesso tempo veicola il rilascio degli aromi

Foam Control System: Laser etched circle helps maintain a fine and persistent stream of bubbles replenishing the head and releasing the aromas at the same time

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES

Bordo sottile tagliato al laser (piacevolezza gustativa: no turbolenza)

Laser-cut fine rim (gustatory pleasantness: no turbulence)

Orlo estroflesso veicola la birra a velocità limitata a tutte le parti della cavità orale

Turn-out lip directs beer to all part of tongue at reduced speed

Curva appropriata per controllare l'aroma

Aroma control Curve

Superficie arrotondata per evitare la dispersione degli aromi durante il riempimento

Round surface to avoid the dispersion of aromas while filling the glass

Gambo rinforzato al Titanio

Titanium reinforced stem



Base piatta e stabile

Flat and stable base

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES



WHEAT - WEISS
PM 987
78 cl - 26 ½ oz
h 18,8 cm - 7 ¾”
Max Ø 10,2 cm - 4”
GPR 2/12 • Q.P. 144
11827/02
BAF 6/24 • Q.P. 240
11827/01

La forma ampia e rigonfia della coppa, la dimensione importante unita alla presa comoda sono perfette per la degustazione in ambienti contemporanei di eleganza informale. La bocca, restringendosi verso l’alto, porta amplificati al naso i profumi specifici di ogni Wheat, dagli agrumati e fruttati freschi fino al sentore dei cereali.

The wide and rounded shape of the bowl, the remarkable dimension and its pleasant grip make this tumbler perfect for craft beer tasting in contemporary settings with casual elegance. The bowl shape incurved at the rim delivers the specific Wheat aromas amplified to the nose; from the citrusy and fresh fruit to the scent of grains.

CONSIGLIATO PER / IDEAL FOR

- Dunkel
- Weizen Doppelbock
- Berliner Weisse
- Gose
- Lambic
- Belgian Witbier



SEASONAL - SAISON
PM 988
75 cl - 23 ¼ oz
h 18,4 cm - 7 ¼”
Max Ø 10,5 cm - 4 1/8”
GPR 2/12 • Q.P. 144
11828/02
BAF 6/24 • Q.P. 240
11828/01

La foggia avveniristica e originale è studiata per stupire e la presa solida dona importanza e senso di robustezza, mentre la dimensione della coppa angolata concentra e amplifica gli aromi. Esalta il floreale e il fruttato delle stagionali leggere facendone emergere la dolcezza; sottolinea l’effervescenza.

The style is futuristic and original, designed to impress. The solid grip gives importance and sense of strength while the dimension and the angular shape of the bowl concentrates and amplifies the aromas. It enhances the floral and the fruity aromas typical of light seasonal craft beers, bringing out the sweetness and emphasizing the effervescence.

CONSIGLIATO PER / IDEAL FOR

- Kriek
- Framboise
- Bière De Garde
- Holiday Spiced Beers
- Belgian Witbier

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES



STOUT - PORTER
PM 986
60 cl - 20 ¼ oz
h 17,8 cm - 7”
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾”
GPR 2/12 • Q.P. 144
11826/02
BAF 6/24 • Q.P. 288
11826/01

Il perfetto strumento da degustazione per le birre strutturate, dimensionato ma sinuoso, elegante ed equilibrato nelle parti, mette d’accordo amatori ed esperti. Particolarmente selettivo nel dare rilievo alle note specifiche delle birre scure speciali: cereali tostati, caffè, spezie, caramello e frutta secca.

Sized but sinuous, elegant and well balanced according to enthusiasts and experts this is the perfect instrument for the tasting of full-bodied craft beers. Its shape makes it particularly discerning as it accentuates the specific flavours of dark beers: toasty malt, coffee, spices, caramel and dried fruit.

CONSIGLIATO PER / IDEAL FOR

- Baltic Porter
- Irish Dry Stout
- Milk Stout
- Oatmeal Stout
- Oyster Stout
- Bock



PREMIUM SNIFTER
C 495
56 cl -19 oz
h 17,4 cm - 6 7/8”
Max Ø 9.7 cm - 3 ¾”
GPR 2/8 • Q.P. 144
12462/02
BAF 6/24 • Q.P. 288
12462/ 01

Calice tecnico per birre speciali, trasla il Tulip amato dagli esperti su uno strumento da degustazione particolarmente importante, solido e di peso, oltre che pratico. Per birre speciali, strutturate e complesse, cui conferisce profondità aromatica portando in primo piano le caratteristiche di maggiore pregio: floreali, agrumate, fruttate.

A technical glass for special beers, The Premium Snifter transforms the Tulip glass, beloved by experts, into a vital tasting tool. It is a solid, heavy, and practical glass. For special, structured and complex beers, it provides aromatic depth, bringing the most valuable notes to the foreground: floral, citrus, fruity.

CONSIGLIATO PER / IDEAL FOR

- Belgian Style Beers
- Bocks
- Dark Lagers
- Specialty & Hybrid Beers
- Wild/Sour Beers

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES



PILSNER
PM 1020
54 cl - 18 ¼ oz
h 20.4 cm - 8”
Max Ø 7.7 cm - 3”
GPR 2/12 • Q.P. 216
12461/02
BAF 6/24 • Q.P. 384
12461/01

La foggia lineare, rivisitazione scientifica del classico calice cilindrico, unisce informalità e tecnica: la solidità della presa si unisce alla raffinatezza alle labbra, per uno strumento da esperti per ogni giorno. Evidenza nelle Pilsner la compattezza della schiuma e i profumi distintivi, specie agrumati, altrimenti nascosti.

The linear shape, a scientific take on the classic cylindrical glass, combines informality and advanced techniques: the solidity of the stem contrasts with the refined rim, making it the ideal expert tool for everyday use. The Pilsner highlights the compactness of the foam and the distinctive fragrances, especially citrus fruits, that may otherwise be hidden.

CONSIGLIATO PER / IDEAL FOR

- American Pilsners
- Baltic Pilsners
- German Pilsners
- Czech Pilsners
- Light Lagers



IPA - WHITE IPA
PM 985
54 cl - 18 ¼ oz
h 18,4 cm - 7 ¼”
Max Ø 8,8 cm - 3 ½”
GPR 2/12 • Q.P. 144
11825/02
BAF 6/24 • Q.P. 384
11825/01

La forma affusolata e leggera unisce armonia artistica e rigore tecnico; l’equilibrio delle parti lo rende un passe-partout, l’impugnatura a misura di mano lo rende maneggevole in tutte le occasioni. Dona alle Ipa una schiuma fine e compatta concentrandone gli aromi luppolati e agrumati.

The tapered and light shape combines artistic harmony and technical precision. The balanced design makes it a passe-partout and the shape and size of the stem makes it easy to handle in all occasions. It confers to the IPAs a fine and compact foam bringing out the hops and citrusy aromas.

CONSIGLIATO PER / IDEAL FOR

- Double / Imperial Ipa
- American Ipa
- English Ipa

BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES



CIDER
PM 989
50 cl - 17 oz
h 14,6 cm - 5 ¾”
Max Ø 9,5 cm - 3 ¾”
GPR 2/12 • Q.P. 144
11829/02
BAF 6/24 • Q.P. 432
11829/01

Compatto, di forme accentuate, è un oggetto tecnico da degustazione maneggevole e di aspetto giovane e simpatico. Leggero e resistente, è perfetto sia in casa sia per le degustazioni: esalta le note del sidro legate al dolce come il fruttato fresco e la pasticceria, mettendo in rilievo la compattezza della schiuma e l’effervescenza.

Compact in its dimension yet with a characteristic shape it is a technical tasting instrument with a young and cute appearance. Light and robust it is perfect both at home and for tasting events. Its shape highlighths the particular cider’s flavours and aromas linked to sweetness such as fresh fruit and pastry emphasizing the foam firmness and the effervescence.

CONSIGLIATO PER / IDEAL FOR

- Cidre/Sidro
- Hard Cider
- Fruit Cider
- Scrumpy
- Pear / Perry



BEER TESTER
C 469
42 cl - 14 ¼ oz
h 20 cm - 7 7/8”
Max Ø 8,9 cm - 3 ½”
GPR 2/12 • Q.P. 144
11808/01
BAF 6/24 • Q.P. 384
11808/02

Calice universale per l’analisi sensoriale delle birre, studiato per un’impugnatura tecnica e allo stesso tempo leggero ed elegante: lo strumento dei birrai. Raccoglie la schiuma in uno strato fine e compatto ed esalta le note specifiche di qualsiasi birra caratterizzandone lo spettro aromatico, con una resa nettamente superiore ai classici bicchieri da birra.

A universal stemglass for the sensory analysis of all craft beers. Designed as a technical instrument yet light and elegant; the perfect instrument for master brewers. It gathers the foam in a fine and compact layer and enhances the specific aromas of any craft beer characterizing the aromatic spectrum, giving this stemglass an edge in comparison to the traditional beer glassware.

BIRRATEQUE
set 6 pezzi
6 pieces set
2 Wheat-Weiss
78 cl - 26 ½ oz
2 Ipa-White Ipa
54 cl - 18 ¼ oz
2 Beer Tester
42 cl - 14 ¼ oz
Set GP6/4 • Q.P. 32
12326/01



BEER COLLECTION

BIRRATEQUE™
DESIGN GLASS FOR CRAFT BEER STYLES



DRINK
C 82
57 cl - 19 ¼ oz
h 19,8 cm - 7 ¾”
Max Ø 8,7 cm - 3 ⅝”
GP 4/24 • Q.P. 384
10200/02
BAF 6/24 • Q.P. 384
10200/01



DRINK
C 52
37 cl - 12 ½ oz
h 18,3 cm - 7 ¼”
Max Ø 7,5 cm - 3”
BAF 6/24 • Q.P. 384
10199/01



PARMA
C 269
46 cl - 15 ½ oz
h 21,5 cm - 8 ½”
Max Ø 7,3 cm - 2 ⅞”
GP 4/24 • Q.P. 480
10189/01
B 6/24 • Q.P. 480
10189/02



SCHUMANN
PM 426
45 cl - 15 ¼ oz
h 21,5 cm - 8 ½”
Max Ø 8,2 cm - 3 ½”
GP 4/24 • Q.P. 384
06085/19
B 6/24 • Q.P. 480
06102/06



PALACE
Multiuso
C 358
42 cl - 16 oz
h 16,3 cm - 5 ½”
Max Ø 8,3 cm - 3 ¼”
BAF 6/24 • Q.P. 480
09462/06

BEER COLLECTION

I CLASSICI

Le forme per gustare nel modo migliore le birre di tutto il mondo.
Perfect shapes to taste and enjoy any beer in the world.

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 (873)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
Новосибирск (383)227-98-73
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

BIRRATEQUE



BAF6



GPR2

BEER COLLECTION

IMBALLI / Packaging