

**Catalogo /
Catalogue Wine**
— 2025



“Emozionare oltre la funzione come solo l’atto creativo sa fare. Elevare il gusto e trasmettere la cultura del glassware professionale dando il massimo risalto al contenuto quanto al contenitore.”

Italesse dà vita ai propri prodotti studiandone ogni dettaglio, traducendo la funzionalità in emozioni percepite attraverso la vista, l’olfatto e il gusto. Know-how professionale e cultura del design guidano ogni atto creativo dell’azienda.

Con l’avvento del progetto Senses, Italesse ha rivoluzionato i prodotti professionali per il mondo del vino introducendo per prima il concetto dei calici sensoriali, calici cioè capaci di valorizzare le sensazioni organolettiche di ciascun vino, superando il concetto, non più adeguato, del calice varietale. La strada intrapresa da Italesse ha ricevuto il plauso degli operatori del settore quali enologi, sommelier e giornalisti, portandola ad essere azienda italiana leader del calice sensoriale.

“To excite beyond function as only the creative act can. To elevate taste and convey the culture of professional glass, giving the same emphasis to the product’s contents as to the product itself.”

Italesse creates its products by studying every single detail, translating functionality into emotions perceived through sight, nose, and taste. Professional know-how and design culture lead every creative act of the company.

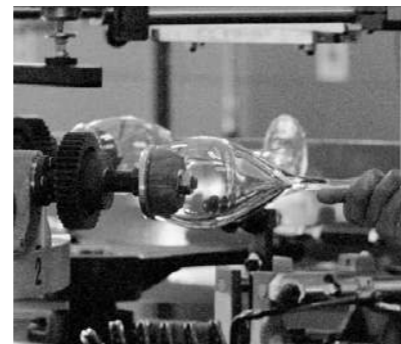
With the launch of the Senses project, Italesse has revolutionized the world of professional wine products by being the first to introduce the concept of sensory stem glasses, able to enhance the organoleptic sensations of every wine, going beyond the inappropriate concept of the varietal stem glass. This new path embarked by Italesse has received the plaudits of many experts in the industry, including enologists, sommeliers, and journalists, making it the Italian leading company of the sensory stem glass.

Azienda / Company



DNA professionale

Professional DNA



it — Fondata nel 1979, Italesse individua da subito, nel mercato del beverage, una carenza di articoli professionali destinati a valorizzare prodotti come vini e alcolici e, allo stesso tempo, supportare le vendite di brand affermati come strumenti di comunicazione e di immagine. Da un'attenta ricerca tecnica nascono così le prime serie di calici, bicchieri, decanter, glaccette, e con il tempo viene proposta una gamma completa ed esclusiva di accessori e bottiglie che impongono l'azienda all'attenzione dei più rinomati produttori di vini, champagne ed alcolici internazionali. In breve tempo il marchio vede crescere la propria diffusione anche grazie alla crescente richiesta da parte di hotel, resort e ristoranti che ne decretano il posizionamento nel mondo professionale. Obiettivi chiari, una strategia aziendale coraggiosa e in controtendenza con i tempi che, nella produzione di oggetti premium destinati ad una fascia di mercato medio/alta, radica un'identità aziendale forte, ulteriormente avvalorata da un concept produttivo fondante: fare del binomio forma/funzione la base di una costante ricerca tecnica e formale - materiali innovativi, applicazione del colore, tecnologie all'avanguardia. L'attenzione di Italesse ai dettagli, all'efficienza tecnica professionale dei prodotti, nonché verso l'atto creativo, grazie anche ad importanti collaborazioni con designer, sommelier ed enologi di fama internazionale è, ormai da tempo, affiancata dall'impegno verso temi come l'etica, la sostenibilità e l'ambiente che ci circonda.

en — After its establishment in 1979, Italesse soon noticed a lack of products designed to enhance wine and spirits as well as support the image and sales of well-established brands in the complex beverage market at once. For this reason, after thorough research, the first series of stemware, glasses, carafes, and decanters were produced. After some time, a wide and exclusive range of other accessories and high-end bottles followed, which have placed Italesse in the highest ranks among international wine, champagne, and spirits producers. In a short time, the brand grew thanks to its success in the hotel, resort, and restaurant world thus entering the Horeca market in which Italesse immediately spotted great potential. Italesse's strong business identity, based on clear objectives and bold countertrend business strategies, is focused on premium products for the medium to high-end market. These qualities are intertwined with a fundamental production concept using form and function as the foundation for all research, whether it be in innovative materials, ergonomic shapes, the use of colors, or groundbreaking technologies. For some time now, the company's attention to detail, high quality materials, professional and technical efficiency of the products, as well as creativity have aligned with Italesse's awareness of ethics, sustainability and the environmental concerns that surround us.

Italesse, innovazione ed eccellenza

it — Sin dalla sua fondazione, Italesse si è dedicata a creare calici che coniugano forma, funzione e stile, progettati per valorizzare ogni vino. Collaborazioni con sommelier ed enologi di fama internazionale hanno dato vita a calici iconici come Flûte N°5, Privé Grand Cru, Richard Juhlin Optimum ed Etoilé Sparkle, apprezzati per le loro straordinarie performance tecniche e il design distintivo. Con lo stesso impegno, Italesse lavora accanto a Consorzi e singoli produttori per realizzare calici appositamente progettati, con un approccio sartoriale basato sui terroir e sulle sensazioni organolettiche di specifici vini. Nascono così i calici T-made, strumenti tecnici unici e altamente professionali tanto da diventare calici ufficiali dei consorzi e delle associazioni per cui sono stati realizzati.

Italesse, innovation and excellence

en — Since its establishment, Italesse has devoted itself to creating stem glasses that combine form, function and style, designed to enhance every wine. Collaborations with internationally renowned sommeliers and oenologists have given life to iconic stem glasses such as Flûte N°5, Privé Grand Cru, Richard Juhlin Optimum and Etoilé Sparkle, appreciated for their extraordinary technical performance and distinctive design. With the same commitment, Italesse works alongside Consortia and individual producers to create specially designed stem glasses, with a tailored approach based on the terroir and organoleptic sensations of specific wines. This is how the T-made stem glasses were created, unique and highly professional technical tools, so much so that they became the official stem glasses of the consortia and associations for which they were created.

1999



Flûte N°5

Primo calice ufficiale del
Consorzio Franciacorta /
First official stem glass of the
Franciacorta Consortium
Design by Italesse

2003



Privé Grand Cru

Primo calice ufficiale del
Consorzio Trentodoc /
First official stem glass of the
Trentodoc Consortium
Design by Italesse

2014



**Richard
Juhlin Optimum**

L'innovazione delle forme
ottimali per la degustazione /
The innovation of optimal
shapes for tasting
*Design by Claesson
Koivisto Rune*

2015



Etoilé Sparkle

Progettato per esaltare la
complessità delle bollicine /
Designed to enhance the
complexity of the bubbles
Design by Luca Bini

2020



T-made 55

Calice ufficiale dei **Consorzi
dei vini Vermentino di
Sardegna e di Gallura** /
Official stem glass of the
**Consortium of Vermentino
di Sardegna and Vermentino
di Gallura wines**
Design by Italesse

2021



T-made 70

Calice ufficiale del
**Consorzio del vino
Brunello di Montalcino**
/ Official stem glass of the
**Consortium of Brunello
di Montalcino wine**
Design by Italesse

2024



T-made 75

Il calice da **Barolo**
secondo Italesse / **The Barolo**
stem glass by Italesse
Design by Italesse

2024



**T-made 95
Oslavia**

Calice ufficiale della
**Associazione produttori
Ribolla di Oslavia** / Official
stem glass of the
**Association of Ribolla di
Oslavia producers**
Design by Italesse

I valori dell'azienda

it — L'azione di Italesse, dalla fase creativa a quella della vendita dei prodotti, è guidata da una serie di scelte, valori e obiettivi.

Design. La nostra azienda pone attenzione verso il design dei propri prodotti, verso forme che caratterizzino l'oggetto facendolo divenire espressione d'arte ed elemento di arredo acquisendo un proprio valore anche indipendente dalla funzione ma senza mai volutamente slegarlo dalla funzione stessa, che rimane centrale.

Efficienza tecnica. Nell'atto di creazione dei nostri prodotti, la forma, pur importante, non può mai slegarsi dalla funzione dell'oggetto, anzi proprio l'efficienza tecnica dell'oggetto stesso è l'obiettivo principale. Proprio questa caratteristica pone i nostri prodotti fra quelli più apprezzati nel mondo professionale.

Attenzione ai dettagli. Design, efficienza tecnica e natura professionale dei prodotti sono elementi per noi raggiungibili solo ponendo attenzione ai minimi dettagli, dalla progettazione fino alla produzione.

Qualità dei materiali. Per Italesse, ogni sforzo creativo e tecnico è vano se nell'atto produttivo non vengono impiegati materiali di qualità.

Ricerca dell'emozionalità nella percezione sensoriale dei prodotti. Per Italesse un prodotto non è finito se "oltre ad essere bello e funzionale" non riesce ad avere un'altra caratteristica importante: saper emozionare in qualunque modo possibile, attraverso le sensazioni organolettiche o tattili percepite nell'utilizzo dello stesso o attraverso il gioco delle forme e il loro impatto alla vista.

Etica, ambiente e sostenibilità. L'attenzione verso chi lavora con noi, chi sceglie i nostri prodotti e l'ambiente che ci circonda caratterizzano le nostre azioni aziendali. Italesse è costantemente impegnata a garantire processi produttivi sicuri, tutelare i diritti e le pari opportunità dei lavoratori, realizzare prodotti non nocivi per l'uomo, cercando, allo stesso tempo, di contribuire al rispetto dell'ambiente, impegnandosi a realizzare sempre più prodotti sostenibili, packaging ottenuti da materiali riciclati e investendo nella ricerca di nuovi bio-materiali e materiali riciclati, oltre che in processi che mirino alla riduzione delle emissioni di CO2.

Company values

en — Italesse's action, from the creative phase to the sale of its products, is guided by a series of choices, values and objectives.

Design. Our company pays close attention to the design of the products, aiming at creating shapes that are perfectly distinguishable, and transforming them into art expressions and décor elements. Therefore, every design acquires its own value, independently from its function but without ever deliberately separating it from it, as it remains central.

Technical efficiency. In the act of creating our products, the form, although important, can never be separated from the function of the object. Indeed, our main goal is creating products that are technically efficient. This characteristic places our products among the most appreciated in the professional world.

Attention to details. Design, technical efficiency, and professional nature of the products are results that can only be achieved by paying attention to the smallest details, from the design of the product to its production.

Quality of materials. For Italesse, all creative and technical efforts are futile if high quality materials are not used in the production process.

Search for emotions in the sensory perception of products. For Italesse, a product cannot be said to be finished if, in addition to being beautiful and functional, it fails to have another important characteristic: being able to excite in every possible way, through the organoleptic or tactile sensations perceived in its use or through the play of shapes and their visual impact.

Ethics, environment and sustainability. Attention to those who work with us, our customers, and the environment around us characterise our corporate activity. Italesse is constantly committed to guaranteeing safe production processes, protecting the rights and equal opportunities of workers, making products that are not harmful to humans, while at the same time respecting the environment, committing to the production of sustainable products and investing in the research of new bio- and recycled materials, which are also used for the packaging of our products.



Senses, saper innovare andando oltre le convenzioni

it — Negli ultimi anni Italesse ha ulteriormente ampliato il proprio savoir-faire professionale relativo al mondo del vino con Senses, un progetto che ha come obiettivo finale quello di coniugare emozioni ed eccellenza tecnica nella degustazione. Il team di Italesse Senses ha rivoluzionato il modo di immaginare e progettare calici partendo dallo studio delle sensazioni organolettiche, testando in diverse forme non solo i vini ma anche gli aromi naturali in cui i vini si possono destrutturare. Ciò ha permesso di comprendere quali tipi di forme valorizzino le varie sensazioni organolettiche per apportare essenziali modifiche e micro-modifiche alla struttura del bicchiere e migliorare proprio le percezioni sensoriali ed olfattive durante la degustazione. Questo lavoro ha permesso ad Italesse di andare oltre l'idea del calice varietale, concetto non più adeguato alle esperienze degustative in tempi in cui la cultura e la conoscenza del vino si è elevata raggiungendo anche il mercato consumer. Partendo dal concetto che ogni vino è unico per le sue sensazioni organolettiche, frutto di uno specifico terroir, e, ad esempio, un pinot nero di una regione è a volte molto diverso da quello di un'altra, l'idea di Italesse è quella di permettere di scegliere il calice con le forme più adeguate a valorizzare le caratteristiche organolettiche di ciascun vino, indipendentemente da ogni convenzione.

Senses, knowing how to innovate by going beyond conventions

en — In recent years, Italesse has further expanded its professional savoir-faire in the world of wine with Senses, a project whose ultimate goal is to combine emotions and technical excellence in tasting. The Italesse Senses team has revolutionised the way of conceiving and designing stem glasses, starting from the study of organoleptic sensations, testing in different shapes not only wines but also the natural aromas into which wines can be deconstructed. This has allowed us to understand which types of shapes enhance the various organoleptic sensations in order to make essential changes and micro-changes to the structure of the glass and to improve the sensory and olfactory perceptions during tasting. This work has allowed Italesse to go beyond the notion of the varietal stem glass, a concept no longer adequate for tasting experiences in times when the culture and knowledge of wine has risen to also reach the consumer market. Starting from the concept that each wine is unique in terms of its organoleptic sensations, the result of a specific terroir, and, for example, that a pinot noir from one region is sometimes very different from that of another, the idea of Italesse is to be able to choose the stem glass with the most suitable shapes to enhance the organoleptic characteristics of each wine, independently of any convention.



Italesse e l'era del calice sensoriale

it — In particolare lo studio degli aromi ci ha permesso di comprendere meglio la percezione delle sensazioni organolettiche del vino attraverso forme geometriche che vanno domate o assecondate nel corso della progettazione del calice. Così, ad esempio, l'intensità può essere percepita con una forma triangolare che impatta al naso e al palato. Nella progettazione del calice conviene perciò importante quanto spazio concediamo a questa forma intervenendo sulle dimensioni del bevante. Più chiudiamo il bevante più l'impatto al naso e al palato sarà importante. La complessità è percepita invece con una forma sferica proprio per la sua capacità di svilupparsi e riempire gli spazi, più ampia sarà la complessità più il calice dovrà avere coppe che abbiano forme e dimensioni tali da valorizzare questa complessità. Allo stesso modo possiamo ragionare per le altre sensazioni come la morbidezza percepita con una forma trapezoidale o l'eleganza, con una forma complessa in cui importante diviene l'equilibrio. È così che nascono i nostri calici sensoriali. Calici che verranno scelti, al momento dell'utilizzo, in base alle caratteristiche organolettiche di ogni vino per valorizzarne l'unicità.



intensity

freshness

elegance

softness

complexity

Lo studio delle sensazioni organolettiche dei vini ci ha permesso di comprendere quali parti e forme dei calici possano valorizzarle.

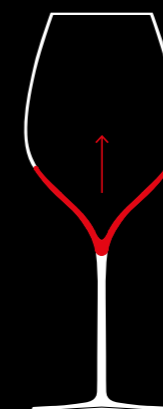
Italesse and the era of the sensory stem glass

en — The study of aromas, especially, has allowed us to better understand the perception of the organoleptic sensations of wine through geometric shapes that must be controlled or respected in the process of creating of a stem glass. In this way, for example, the intensity is perceived as a triangle with a stronger impact to the nose and palate. Therefore, while creating and designing the shape of a glass, determining a certain dimension of the rim, for example, determines how big the geometric shape is going to be inside the bowl of the glass. The narrower the rim is, the stronger the impact to the nose and palate will be. Complexity, on the other hand, is perceived as a sphere for its capability of expanding and filling up spaces; a greater complexity will require a stem glass with a bowl shaped as such to enhance this complexity. In the same way, we studied other characteristics such as the softness, perceived as a trapezoid, and the elegance, perceived as a more complex shape where there has to be a perfect equilibrium. This is how our sensory stem glasses were born. Stem glasses that should be chosen based on the organoleptic characteristics of every wine to enhance their uniqueness.

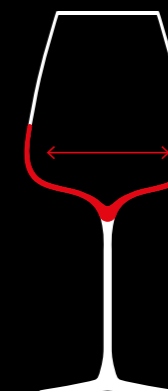
The study on the organoleptic sensations of wines has allowed us to understand which parts and shapes of the glasses best enhance them.

Fondo / Bottom

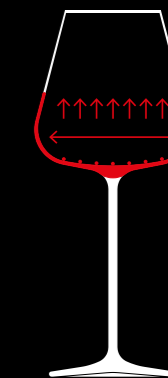
la forma e l'ampiezza del fondo del bicchiere risulta importante in ordine alla percezione dell'alcool e di alcune sensazioni organolettiche come freschezza, morbidezza e complessità / The shape and width of the bottom of the glass is important in order to perceive the alcohol and certain organoleptic sensations such as freshness, softness and complexity



Masterclass 70



T-made 70



Etoilé Sparkle

Bevante / Rim

la forma e le dimensioni del bevante incidono in maniera significativa sulla percezione olfattiva e gustativa del vino / The shape and size of the drink significantly affect the olfactory and gustatory perception of the wine



Masterclass 48



Masterclass 70



Masterclass 90

Avvolgenza / Embracing

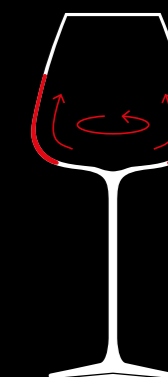
la forma e l'ampiezza delle pareti hanno una forte incidenza sulla valorizzazione di alcune delle sensazioni organolettiche del vino, tra cui la complessità / The shape and width of the walls have a marked impact on the enhancement of some of the organoleptic sensations of the wine, including the complexity



Etoilé Blanc



Masterclass 70



T-made 55

T-made LAB

it — Se il lavoro compiuto con il progetto Senses ha portato Italesse alla realizzazione dei calici sensoriali, di calici capaci cioè di valorizzare le caratteristiche organolettiche uniche di ogni vino. Seguendo questa strada innovativa, Italesse ha successivamente introdotto il T-made LAB. Un progetto che si propone di andare oltre e realizzare, accanto a Consorzi o anche singoli produttori, calici appositamente progettati, con un approccio sartoriale, sui terroir e sulle sensazioni organolettiche di specifici vini, divenendo così strumenti tecnici unici e dalle performance straordinarie, perfetti per la degustazione professionale ma allo stesso tempo straordinari nell'utilizzo quotidiano. Tra questi il T-made 70, calice ufficiale del Consorzio del vino Brunello di Montalcino, e il T-made 75, il calice da Barolo secondo Italesse.

T-made LAB

en — The work undertaken with the Sense project led Italesse to create sensorial stem glasses capable of enhancing the unique organoleptic characteristics of each wine. Following this innovative path, Italesse subsequently introduced the T-made LAB, a project that aims to go further and create, alongside Consortia or even individual producers, stem glasses specifically designed, with a tailored approach, on the terroir and organoleptic sensations of specific wines, thus becoming unique technical tools with extraordinary performance, perfect for professional tasting but at the same time extraordinary in everyday use. These include the T-made 70, the official stem glass of the Consortium of Brunello di Montalcino wine, and the T-made 75, the Barolo stem glass according to Italesse.

Calici e tecnologie

Stem glasses and technologies

it — I calici professionali High Performance di Italesse, di cui fanno parte le collezioni Masterclass, Etoilé, T-made e la nuovissima Wine+, tutte derivate dai progetti Senses o T-made Lab, sono realizzati con il miglior vetro cristallino, privo di piombo, per garantire la migliore trasparenza possibile, elemento fondamentale per la valutazione visiva del vino. Questi sono inoltre prodotti con le migliori tecnologie oggi esistenti al mondo, al fine di offrire la migliore esperienza d'uso anche in base al tipo di utilizzo che se ne vuole fare.

La tecnologia Xtreme consiste nella produzione di calici con la tecnica del soffiaggio a macchina capace di rendere questi prodotti allo stesso tempo eleganti e resistenti, adatti ad un intenso uso quotidiano.

La tecnologia Machine Light consiste nella produzione di calici con la tecnica del soffiaggio a macchina di ultima generazione che ne ottimizza pesi e spessori, al fine di avere prodotti eleganti al tempo stesso leggeri e proporzionalmente resistenti.

Infine, l'antica tecnica artigianale del soffiaggio a bocca e della lavorazione a mano, capace di rendere ogni calice un pezzo unico e di garantirne l'estrema leggerezza, l'elasticità e il perfetto bilanciamento dei pesi per una esperienza d'uso senza uguali sul mercato e costituire i migliori calici professionali offerti da Italesse, parte della collezione Leggerissimi.

en — Italesse's High Performance professional stem glasses, which include the Masterclass, Etoilé, T-made and the brand new Wine+ collections, all resulting from the Senses or T-made Lab projects, are made with the best crystalline glass, lead-free, to guarantee the best possible transparency, a fundamental element for the visual evaluation of wine. These are also produced with the best technologies currently available in the world in order to offer the best user experience also based on the type of use that is intended for them.

Xtreme technology consists of the production of stem glasses with the machine-blowing technique capable of making these products both elegant and resistant, suitable for intense daily use.

Machine Light technology consists of the production of stem glasses with the latest generation machine-blowing technique that optimises weights and thicknesses in order to create elegant products that are at the same time lightweight and proportionally resistant.

Finally there is the ancient artisan technique of mouth-blowing and handcrafting, capable of making each stem glass a unique piece and ensuring extreme lightness, elasticity and perfect weight balance for an unparalleled user experience on the market and constituting the best professional stem glasses offered by Italesse, part of the Leggerissimi collection.

Leggerissimi Collection

it — Leggerissimi è la collezione di calici sensoriali high performance in vetro soffiato a bocca e lavorati a mano di ultima generazione. Oltre al design professionale frutto degli studi compiuti con il progetto Senses, questi calici, straordinariamente leggeri e flessibili, sono capaci d'offrire un'esperienza d'uso unica in cui alla percezione visiva, olfattiva e gustativa si unisce quella tattile.

en — Leggerissimi Collection is the next generation of high performance, sensorial mouth-blown and handcrafted glasses. The professional design is a result of the studies carried out with the Senses project. These extraordinarily light and flexible glasses offer a unique user experience in which visual, olfactory and gustatory perceptions are combined with the tactile perception.



La più ampia collezione di calici in vetro soffiato a bocca e lavorato a mano / The largest collection of mouth blown and handcrafted stem glasses.



Etoilé Platinum

Etoilé Blanc

Etoilé Noir

Etoilé Sparkle

T-made 95 Oslavia

T-made 55

T-made 75

T-made 70

Masterclass 48

Masterclass 60

Masterclass 70

Masterclass 90

Indici di godibilità d'uso del calice

Stemware use appreciation indexes



it — I calici High Performance di Italesse, progettati sulla base delle risultanze degli studi compiuti nell'ambito dei progetti Senses e T-made Lab, possono essere scelti in base ai vini che si intendono valorizzare. Infatti in base alla combinazione delle diverse forme che lo compongono, ogni calice è capace di valorizzare al meglio determinate sensazioni organolettiche. Questo significa che ogni produttore può scegliere il o i calici più adatti ai vini che produce, che un ristoratore può scegliere la serie di calici capace di valorizzare al meglio la propria carta dei vini, mentre il consumatore finale può scegliere il o i calici più adatti ai vini che è solito preferire. Per rendere più facile queste scelte, Italesse ha realizzato una serie di indici capaci di parlare a tutti dai professionisti a chi si avvicina per la prima volta al mondo del vino. Ogni calice è accompagnato da un grafico a torta che indica quanto lo stesso sia adatto ad un tipo di vino anziché un altro. Un grafico a pallini illustra le caratteristiche organolettiche indicative che ogni calice è capace di valorizzare. Infine si può trovare una indicazione semplificata del "pairing" vino - calice e una relativa al massimo grado d'alcool del vino che quel calice è mediamente in grado di "sopportare" per apprezzare il vino al meglio.

en — Italesse's High Performance stem glasses, designed on the basis of the results of studies performed within the Senses and T-made Lab projects, can be selected based on the wines that they intend to enhance. In fact, depending on the combination of the various shapes that compose it, each stem glass is capable of maximising certain organoleptic sensations. This means that each producer can select the stem glass or stem glasses best suited to the wines they produce, a restaurateur can select the series of stem glasses best suited to enhance their wine list while the end consumer can select the stem glass or stem glasses best suited to the wines they usually prefer. To make these choices easier, Italesse has created a series of indices that can be interpreted by everyone, from professionals to novices in the world of wine. Each glass is accompanied by a pie chart that indicates how suitable it is for one type of wine rather than another. A dot plot illustrates the indicative organoleptic characteristics that each stem glass is capable of enhancing. Finally, a simplified indication is provided of the wine - stem glass "pairing" and one relating to the maximum degree of alcohol in the wine that that particular stem glass is on average able to "support" in order to fully appreciate the wine.

Indice di godibilità d'uso / Wine suitability indexes for use



- white wines
- red wines
- bubbles
- sweet wines
- rosè wines
- macerated wines

- ● ● ● ● Intensity
- ● ● ● ● Complexity
- ● ● ● ● Elegance
- ● ● ● ● Freshness
- ● ● ● ● Softness
- ● ● ● ● Structure



UTILIZZO / USE

Per vini che si distinguono principalmente per la loro complessità e per il carattere / For wines that stand out mainly for their complexity and character

Alcohol Point
< 14,5%

Risultati dei test di degustazione con Masterclass 90 / Results of the Masterclass 90 Tasting Test



Wine

INDICE /
CONTENTS

28

T-made Collection

60

**Professional
Decanter**

38

Masterclass Collection

64

Wine 360°

48

Etoilé Collection

66

**Professional
Eco Buckets & Bowls**

56

Wine+ Collection

T-made Collection

it — Dal progetto Senses e dall'esperienza accumulata con il T-made LAB nasce la nuovissima T-made collection, una serie di calici ultra-professionali progettati sulla base dei terroir e delle sensazioni organettiche dei vini più straordinari sul panorama enologico internazionale, tanto da diventare calici ufficiali di cantine e consorzi come quello del Brunello di Montalcino. I calici della T-made collection sono disponibili in vetro Xtreme soffiato a macchina ed Leggerissimi, con calici soffiati a bocca e lavorati a mano di ultima generazione.

en — Thanks to the Senses project and the experience gained with the T-made LAB, the new T-Made collection was born. A collection of highly professional stem glasses especially designed on the terroir and organoleptic sensations of some of the most important and renowned wines in the world, becoming the official stem glasses of some of the most important wines and syndicates, such as the Brunello di Montalcino. The stem glasses of the T-Made collection are available in the Xtreme machine-blown glass and in the Leggerissimi next generation mouth blown and handcrafted glass.





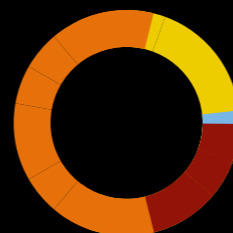
T-made 95 Oslavia

Design by Italesse



UTILIZZO / USE
 Progettato per gli Orange wines di Oslavia, perfetto per vini caratterizzati da una grande intensità, freschezza e complessità e soprattutto da una struttura straordinaria / Designed for the Orange wines of Oslavia, perfect for wines characterized by great intensity, freshness and complexity and especially by a unique structure

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
 < 16%



- ● ● ● ● Intensity
- ● ● ● ● Complexity
- ● ● ● ● Elegance
- ● ● ● ● Freshness
- ● ● ● ● Softness
- ● ● ● ● Structure



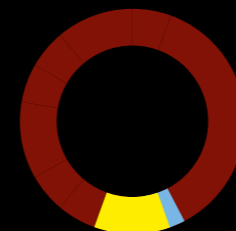
T-made 75

Design by Italesse



UTILIZZO / USE
 Progettato per il Barolo, perfetto per vini di straordinaria eleganza, complessità e struttura ma anche per le vecchie annate / Designed for Barolo, perfect for wines of extraordinary elegance, complexity and structure but also for older vintages

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
 < 15%



- ● ● ● ○ Intensity
- ● ● ● ● Complexity
- ● ● ● ● Elegance
- ● ● ● ○ Freshness
- ● ● ● ○ Softness
- ● ● ● ● Structure



T-made 70

Design by Italesse

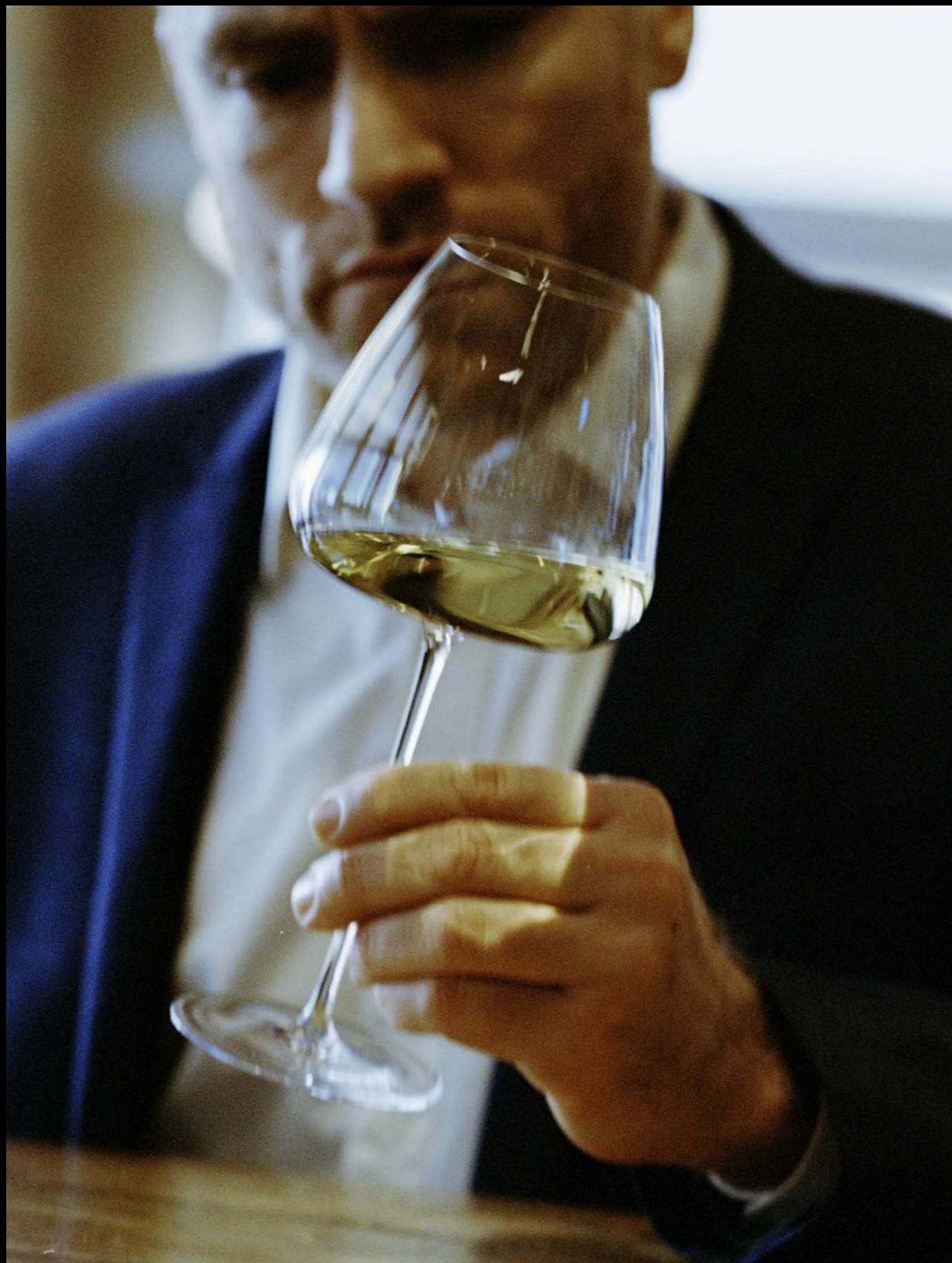


UTILIZZO / USE
 Progettato per il Brunello di Montalcino, perfetto per vini di grande eleganza e complessità ma anche di una certa struttura /
 Designed for Brunello di Montalcino, this stem glass is perfect for wines characterised by superior elegance and complexity but also by a certain structure.

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
 < 15%



- ● ● ● ○ Intensity
- ● ● ● ● Complexity
- ● ● ● ● Elegance
- ● ● ● ● Freshness
- ● ● ● ○ Softness
- ● ● ● ○ Structure



T-made 55

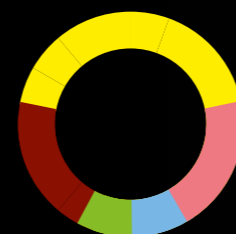
Design by Italesse



UTILIZZO / USE

Progettato per il Vermentino di Sardegna e di Gallura, perfetto per vini di grande freschezza ed eleganza e dotati di una buona intensità e complessità /
 Designed for Vermentino di Sardegna and Vermentino di Gallura, perfect for wines of superior freshness and elegance and with good intensity and complexity

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
 < 14,5%



- ● ● ● ○ Intensity
- ● ● ● ○ Complexity
- ● ● ● ○ Elegance
- ● ● ● ● Freshness
- ● ● ● ○ Softness
- ● ● ● ○ Structure

Masterclass Collection

it — Per i professionisti della degustazione, la collezione Masterclass è progettata per esaltare l'approccio sensoriale di ogni vino, sovvertendo l'idea del calice varietale con quella del calice emozionale. La collezione è disponibile in versione Leggerissimi, con calici soffiati a bocca e lavorati a mano di ultima generazione, o in vetro Xtreme®, soffiato a macchina, straordinario per resistenza.

en — For tasting professionals, the Masterclass Collection is designed to enhance the sensorial approach of each wine, subverting the concept of the varietal stem glass with that of the emotional stem glass. The Collection is available in Leggerissimi next generation mouth blown and handcrafted glass or in Xtreme® extraordinarily resilient crystal glass.



Masterclass 90

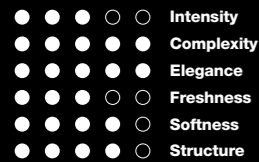
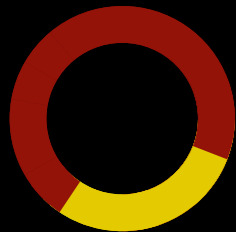
Design by Italesse



UTILIZZO / USE

Per vini che si distinguono principalmente per la loro complessità e per il carattere / For wines that stand out mainly for their complexity and character

PT. ALCOL / ALCOHOL PT. < 14,5%



Masterclass 70

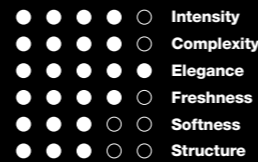
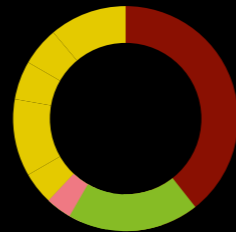
Design by Italesse



UTILIZZO / USE

Per vini che si distinguono principalmente per la loro eleganza e complessità / For wines that stand out mainly for their elegance and complexity

PT. ALCOL / ALCOHOL PT. < 14%





Masterclass 60

Design by Italesse



UTILIZZO / USE
 Per vini spumanti e champagne
 che si distinguono
 principalmente per la loro
 eleganza e complessità / For
 sparkling wines and champagnes
 that stand out mainly for their
 elegance and complexity

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
 < 14%



- ● ● ● ○ Intensity
- ● ● ● ○ Complexity
- ● ● ● ● Elegance
- ● ● ● ● Freshness
- ● ● ● ○ Softness
- ● ● ● ○ Structure



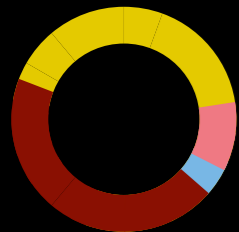
Masterclass 52

Design by Italesse



UTILIZZO / USE
Per vini che si distinguono principalmente per la loro piacevolezza ma anche un certo carattere / For wines that stand out mainly for their pleasantness but also for a certain character

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
< 13,5%



- ● ● ○ ○ Intensity
- ● ● ○ ○ Complexity
- ● ● ○ ○ Elegance
- ● ● ● ○ Freshness
- ● ● ○ ○ Softness
- ● ● ○ ○ Structure

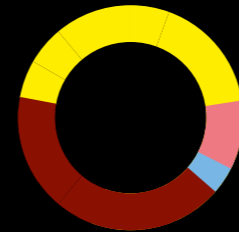
Masterclass 50

Design by Italesse



UTILIZZO / USE
Per vini che si distinguono principalmente per la loro piacevolezza / For wines that stand out mainly for their pleasantness

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
< 13,5%



- ● ○ ○ ○ Intensity
- ● ○ ○ ○ Complexity
- ● ○ ○ ○ Elegance
- ● ● ○ ○ Freshness
- ● ● ○ ○ Softness
- ● ○ ○ ○ Structure

Masterclass 48

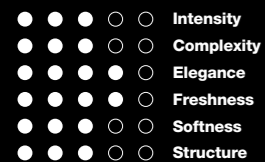
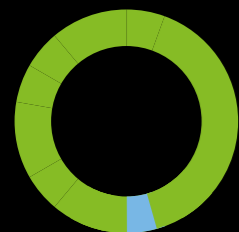
Design by Italesse



UTILIZZO / USE

Per vini spumanti e champagne che si distinguono principalmente per la loro eleganza / For sparkling wines and champagnes that stand out mainly for their elegance

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
< 13,5%



Masterclass 42

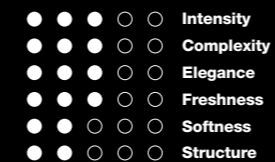
Design by Italesse



UTILIZZO / USE

Per vini spumanti e champagne che si distinguono principalmente per la loro piacevolezza / For sparkling wines and champagnes that stand out mainly for their pleasantness

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
< 13%



Etoilé Collection

it — Elegante, sinuosa, di classe, curata nei dettagli per rendere l'esperienza d'uso emozionale: è così che la Collezione Etoilé si presenta sulle tavole dei ristoranti stellati e più raffinati.

en — Elegant, sinuous, fancy, studied in all details for a full emotional experience: this is how the Etoilé Collection presents itself on the tables of the most refined and renowned Michelin-starred restaurants.



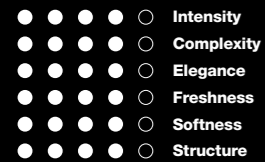
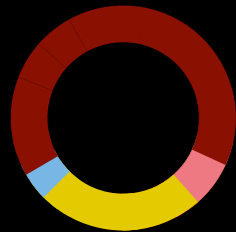
Etoilé Noir

Design by Luca Bini



UTILIZZO / USE
Per vini che si distinguono principalmente per carattere e complessità / For wines that stand out mainly for their character and complexity

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
< 15%



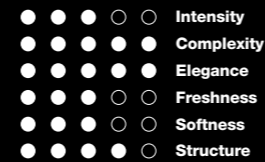
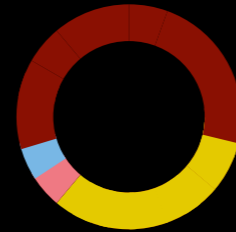
Etoilé Platinum

Design by Luca Bini



UTILIZZO / USE
Per vini che si distinguono principalmente per la loro eleganza e complessità / For wines that stand out mainly for their elegance and complexity

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
< 14%



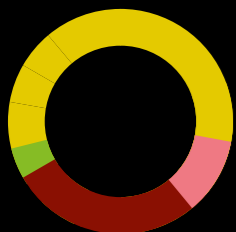
Etoilé Blanc

Design by Luca Bini



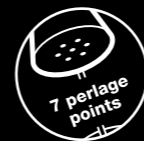
UTILIZZO / USE
Per vini che si distinguono principalmente per la loro piacevolezza / For wines that stand out mainly for their pleasantness

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
< 13%



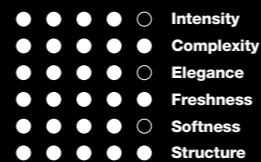
Etoilé Sparkle

Design by Luca Bini



UTILIZZO / USE
Per vini spumanti e champagne che si distinguono principalmente per carattere e complessità / For sparkling wines and champagnes that stand out mainly for their character and complexity

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
< 14,5%



Etoilé Sparkle

Design by Luca Bini



Chiusura della bocca stretta

Pensata per convogliare l'aroma dei vini verso il naso e la bocca.

Narrow closure of the rim. Thought to convey the wine's aroma to the nose and mouth.

Fondo piano e larghezza della coppa

Studiato per permettere al perlage di salire in superficie e raccogliere aromi e profumi, esaltando tutte le caratteristiche organolettiche del vino.

Flat base and cup width. Studied to allow the perlage to rise to the surface as well as collect aromas and scents, glorifying all the organoleptic qualities of the wine.

Fascino e tecnica

L'eleganza del gambo unisce fascino e tecnica permettendo di posizionare la mano alla giusta distanza dal calice, garantendo l'ottimale temperatura di degustazione.

Glamour and technique. The elegance of the stem unites glamour and technique, allowing the hand to be positioned a suitable distance from the body of the glass, guaranteeing an optimal tasting temperature.

Altezza della coppa e pareti affusolate

Ideata per dirigere il vino direttamente alla lingua e consentire una valutazione immediata della qualità del vino.

Height of the glass and tapered walls. Designed to guide wine directly to the tongue, allowing for an immediate evaluation of the quality of the wine.

Punti perlage

Sparkle propone un innovativo sistema di perlage, basato su sette punti incisi a laser, in grado di accrescerlo, animando così il vino e intensificando l'esperienza della degustazione.

Perlage points. Sparkle proposes an innovative perlage system, based on seven laser-engraved dots, able to enhance it and thus animate the wine, intensifying the tasting experience.



Wine+ Collection

it — Realizzata con la nuova tecnologia “Machine Light”, capace di coniugare resistenza e leggerezza, Wine+ è una collezione innovativa, figlia del progetto Senses e dell’esperienza acquisita da Italesse lavorando accanto ad enologi e sommelier.

en — Created with the new “Machine Light” technology, successfully combining resistance and lightness, Wine+ is an innovative collection, the result of the Senses project and the experience acquired by Italesse working alongside oenologists and sommeliers.



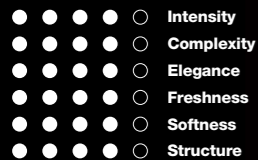
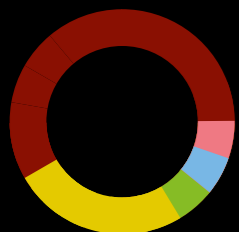
Wine+ 75

Design by Italesse



UTILIZZO / USE
Per vini che si distinguono principalmente per carattere e complessità / For wines that stand out mainly for their character and complexity

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
< 15%



Wine+ 60

Design by Italesse



UTILIZZO / USE
Per vini che si distinguono principalmente per piacevolezza ed eleganza / For wines that stand out mainly for their pleasantness and elegance

PT. ALCOL / ALCOHOL PT.
< 15%



Professional Decanters

it — Italesse rilancia l'importanza dei decanter come strumenti professionali dedicati alla migliore esperienza di degustazione possibile. Nei decanter, infatti, il vino ritrova il suo equilibrio organolettico e il bouquet aromatico si esalta. Vinocchio e Alavin, con il loro design innovativo, riescono a coniugare la massima efficienza tecnica con la presenza scenica.

en — Italesse is relaunching decanters and is highlighting their importance as professional tools, designed for the best possible tasting experience. Indeed, while using a decanter, the wine's organoleptic balance is restored and the aromatic bouquet is enhanced. Vinocchio and Alavin, with their innovative designs, manage to combine maximum technical efficiency and scenic appearance.



Vinocchio

Design by Federico Venier



Alavin

Design by Federico Venier



Wine 360°

Design by Wine Revolution



it — Wine 360° è una installazione realizzata interamente a mano che, concepita come oggetto di design e arredo e allo stesso tempo strumento didattico e mezzo di comunicazione, è pensata per esaltare le storie e le esperienze sensoriali legate a vini, alcolici e altri prodotti. La colonna, realizzata in acrilico altamente trasparente, è un display su ruote che permette di mostrare e “raccontare” il suolo, il vitigno ed il vino, mentre l'ampolla, realizzata in vetro, fa vivere una esperienza visiva, olfattiva ed emozionale unica che consente di esplorare il vino in un modo nuovo. Da oggi Wine 360° è disponibile anche nella versione Desk che coniuga l'esperienza emozionale con la praticità d'uso.

it — Wine 360° is a handmade installation designed as a piece of furniture, an educational and communication tool, created to enhance stories and sensorial experiences connected to wine, spirits and other products. The column, realized in highly transparent acrylic, is a wheeled display that allows to show and tell about the soil, the vines and wine. The flask, made of glass, gives a unique visual, olfactory and emotional experience that allows one to explore the wine in a new way. Wine 360° is now available in the new Desk version, a more practical version that maintains its emotional force.



Professional Eco Buckets & Bowls

it — Grazie all'attività di ricerca svolta negli ultimi anni e agli interventi innovativi compiuti in fase di produzione, Italesse presenta le proprie collezioni di buckets & bowls ispirate al mondo della natura e del vino, che coniugano funzionalità professionali e rispetto dell'ambiente.

en — Thanks to the research carried out in recent years and the innovative interventions made during the production phase, Italesse presents its collections of buckets & bowls inspired by the world of nature and wine, combining professional functionality and respect for the environment.



Raiz Collection

Design by Samaritan for Italesse



it — Elegante e sinuosa, la collezione Raiz®, si compone di un'originale spumantiera e di un secchiello ispirati alle radici, alle origini del vino, ai suoli che contribuiscono in maniera unica alle sensazioni organolettiche del vino, con un disegno interno che richiama le curve di livello dei vigneti. Raiz Bucket è un secchiello pensato per raffreddare una bottiglia di vino o spumante/champagne mentre Raiz Bowl è una vasca studiata per raffreddare fino a sei bottiglie.

en — Sinuous and elegant, the Raiz® collection comprises an original ice bowl and a bucket inspired by the roots, the origins of wine, the soils that uniquely contribute to the organoleptic sensations of wine, while the internal design references the contour lines of the vineyards. Raiz Bucket is designed to cool down a bottle of wine or sparkling wine/champagne while Raiz Bowl is designed to cool down up to six bottles.



Kodama Buckets & Bowls

Design by Samaritan for Italesse



it — Prodotti in EcoRec®, composto da noi sviluppato, a base di materie prime provenienti da fonti rinnovabili, biodegradabili e realizzati con ridotte emissioni di CO₂, Kodama Bucket, disponibile nelle versioni Small e Large, e Kodama Bowl sono prodotti professionali che riescono a coniugare perfettamente la funzionalità quotidiana proprio di questi oggetti sia con un design elegante e ricercato sia con il rispetto dell'ambiente. In particolare, Kodama Bucket Small è un secchiello dalle dimensioni ridotte, pensato per raffreddare una bottiglia di vino, spumante o champagne con il minimo ingombro della tavola mentre Kodama Bucket Large, avendo dimensioni più generose, può contenere una bottiglia di vino, spumante o champagne o una magnum. Kodama Bowl è invece una vasca con una presenza scenica unica, pensata per raffreddare fino a sei bottiglie di vino o cinque di spumante e champagne contemporaneamente.

en — Realized in EcoRec®, compounds developed by us, produced with raw materials derived from renewable and biodegradable sources and realized with reduced CO₂ emissions. Kodama Bucket, available in the Large format as well as the Small one, and Kodama Bowl are professional products that combine innovation, design, functionality and respect for the environment. Kodama Bucket Small, is a smaller bucket designed to cool one bottle of wine, sparkling wine or champagne, while Kodama Bucket Large, more generous in its size, can contain one bottle of wine, sparkling wine or champagne or a magnum. Kodama Bowl is designed to cool down up to six bottles of wine or five bottles of sparkling wine and/or champagne simultaneously.



Magnolia Buckets & Bowls

Design by Samaritan for Italesse



it — Prodotti in EcoRec®, composto da noi sviluppato a base di materie prime provenienti da fonti rinnovabili, biodegradabili e realizzate con ridotte emissioni di CO₂, queste vasche e secchielli professionali coniugano perfettamente la funzionalità quotidiana propria di questi oggetti con un design ricercato, di grande presenza scenica, ed il rispetto dell'ambiente. In particolare, Magnolia Bucket è un secchiello pensato per raffreddare una bottiglia di vino e/o spumante e champagne mentre Magnolia Bowl è una vasca studiata per raffreddare fino a sei bottiglie.

en — Made in EcoRec® compound, developed by us, based on raw materials from renewable and biodegradable sources as well as reduced CO₂ emissions, these professional buckets and bowls combine innovation, design, functionality and respect for the environment. The collection consists of Magnolia Bucket, designed to cool a bottle of wine and/or sparkling wine and champagne, and Magnolia Bowl, designed to cool up to six bottles of wine and/or sparkling wine and champagne.



Timber Bucket & Bowl

Design by Italesse



it — La collezione Timber Bucket & Bowl abbina un design elegante e linee minimal e sofisticate ad un materiale innovativo come l'EcoRec®, un composti da noi sviluppati, di derivazione naturale, biodegradabile e realizzato con ridotte emissioni di CO2. Grazie alle sue caratteristiche, questa collezione è stata premiata, a fine 2018, con il BarAward® “Innovazione dell’Anno”. Timber, ispirato al mondo degli alberi e alle doghe del legno usato per le barriques, ha infinite possibilità di personalizzazione e diverse essenze di colore. Il cliente può richiedere una particolare tonalità del legno, colorare l’interno e decidere come applicare il proprio logo: marchio a fuoco, targa in alluminio, stampa.

en — The Timber Bucket & Bowl combine elegant design and minimal and sophisticated lines with EcoRec®, innovative compounds developed by us, made from organic materials and renewable and biodegradable sources as well as reduced CO2 emissions. Thanks to its characteristics, this collection was awarded the BarAward® as “Innovation of the Year” 2018. Timber, inspired by trees and the wood used for the barrels, has almost unlimited customization solutions. The customer can ask for a particular essence, varnish the inside and decide how to apply their logo: iron branding, aluminum label, print.



Photography:
Thomas Zanon Larcher
Roberto Maffioli / Italesse
Escapista
Azimut Photo / Massimo Gardone
Roberto Pastrovicchio
Rami Mansour
Norberto Pezzotta / Visual World
InstaWineltalia
Fabrice Gallina

Graphic Design:
Fabrizio Gabrielli

Italesse s.r.l.

Via Dei Templari 6
loc. Noghere – 34015 Muggia
Trieste – Italy

Call Center:
T +39 040 9235555
F +39 040 9235251
italesse@italesse.it

B2B:
T +39 040 9235503

Ho.Re.Ca.:
T +39 040 9235518

Export:
T +39 040 9235508

Marketing:
T +39 040 9235513
marketing@italesse.it

italesse.com
shop.italesse.com
sparkle.italesse.com

© 2025

