



“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.

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.



intensity

freshness

elegance

softness

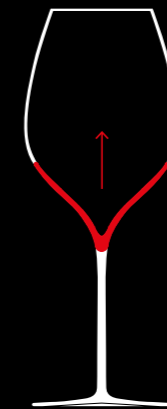
complexity

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

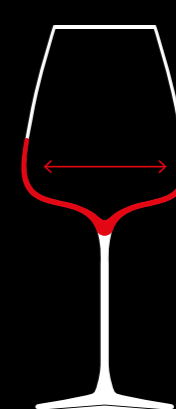
The study on the organoleptic sensations of wines has allowed us to understand which parts and shapes of the glasses best enhance them.

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



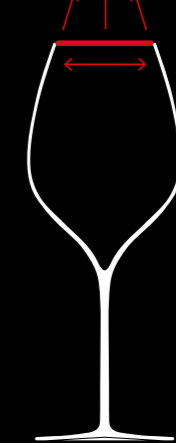
Etoilé Sparkle

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.



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



Collezioni / Collections

Wine

INDICE /
CONTENTS

30	T-made Collection	70	Audace
40	Masterclass Collection	74	Levante
52	Etoilé Collection	76	Bora Collection
58	Wine+ Collection	78	Adriaco
62	Balloon Collection	79	Easy Collection
66	Tiburón Medium	80	Professional Decanter
67	Vertical Medium & Vertical Party	86	Wine 360°
68	Privè Flute & Privè Gran Cru		
69	Flûte N°5		

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

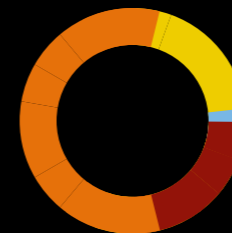
Design by Italesse



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.



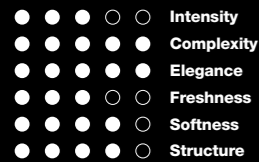
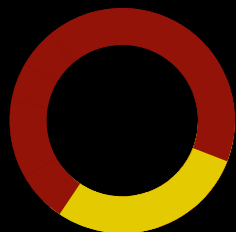
Masterclass 90

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%



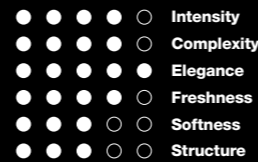
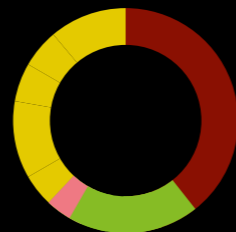
Masterclass 70

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

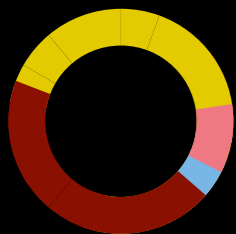
Masterclass 52

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

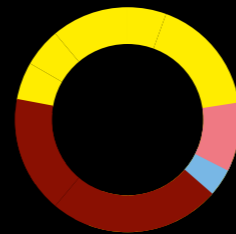
Masterclass 50

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

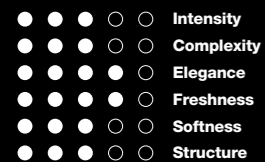
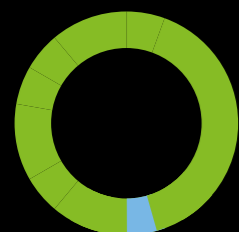
Design by Italesse



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%



Masterclass 28

Design by Italesse



Masterclass 22

Design by Italesse



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.



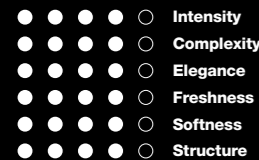
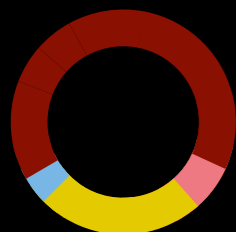
Etoilé Noir

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%



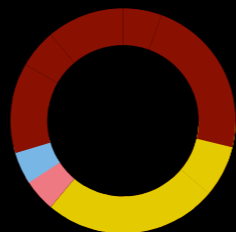
Etoilé Platinum

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%



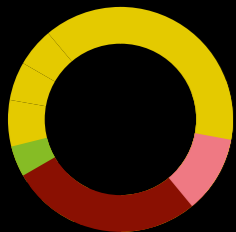
Etoilé Blanc

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%



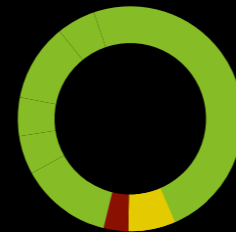
Etoilé Sparkle

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%



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%



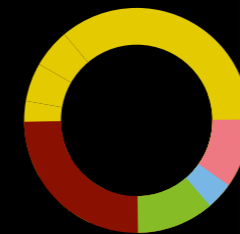
Wine+ 60

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%



Balloon Collection

it — La serie Balloon, realizzata in vetro Xtreme, si compone di due calici: Balloon Flûte e Grand Balloon Flûte, progettati per valorizzare gli aromi di champagne e vini spumanti. Una profonda piqûre, con un punto perlage inciso al laser, esalta la finezza e la persistenza delle bollicine.

en — The Balloon collection, realized in Xtreme glass, is composed of two stem glasses: Balloon Flûte and Grand Balloon Flûte, designed to enhance the aromas of sparkling wines and champagne. A deep piqûre, featuring a laser-engraved dot, enhances the finesse and persistence of the perlage.



Grand Balloon Flûte

Design by Italesse



Balloon Flûte

Design by Italesse



Tiburón Medium

Design by Italesse



it — Tiburón Medium è un calice professionale che deve l'ispirazione delle sue curve ardite ed aggressive alla forma di un potente squalo, unico per la piqûre dalla linea profonda e tagliente concepita per percepire la reale colorazione del vino, mentre la coppa ne esalta la massa. La sciancratura della parte bassa della coppa permette, inoltre, che il vino si sviluppi nella parte superiore, favorendone l'ossigenazione. Realizzati con la tecnologia brevettata Xtreme® e grazie ai contorni angolati, questi calici risultano altamente resistenti.

en — Tiburón Medium is a professional wine glass whose design, bold and aggressive, was inspired by the great shark. It features a deep piqûre which highlights the wine's true color, while the wide bowl enhances the wine's body. The large width of the bowl allows the wine to develop at the top portion of the glass, elevating oxygenation levels. Made with Italesse's patented Xtreme® technology, the angled shapes of this glass reinforce its resistance against breakage.



Vertical Medium & Vertical Party

Design by Italesse



it — Vertical è una collezione versatile composta dal calice Vertical Medium e dal tumbler in vetro cristallino Xtreme® dall'eleganza raffinata e dalle caratteristiche tecniche. Il calice è dotato di una profonda piqûre che favorisce il perlage, mentre il tumbler, polifunzionale, è perfetto per servire acqua, soft drink e colorati cocktail. Grazie all'accurato design e alla tecnologia Xtreme®, la collezione si distingue per la sua resistenza, rendendola ideale per ogni ambiente e situazione, anche le più "estreme", per aperitivi, cene e feste all'insegna dello stile e della sicurezza.

en — Vertical is a versatile collection consisting of the Vertical Medium stem glass and the Xtreme® crystal glass tumbler with refined elegance and technical characteristics. The stem glass features a deep piqûre that promotes perlage while the multifunctional tumbler is perfect for serving water, soft drinks and colourful cocktails. Thanks to its careful design and Xtreme® technology, the collection stands out for its resistance, making it ideal for any environment and situation, even the most "extreme", for aperitifs, dinners and parties, ensuring style and safety.



Privè Flute & Privè Gran Cru

Design by Italesse



it — Privè e Privè Gran Cru sono due flute per spumanti, champagne e vini frizzanti studiata nei minimi particolari. La coppa ampia del Privè Gran Cru favorisce l'ossigenazione, mentre la profonda pique esalta il perlage del vino. Privè flute mantiene le stesse caratteristiche e prestazioni del Gran Cru pur avendo una capacità inferiore, per chi predilige dimensioni più contenute al momento della degustazione.

en — Privè and Privè Gran Cru are two flutes for sparkling wines, champagnes and fizzy wines designed down to the smallest details. The wide bowl of the Privè Gran Cru promotes oxygenation while the deep piqué enhances the wine's perlage. The Privè flute maintains the same characteristics and performance as the Gran Cru one despite having a smaller capacity, for those who prefer smaller dimensions when tasting.



Flûte N°5

Design by Italesse



it — Flûte N°5 è una flûte professionale da degustazione dal design pulito e minimale con coppa stretta e gambo sottile ma molto resistente, da 28 cc. / Flûte N°5 with a capacity of 28 cc, is a "ûte for professional tasting with a clean and minimal design, a narrow bowl and a thin, yet very strong stem.

en — Flûte N°5 is a professional tasting flute with a clean, minimal design, a narrow bowl and a slender but very resistant stem, 28 cc./ Flûte N°5 with a capacity of 28 cc, is a flûte for professional tasting with a clean and minimal design, a narrow bowl and a slender, yet very strong stem.



Audace

it — Audace Bianco è un calice professionale perfetto per la degustazione di vini bianchi e rossi particolarmente freschi ed eleganti, mentre Audace nero è indicato nella degustazione di vini bianchi e rossi particolarmente complessi e strutturati.

en — Audace Bianco is a professional stem glass perfect for tasting particularly fresh and elegant white and red wines, while Audace Nero is recommended for particularly complex and structured white and red wines.



Audace Nero

Design by Italesse



Audace Bianco

Design by Italesse



Levante

Design by Italesse



it — Grazie all'esperienza maturata dall'azienda sui calici professionali nasce Levante, un calice polifunzionale, dalle linee eleganti e originali, adatto all'intenso uso quotidiano ma comunque caratterizzato da performance tecniche avanzate, utili a godere appieno le varie caratteristiche dei vini.

en — Thanks to the experience gained in designing professional stem glasses, was born Levante, a multi-purpose stem glass featuring an elegant and original design, perfect for an intense daily use while at the same time able to offer technical performances to fully appreciate the characteristics of all wines.



Bora Collection

Design by Italesse



it — Una linea di due calici, il Medium e il Large, che si contraddistingue per robustezza, grazie alla tecnologia pull-stem. Il bevande sottile di questi calici ottenuto dal taglio a laser, garantisce una nuova esperienza della degustazione, più piacevole e più raffinata, e che rende la linea Bora adatta per tutti i tipi di vini.

en — A line of stem glasses consisting of two elements, Bora Medium and Bora Large, distinguished by robustness thanks to the pull-stem technology used to make them. Bora's delicate, laser-cut rim heightens the tasting experience rendering it more enjoyable and sophisticated, making it suitable for serving all types of wine.



Adriaco

Design by Italesse

it — Adriaco è un calice polifunzionale dalle linee eleganti e originali, adatto all'uso quotidiano per godere appieno delle varie caratteristiche dei vini.

en — Adriaco is a multifunctional stem glass with elegant and original lines, suitable for everyday use to fully appreciate the various characteristics of wines.



Easy Collection

Design by Italesse

it — I calici della linea Easy sono convenienti e performanti e si declinano in due capacità: Easy Large Plus, calice dalle forme semplici e armoniose con gambo sottile e allungato, adatto a servire vini complessi ed eleganti, ed Easy Medium, dalle dimensioni più ridotte, per degustare vini più freschi e giovani.

en — The Easy collection consists of convenient and performative wine stem glasses, available in two capacities. Easy Large Plus, with its simple and harmonious shape and its thin, elongated stem, is ideal to serve complex and elegant wines. Easy Medium, smaller in size, is ideal for tasting fresher and younger wines.



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. Vertigo, con le sue forme a spirale, è un decanter ideale per servire il vino rosso ottimizzandone l'ossigenazione.

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. Vertigo, with its spiraling shapes, is an ideal decanter to serve red wine while optimizing its oxygenation.



Vinocchio

Design by Federico Venier



Alavin

Design by Federico Venier





Vertigo Decanter

Design by Italesse



Acrylic Stopper

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.



Mixology & Bar

INDICE /
CONTENTS

90 **Wormwood Collection**

96 **Kodama Tumbler
Small & Large**

98 **Go go & Go Go Small**

100 **Premium Collection**

102 **Mastro**

Wormwood Collection

it — Con Wormwood Italesse propone ai professionisti una linea mixology estremamente elegante, in linea con le tendenze attuali ed in particolare con il revival ispirato alla Belle Epoque. Questa collezione rappresenta la sintesi tra un oggetto emozionale, con un design forte, e un prodotto tecnico. Wormwood è il risultato della collaborazione con uno dei più noti opinion leader del settore cocktail, Giancarlo Mancino e con il designer Luca Trazzi: due personalità forti, che hanno saputo unire un'estetica ricercata a un design in grado di valorizzare le creazioni cocktail.

en — Italesse offers cocktail professionals a cocktail and dining collection in harmony with current trends that echo the revival of the roaring twenties. The Wormwood collection is the synthesis of a strong, emotional design and a fundamentally technical product. Wormwood is the result of the collaboration between one of the most distinguished opinion leaders of the cocktail world, Giancarlo Mancino and the renowned designer Luca Trazzi. These two strong personalities have ingeniously combined an intricate aesthetic with a design that elevates mixed drink creations.



Wormwood Collection

Concept: Giancarlo Mancino.

Design: Luca Trazzi.



Wormwood Collection *with pattern*

Concept: Giancarlo Mancino.

Design: Luca Trazzi.



Kodama Tumbler Small & Large

Design by Italesse



it — Ispirati alle forme dei tronchi degli alberi, i Kodama Tumbler Small e Large sono dei bicchieri dal design elegante e innovativo, realizzati per l'intenso uso quotidiano. Perfetti per gustare cocktail, succhi di frutta e acqua.

en — Kodama Tumbler Small and Large, inspired by the trunks of trees, are tumblers featuring an innovative and elegant design, made for an intense daily use. Perfect for serving cocktails, fruit juices, and water.



Go Go & Go Go Small

Design by Italesse



it — La sinuosità delle linee di Go-Go, tumbler dalle proporzioni e dalla capacità generosa, ritrova gli stessi equilibri anche nella versione small. Capaci di esaltare i profumi del distillato e di far percepire profondamente gli aromi grazie all'ampia coppa che ne amplifica e sprigiona le potenzialità degustative. Nati per degustare anche liquori dolci, limoncelli e amari, entrambi i calici presentano una capacità di 4 cl nella base.

en — The sinuosity of Go-Go, a large-sized tumbler, is also balanced in its small version. Capable to enhance the flavor of distillates and to help aromas be fully perceived thanks to its large cup, which amplifies and enhances tastes. The capacity of the base of both glasses, which have been designed to also taste sweet liquors, limoncello and bitters, is 4 cl.



Premium Collection

Design by Italesse

it — La linea Premium di Italesse è specificamente studiata per soddisfare tutte le esigenze di servizio legate al mondo mixology: long e soft drinks, cocktails, whisky, martini etc. e diventano l'assortimento perfetto per i contesti bar e ristorante. Profili morbidi e trasparenza di luce grazie al materiale vetro cristallino per una linea sobria e raffinata formata da due tumbler bassi, due tumbler allungati, una coppa martini. Questi prodotti sono attentamente studiati nelle capacità e altamente polifunzionali. Dotati di un fondo spesso che garantisce la massima resistenza ed eleganza.

en — Italesse Premium line is specifically designed to meet all service requirements linked to the mixology world: long and soft drinks, cocktails, whiskeys, martinis. They are the perfect range for bars / restaurants. Soft shapes and brilliance thanks to the crystal-clear glass for a sober and refined line consisting of two low tumblers, two tall tumblers, a martini glass. The capacity of these items is carefully studied and multifunctional. They come with a thick base, which guarantees top resistance and elegance.



Mastro

Design by Italesse



it — Mastro è un calice universale in vetro per la degustazione della birra. Ideato per esaltare la schiuma, il gusto e consentire il pieno sviluppo degli aromi della birra. Resistente, è perfetto per l'utilizzo professionale.

en — Mastro is a universal stemware for beer tasting. Designed for enhancing the foam and the taste, it allows the correct development of beer's aromas. Resistant, it is perfect for professional use.



Art de la table

INDICE /
CONTENTS

106

Mares Collection

110

Amazonicos Collection

114

Mykonos Collection

118

Cloud Tumbler

119

Masterclass Tumbler

120

Twist Tumbler Collection

124

Vertigo Collection

128

**Tonic Glass
& Tonic Glass Small**

130

Sfera

Mares Collection

it — La collezione Mares è nata per stupire. Realizzati a mano da mastri vetrai orientali, i tumbler sono creati con una tecnica produttiva che ha radici antiche. Oggetti preziosi, soffiati a bocca utilizzando melange di paste di vetro colorate, i tumbler sono veri e propri pezzi unici (in un giorno ne vengono realizzati solo sessanta). Uno diverso dall'altro, decorano la tavola e la rendono singolare ed indimenticabile. La collezione Mares propone colori scelti pensando al mondo subacqueo delle barriere coralline, dove l'esplosione di nuances di piante e pesci tropicali ammalia e sorprende. La particolarità di questi prodotti risiede proprio nella capacità di attrarre l'attenzione: da bicchieri sanno trasformarsi in oggetti decorativi perfetti in tavola anche come ornamenti artistici.

en — The Mares collection is made to surprise. Hand Made by oriental glassware craftsmen, the Mares Tumblers and are produced using manual manufacturing techniques with ancient roots. The collection includes a series of tumblers made of mouth-blown colored glass paste melanges using a technique that allows for up to a maximum of only sixty pieces a day. Completely different from one another, these glasses decorate the table rendering it truly singular and unforgettable. The Mares collection proposes a series of hues that are inspired by the underwater world of coral reefs where the explosion of the nuances of colored plants and tropical fish amaze and surprise. The uniqueness of these glasses lies in their capacity to draw attention of the onlooker, from glasses they transform themselves in decorative elements that are perfect on the table given their truly ornamental quality.



Mares Collection

Design by Italesse



Amazonicos Tumbler

it — Tumbler realizzati da maestri vetrai con mélange di paste di vetro colorato. Design unico e originale, dai colori sgargianti per donare alla tavola un tocco di glamour e allegria.

en — Tumblers made by master glassmakers using a mélange of colored glass pastes. An original, unique design and vibrant colors that will add a touch of glamour and brightness to the dining table.



Amazonicos Tumbler

Design by Italesse



Mykonos Tumbler

Design by Italesse

it — Tumbler eleganti e colorati pensati per valorizzare la mise en place di ogni tavola, perfetti per servire acqua, succhi di frutta e soft drinks.

en — Elegant and colorful tumblers, designed to enhance every table setting. Perfect for serving water, fruit juices, and soft drinks.



Mykonos Tumbler

Design by Italesse



Cloud Tumbler

Design by Italesse



it — Cloud tumbler, grazie al suo design pulito, fatto di linee sinuose ma decise, è un tumbler perfetto per completare il servizio in tavola in modo moderno e con personalità.

en — Cloud tumbler, thanks to its design that consists of sinuous but determined shapes, is the perfect tumbler to complete the mise en place with a touch of modernity and personality.



Masterclass Tumbler

Design by Italesse



it — Masterclass Tumbler è il tumbler in vetro cristallino soffiato a bocca e lavorato a mano che completa la collezione di calici Masterclass. Straordinario per l'eleganza delle forme e per l'estrema leggerezza, Masterclass Tumbler è perfetto per completare il servizio al fianco degli altri calici della linea Leggerissimi.

en — Masterclass Tumbler is the mouth-blown and handcrafted crystalline glass tumbler that completes the Masterclass stemware collection. Stunning for its elegant shape and extreme lightness, Masterclass Tumbler is perfect for completing the service alongside the other glasses in the Leggerissimi line.



Twist Tumbler Collection

it — Tubler realizzati in vetro soffiato a bocca e lavorato a mano da esperti mastri vetrai. L'innovativo design a “torchon” e i pois colorati rendono questi bicchieri estremamente dinamici ed eleganti, perfetti per servire acqua e altre bevande in modo brioso ma raffinato. / Handcrafted tumblers using the mouthblowing technique by expert glass masters. The innovative twisted design and the colorful polka dots make these tumblers very elegant and dynamic, extremely suitable for serving water and other drinks with a touch of energy and style.

en — Tumblers made of mouth-blown glass and hand-crafted by expert master glass-makers. The innovative “torchon” design and the coloured polka dots make these glasses extremely dynamic and elegant, perfect for serving water and other drinks in a vivacious yet refined manner. Handcrafted tumblers using the mouth-blowing technique by expert glass masters. The innovative twisted design and the colourful polka dots make these tumblers very elegant and dynamic, extremely suitable for serving water and other drinks with a touch of energy and style.



Twist Tumbler Collection

Design by Italesse



Vertigo Tumbler

it — Bicchieri unici e di grande raffinatezza, realizzati in vetro soffiato a bocca e lavorati a mano da esperti mastri vetrai. Un'innovativa spirale caratterizza Vertigo Tumbler con delle scanalature sia interne che esterne, impreziosendolo ulteriormente in termini di dinamicità e colorazione. Vertigo Tumbler è disponibile in più colori, con capacità 380 cc. Un bicchiere ideale per la tavola e perfetto per servire acqua e altre bevande con straordinaria eleganza.

en — Unique and refined drinking glasses made of mouth-blown, hand crafted glass by expert master craftsmen. An innovative spiral design characterizes the Vertigo Tumbler creating internal and external ridges that enliven the glass further with dynamism and color. Vertigo tumbler is available in various hues and has a capacity of 380 cc. This collection is ideal for sophisticated table settings and serving other beverages with extraordinary elegance.



Vertigo Tumbler

Design by Italesse



Tonic Glass & Tonic Glass Small

Design by Claesson Koivisto Rune



it — L'eleganza e la semplicità rendono i bicchieri Tonic Glass adatti a qualsiasi situazione: una tavola raffinata, un aperitivo informale o proposto più semplicemente da solo. I Tonic Glass sono bicchieri impilabili multifunzionali, adatti a servire tutti i tipi di bevande, dall'acqua ai soft e long drink, dalla birra ai più elaborati cocktail. Tonic Glass Small è la versione piccola di Tonic Glass. Pensato per servire l'acqua in un bicchiere dalle dimensioni contenute, si distingue per fondi stondati e bevante sottile: bicchiere minimal ma di grande carattere. I dettagli tecnici ne fanno il bicchiere ideale per servire anche liquori e distillati e suggeriscono un nuovo modo di gustare il vino, decisamente più contemporaneo.

en — The elegance and simplicity of Tonic Glass make it the ideal choice for all situations: a refined table, an informal aperitif or presented alone in all its deliberate simplicity. Stackable and multifunctional, Tonic Glass is ideal for serving all types of drinks, ranging from water to soft and long drinks, beer and elaborate cocktails. Tonic Glass Small is the small version of Tonic Glass. Designed to serve water in a glass of a smaller size, it is characterized by a rounded base and a delicate rim making it minimal yet full of character. The technical details make it the ideal glass for serving liqueurs and spirits, as well as a contemporary and suggestive way to enjoy wine.



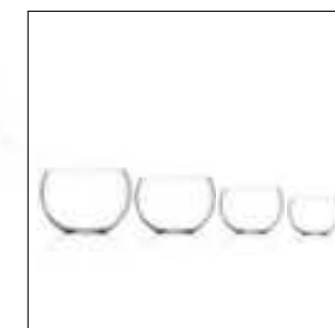
Sfera

Design by Minedivine



it — La Collezione Sfera propone un bicchiere multifunzionale di forma sferica e imboccatura ampia per distillati e liquori che permette un comodo utilizzo anche per finger food, dolci al cucchiaio e piccole prelibatezze cucinate direttamente nel forno. Sfera è dotato di una base piatta che consente di appoggiarlo con sicurezza sul piano. L'anello in gomma soffice, permette di posizionarlo secondo l'inclinazione preferita. A completare la collezione e offrire un set di servizio più completo si aggiungono altri due bicchieri di dimensioni sempre più piccole per piccoli dolci al cucchiaio, condimenti o salse.

en — The Sfera Collection offers a multifunctional glass with a spherical shape and a wide mouth for distillates and liqueurs, perfect also for innovative finger food presentation, desserts and small delicacies cooked directly in the oven. Sfera has a flat base so it can be placed safely on flat surfaces. The silicone base allows the glass to be at a specific angle as preferred. To complete the collection and offer a complete service set we include two more glasses of smaller dimensions for sweets, condiments or creams.



Sfera Collection

Outdoor

INDICE /
CONTENTS

134

Beach Collection

138

Bolle Beach Tumbler

140

Moonlight & Sunlight Collection

142

Tonic Beach Medium & Large

144

Air Beach Collection

148

Kodama Beach Tumbler

152

**Kodama Beach Tumbler
in PP**

154

Pachà Beach Light

Beach Collection

it — Funzionale, infrangibile, divertente, la linea Beach ripropone le flûte e i tumbler Italesse in versione outdoor, pratici e sicuri perché assolutamente indistruttibili. Perfetti per il mondo outdoor (piscine, spiagge, club), la linea è realizzata in materiali plastici nobili riciclabili al 100%.

en — Functional, unbreakable, fun, the Beach line reproduces Italesse flutes and tumblers in their outdoor version, practical and safe thanks to their unbreakable qualities. Perfect for outdoor settings (pools, beaches, clubs), the line is made of premium quality plastic materials 100% recyclable.



Beach Collection

Design by Italesse



Bolle Beach Tumbler

Design by Italesse



it — Un design emozionale ed originale caratterizza questo bicchiere. Adatto a servire acqua, freschi succhi di frutta o aperitivi alcolici, Bolle Beach Tumbler è ideale per essere utilizzato in ambienti professionali in quanto funzionale, impilabile e resistente nel servizio e si inserisce perfettamente anche in moderni ambienti casa sia indoor che outdoor.

en — An original and emotional design characterizes this tumbler. Suitable for serving water, fresh fruit juices or alcohol-based drinks, Bolle Beach Tumbler is ideal in professional environments for its functionality, stackability and durability yet lends itself perfectly to use in the modern home, both indoors and outdoors.



Moonlight & Sunlight Collection

Design by Italesse



it — Grazie all'attività di ricerca svolta negli ultimi anni e agli interventi innovativi compiuti in fase di produzione, Italesse propone Moonlight e Sunlight non solo in materiale plastico ma anche in versione EcoRec®, un composto di materie prime provenienti da fonti rinnovabili, biodegradabili e realizzati con ridotte emissioni di CO2. Moonlight e Sunlight sono calici capaci quindi di coniugare una funzionalità straordinaria, pensata per le attività all'aperto, feste e catering, con linee moderne ed eleganti e anche con il rispetto dell'ambiente.

en — Thanks to the research carried out in recent years and the innovative interventions made in the production phase, Italesse presents Moonlight and Sunlight, not only in plastic material but also in the EcoRec® version, which is a compound of raw materials made from renewable sources, biodegradable and made with reduced CO2 emissions. Moonlight and Sunlight wine glasses are capable of combining extraordinary functionality, designed for outdoor activities, parties and catering, with modern and elegant lines while also respecting the environment.



Tonic Beach Medium & Large

Design by Claesson Koivisto Rune



it — Tonic beach, realizzato in Policrystal® infrangibile e lavabile in lavastoviglie, è stato pensato per servire long e soft drinks, come ogni tipo di bibita, dalla birra all'acqua. La forma conica lo rende perfettamente impilabile e dunque funzionale per l'ottimizzazione degli spazi in ambienti bar/club. Disponibile in due dimensioni (350 cc e 500 cc).

en — Tonic beach, made of unbreakable, dishwasher safe, Policrystal® material, has been designed to serve long and soft drinks, and all types of drinks, from beer to water. Thanks to its conical shape, it is perfectly stackable, therefore functional for space optimization in bars/clubs. It comes in two sizes (350 cc and 500 cc).



Air Beach Collection

Design by Italesse



it — Linea di calici e bicchieri in materiale plastico Tritan™, dalle forme pure e classiche composta, tra gli altri, dall'iconico modello Air Beach G&T. Collezione estremamente versatile, indicata per il servizio professionale. La tecnica di soffiatura permette una fedele emulazione delle forme tradizionali dei calici in vetro. Gli spessori sono meno importanti, il che li rende leggerissimi e maneggevoli al tatto. Gli Air Beach sono ideali per una degustazione o grande manifestazione outdoor, per i locali sulle spiagge e con spazi all'aperto, gli hotel con servizio bar in piscina o in spiaggia. Tutti momenti e luoghi dove l'impiego del vetro può risultare poco sicuro.

en — A line of stemware and tumblers realized in plastic material Tritan™, with pure and classic shapes and comprising, among others, the iconic Air Beach G&T. This collection is extremely versatile, recommended for professional services. The blowing technique allows for a perfect emulation of the traditional shapes of glass stemware. Given the reduced thickness, they are extremely light and easy to handle. The Air Beach collection is ideal for tastings and events that take place outside, for venues on the beach or other outdoor settings, for hotels who comprise services on the beach or in the pool. All situations in which the use of glass stemware could represent a risk.



Air Beach Collection

Design by Italesse



Kodama Beach Tumbler

it — Ispirati alle forme dei tronchi degli alberi, i Kodama Beach sono dei bicchieri dal design elegante e innovativo, perfetti per gustare cocktail, succhi di frutta e acqua in ambienti outdoor. Grazie alla realizzazione in EcoRec® un composto di materiali plastici riciclati e fibre naturali, con ridotte emissioni di CO2, i Kodama Tumbler sono prodotti ecosostenibili e riciclabili nella normale filiera della plastica.

en — Kodama Beach, inspired by the trunks of trees, are tumblers featuring an innovative and elegant design, perfect for serving cocktails, fruit juices, and water in outdoor settings. The realization in EcoRec®, a compound made of recycled plastic materials and natural fibers, produced with reduced CO2 emissions, makes Kodama Beach environmentally sustainable and completely recyclable in the plastic bin.



Kodama Beach Tumbler

Design by Italesse



Kodama Beach Tumbler in PP

Design by Italesse



it — Kodama Beach tumbler, disponibile nella versione Small e Large, è un bicchiere dal design elegante e innovativo, perfetto per ambienti outdoor.

en — Kodama Beach tumbler, available in the Small and Large version, is a tumbler featuring an innovative and elegant design, perfect for outdoor settings.

Pachà Beach Light Medium & Large

Design by Italesse



it — Tumbler in polipropilene opalescente infrangibile disponibile nelle due varianti Large e Medium. Fondo spesso e diametro della bocca studiato per interagire con lo shaker rendono questo bicchiere ideale per la preparazione di pestati e cocktail di ogni genere. Bestseller nei club di tutto il mondo per estetica e praticità.

en — Unbreakable, opalescent polypropylene tumbler available in two variants, Large and Medium. The thick bottom and the mouth diameter designed to fit the shaker make this glass the ideal solution to prepare all kinds of mashed cocktails and cocktails. Because of its look and convenience, it is a bestseller item in clubs all over the world.



Buckets & Bowls

INDICE /
CONTENTS

<i>158</i>	Raiz Collection	<i>186</i>	Magmolia Buckets & Bowls Aluminum
<i>160</i>	Kodama Buckets & Bowls	<i>188</i>	Waldorf Buckets & Bowls Aluminum
<i>164</i>	Magmolia Buckets & Bowls	<i>190</i>	Stainless Steel Collection
<i>168</i>	Timber Bucket & Bowl	<i>194</i>	Aria
<i>170</i>	Shelly Bucket & Bowl	<i>196</i>	Clasper
<i>172</i>	Plaza Bucket & Bowl		
<i>174</i>	Bolle Bucket & Bowl		
<i>178</i>	Vela Buckets & Bowl		
<i>182</i>	Tonic Ice Bucket & Bowl		

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 & Bowl



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.

Kodama Buckets & Bowls

Design by Samaritan for Italesse



Magnolia Buckets & Bowls

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.



Magnolia Buckets & Bowls

Design by Samaritan for Italesse



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.



Shelly Bucket & Bowl

Design by Italesse

it — La nuova Shelly Collection, composta da un secchiello e una vasca, si caratterizza per la grande eleganza e le forme armoniose che ricordano la superficie delle conchiglie. Shelly Bucket è perfetto per raffreddare una bottiglia di vino, mentre Shelly Bowl permette di raffreddarne fino a 5.

en — The new Shelly Collection, comprising a bucket and a bowl, is characterized by an elegant design and harmonious shapes that recall the surface of shells. Shelly Bucket is perfect for cooling one bottle of wine, while Shelly Bowl can cool down up to 5 bottles.



Plaza Bucket & Bowl

Design by Luca Trazzi



it — Il secchiello e la spumantiera Plaza sono estremamente luminosi grazie alla loro realizzazione in materiali acrilici di qualità cristallina. L'effetto scintillante è accentuato dall'aggiunta di una base LED ricaricabile opzionale che illumina il ghiaccio e le bottiglie contenute. Plaza è perfettamente impilabile.

en — The Plaza Bucket and Bowl are extremely luminous and are made with crystalline quality acrylic materials. The scintillating effect is heightened with the addition of an optional, rechargeable LED base which illuminates the ice and the bottles it contains. Plaza is fully stackable.



Disponibile con base LED /
Available with LED base



Bolle Bucket & Bowl

it — Esaltata dai tanti e continui giochi di luce, la collezione Bolle si caratterizza per la leggerezza della luminosità, il suo stile e la sua raffinatezza. Adatta ad ambienti indoor e outdoor e a ogni tipo di tavola.

en — Enhanced by uninterrupted plays of light, the Bolle collection is characterized by its style, luminosity and elegance, which makes it suitable for indoor and outdoor environments and all types of tables.



Bolle Bucket & Bowl

Design by Luca Trazzi



Vela Buckets & Bowls

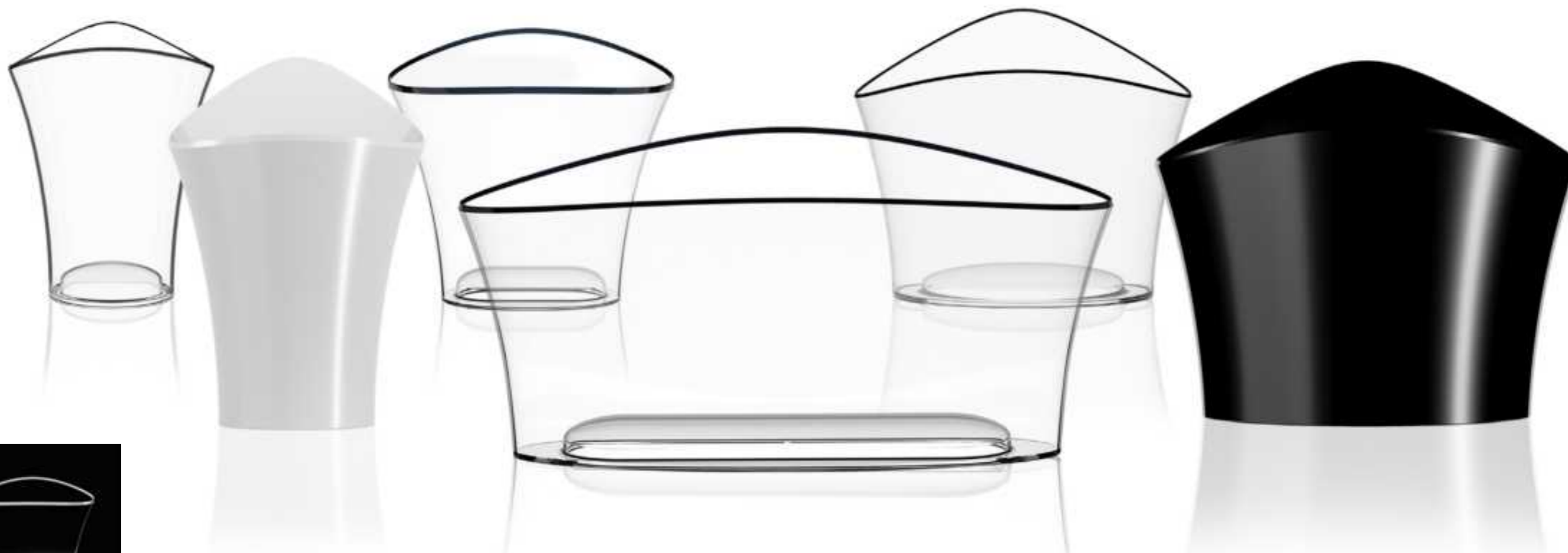
it — Il secchiello e la spumantiera Vela posseggono un design curvo che richiama l'eleganza di una vela ed un bordo a taglio diamantato che valorizza la luminosità e gli spessori. Realizzati in materiale ad alta trasparenza, i Vela di Italesse possono essere illuminati grazie a una base led ricaricabili ed utilizzati come supporto espositivo. La forma innovativa, con la schiena a ventaglio, attira l'attenzione ed esalta il valore delle bottiglie in essi contenute, l'ergonomia li rende semplici da utilizzare.

en — Designed with elegant curves, the Vela Bucket and Bowl echo the shapes of a wind-filled sail, a diamond-cut edge heightens the luminosity of these containers. Manufactured in highly transparent material, the Vela products can be illuminated with a rechargeable LED base that allows for a better display of the bottles. Their unique shape with their fan-shaped back captures the onlooker's attention and serves to highlight the value of the bottles contained as well as giving them a highly ergonomic design.



Vela Buckets & Bowls

Design by Italesse



Disponibile con base LED /
Available with LED base

Tonic Ice Bucket & Bowl

Design by Claesson Koivisto Rune



it — Un secchiello ed una spumantiera dalle linee semplici ma distintive. Una base LED separata permette di illuminare le bottiglie in essi contenute grazie all'estrema trasparenza del materiale acrilico di cui si compongono.

en — An ice bucket and Champagne bowl with simple, yet distinctive lines. An optional LED base illuminates the bottles they contain by virtue of the extreme transparency of the acrylic material of which the Bucket and Bowl are made.



Disponibile con base LED /
Available with LED base



Easy Buckets & Bowls

Design by Federico Venier

it — I secchielli e le spumantiere Easy sono caratterizzati da linee inclinate ed opposte del bordo superiore e del fondo. Questo particolare valorizza la bottiglia come se fosse posata su un supporto espositivo. Il loro bordo esterno a “taglio diamantato” ne valorizza la luminosità e gli spessori utilizzati. La spumantiera di questi modelli è studiata per cinque bottiglie di vino, quattro da Champagne, mentre il secchiello è ideale per una sola bottiglia per i modelli Square e Round e per due bottiglie per il modello Oval.

en — The collection of Easy Buckets and Bowls are characterized by slanted and opposed lines of the top edge and the base: this detail enhances the visibility of the bottle as if they were laid on a display support. Their top “diamond shaped cut” edge enhances their brightness and thickness. The Champagne Bowls of these models are designed to contain up to five wine bottles or four champagne bottles, while the Bucket is ideal for a single bottle in the Square and Round models and up to two bottles in the Oval model.



Magnolia Buckets & Bowls Aluminum

Design by Italesse

it — Magnolia Bucket e Bowl si vestono di un nuovo materiale, l'alluminio, che conferisce leggerezza, resistenza e una rifinitura elegante. Disponibili nelle versioni con verniciatura esterna trasparente, bianca opaca o nera opaca, queste nuove varianti offrono un design contemporaneo e una funzionalità impeccabile. Il Bucket è ideale per raffreddare una bottiglia di vino, spumante o champagne, mentre la Bowl, più capiente, può contenere fino a sei bottiglie, garantendo una soluzione elegante e pratica per ogni occasione.

en — Magnolia Bucket and Bowl are dressed in a new material, aluminium, which gives lightness, resistance and an elegant finish. Available in clear, matt white or matt black exterior paint finishes, these new variants offer contemporary design and impeccable functionality. The Bucket is ideal for cooling a bottle of wine, sparkling wine or champagne, while the larger Bowl can hold up to six bottles, ensuring an elegant and practical solution for every occasion.



Waldorf Buckets & Bowls Aluminum

Design by Italesse

it — Waldorf è la nuova collezione di secchielli e spumantiere in alluminio dal design pulito e contemporaneo. Waldorf Bucket è ideale per raffreddare una bottiglia di vino o champagne, mentre Waldorf Bowl può contenere fino a 5 bottiglie di vino o 4 di spumante/champagne. La collezione Waldorf è disponibile con verniciatura esterna trasparente, bianca opaca o nero opaca.

en — Waldorf is the new collection of aluminium buckets and champagne bowls with a clean and contemporary design. Waldorf Bucket is ideal for chilling a bottle of wine or champagne, while Waldorf Bowl can hold up to 5 bottles of wine or 4 of sparkling wine/champagne. The Waldorf collection is available with a clear, matt white or matt black exterior paint finish.



Stainless Steel Collection

it — Winston Bucket è un secchiello da Champagne in acciaio inox. Elegante, resistente ed impilabile, Winston Bucket è ideale per raffreddare la bottiglia in esso contenuta ed accompagnare il servizio professionale con stile. Nella versione large, Winston Bucket Large è dotato di pomelli laterali e può contenere anche 2 bottiglie di vino. Winston Bowl è una vasca in acciaio inox che coniuga eleganza e funzionalità divenendo l'oggetto perfetto per completare, con stile, il servizio professionale del vino. Elegante secchiello in acciaio, Nevada Bucket è perfetto per raffreddare, con stile, bottiglie di vino e Champagne. In acciaio inox inossidabile, Nevada Bowl è una vasca elegante, perfetta per esporre e mantenere fresche nel ghiaccio fino a 5 bottiglie di Champagne.

en — Winston Bucket is a stainless-steel Champagne bucket. Elegant, resistant and stackable, Winston Bucket is perfect for chilling the bottle it contains and it gives style to professional servings. In its larger version, Winston Bucket Large is equipped with pommels and can contain up to 2 bottles of wine. Winston Bowl is a stainless-steel Champagne bowl, which combines elegance and functionality becoming the perfect object to complete, with style, the professional wine service. An elegant stainless steel bucket, Nevada Bucket is perfect for cooling bottles of wine and Champagne in style. Nevada Bowl is elegant and excellent for presenting and keeping fresh up to 5 bottles of Champagne.



Winston, Nevada Buckets & Bowls

Design by Italesse



Aria

Design by La Scena



it — Aria è concepita per esaltare le bottiglie, diventando una nuova soluzione per la presentazione dei vini, realizzata in acrilico altamente trasparente. La cassa Aria può contenere fino a 6 bottiglie ed è dotata di divisori interni personalizzabili per contenere bottiglie di diverse dimensioni e forme. Senza coperchio e senza divisori interni l'oggetto diventa un'originale e pratica spumantiera per il ghiaccio, ideale per esporre le bottiglie.

en — Aria is designed to highlight the bottles, making it an innovative solution for the presentation of wines, made in highly transparent acrylic material. This display case can contain up to 6 bottles and has internal dividers that are customizable to contain different bottle shapes and sizes. Aside from its use as a display-case, Aria becomes a practical ice-bowl for chilling and presenting wine bottles by simply removing its sliders and cover.



Clasper

Design by Italesse



it — Portasecchiello da tavolo in ferro verniciato a fissaggio sul tavolo semplice e con la massima sicurezza. È stato ideato per contenere qualsiasi secchiello dalla forma circolare della collezione Italesse.

en — Table Bucket Holder made of varnished iron easy to hook to the table and completely safe. It is made to hold any circular bucket from Italesse collection.



Accessories

INDICE /
CONTENTS

200 **Vela Stopper**

201 **Ocean Stopper**

202 **Fiesta Stopper**

203 **Perlage Plus Stopper**

204 **Microfiber Polishing Towel**

Vela Stopper

Design by Italesse

it — Perfetto per preservare perlage e note organolettiche di champagne e vini spumanti, Vela è uno stopper elegante, pratico e leggero.

en — Perfect to preserve the perlage and the organoleptic notes of champagne and sparkling wines, Vela is an elegant stopper, practical and light.



Ocean Stopper

Design by Minedivine

it — Questo stopper, frutto della collaborazione con i migliori produttori di champagne, unisce design e funzionalità. Realizzato con acrilico, gomma alimentare per la parte di tenuta e acciaio inox per il gancio, il tappo si allarga con la pressione dello champagne, aderendo perfettamente al collo della bottiglia per garantire una tenuta ottimale.

en — This stopper, the result of collaboration with the best champagne producers, combines design and functionality. Made of acrylic, food grade rubber for the sealing part and stainless steel for the hook, the cork expands with the pressure of the champagne, adhering perfectly to the neck of the bottle to ensure an optimal seal.



Fiesta Stopper

Design by Italesse

it — Fiesta Stopper conserva le proprietà delicate e gli aromi di tutte le varietà di spumanti grazie al collaudato meccanismo del gancio e alla parte di tenuta espandibile in silicone. La sua forma richiama il tradizionale tappo da Champagne in sughero, ma la reinterpretazione in materiale plastico gli conferisce un design contemporaneo.

en — Fiesta Stopper preserves the delicate properties and aromas of all sparkling wine varieties thanks to the proven hook mechanism and the expandable silicone sealing part. Its shape recalls the traditional Champagne cork, but the reinterpretation in plastic material gives it a contemporary design.



Immagine a puro scopo esemplificativo

Perlage Plus Stopper

Design by Propper

it — Stopper in resistente plastica abs e gomma inodore alimentare prodotta in Italia. Dotato di un ingegnoso meccanismo di chiusura ermetica salva pressione, preserva anche le delicate proprietà e gli aromi di spumanti e champagne. Si adatta perfettamente ad ogni collo di bottiglia di spumanti e champagne. Lavabile in lavastoviglie, è facilmente personalizzabile con colori e loghi aziendali.

en — Stopper made with resistant, food-grade abs plastic and odourless rubber manufactured in Italy. It features a hermetic, pressure-saving closing mechanism, that also preserves the delicate properties and aromas of sparkling wines and Champagne. It adapts perfectly to any sparkling wines and Champagne bottle neck. Dishwasher safe, it can be easily customised with company colours and logos.



Immagine a puro scopo esemplificativo

Microfiber Polishing Towel

Design by Italesse

it — Panno in microfibra: Questo panno in microfibra è perfetto per l'asciugatura e la lucidatura di tutti i calici e altri prodotti in vetro. Misura 45x60 cm, è di colore bianco con orlo nero e presenta il logo Italesse nell'angolo in basso a destra.

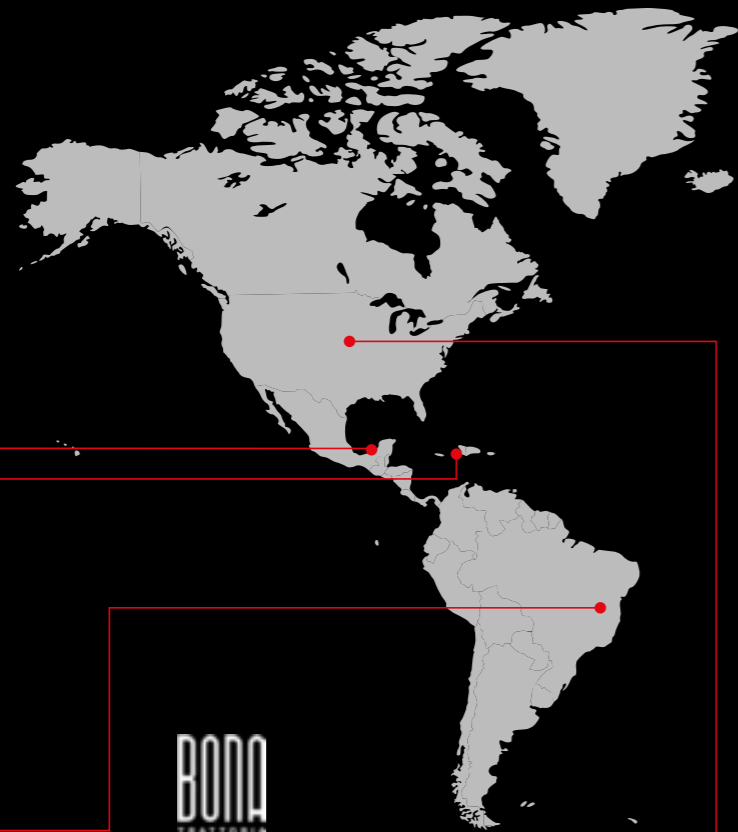
en — This microfiber polishing towel is perfect to dry and polish all stem glasses and other glass products. It measures 45x60 cm, it's white with a black hem and has the Italesse logo in the bottom right corner.



Portfolio

Una lunga serie di marchi che pongono la qualità al centro dei propri obiettivi ha scelto Italesse per esaltare il valore delle proprie offerte e veicolare con forza la propria immagine. Tra questi, numerose catene di hotel, bar e ristoranti di lusso, produttori di wine, spirits e altre bevande. Il design e la qualità professionale dei nostri prodotti sono i punti di forza che hanno permesso la nascita di lunghe collaborazioni. Tra i vari prodotti, i nostri calici professionali sono molto apprezzati da chi fa il vino o lo valorizza alla vendita, senza dimenticare i winelovers che cercano emozioni nell'atto della degustazione. Pur essendo impossibile elencare tutti i nostri clienti, li ringraziamo tutti allo stesso modo per la fiducia che ci accordano tutti i giorni.

A long list of brands, which place quality at the center of their objectives, have chosen Italesse to enhance the value of their offers and to strongly convey their image. These include numerous chains of luxury hotels, bars and restaurants, producers of wine, spirits, and other beverages. The design and professional quality of our products are the strengths that have allowed for the emergence of long partnerships. Among the various products, our professional stem glasses are highly appreciated by those who make wine or enhance it at the sale, not to mention wine lovers who seek emotions at the time of tasting. Although it is impossible to list all our customers, we thank them all equally for the trust they place in us every day.



Mexico

Cuba

Brazil

USA

France

- buddha-bar
- COINTREAU
- Pernod Ricard
- PIPER-HEIDSIECK CHAMPAGNE
- G.H. MUMM
- Hennessy COGNAC
- Laurent-Perrier
- CHAMPAGNE PERrier JOUET
- TETEDDIE
- Paul Bocuse
- OLIVIERO TOSCANI
- MOËT & CHANDON

United Kingdom

- BOMBAY SAPPHIRE®
- INTERCONTINENTAL HOTELS & RESORTS
- BVLGARI HOTELS & RESORTS

Sweden

- Nobis Hotel
- ABSOLUT VODKA

Denmark

- Carlsberg

Holland

- Heineken

Japan

- ISSETAN

Hong Kong

- SHANGRI-LA HOTELS and RESORTS

Georgia

- ERISTOFF

Italy

- CASA PERBELLINI
- ANTINORI
- Allegriani
- BERLUCCHI
- APEROL
- LIS NERIS
- MARTINI
- CAMPARI
- BELLAVISTA
- FRESCOBALDI
- PIO CESARE
- roberto cavalli VODKA
- HOTEL MISSONI
- FERRARI
- BELLAVISTA
- FRESCOBALDI
- MAZZEI
- PLANETA
- MIONETTO
- TRENTODOC
- CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
- MASI

Spain

- BARBADILLO
- San Miguel
- Freixenet
- TORRES
- Mahou

United Arab Emirates

- BURJ AL ARAB

Personalizzazioni e decorazioni / Personalization & Decoration



Designers & Opinion Leaders

**Todd Bracher**

👤 Designer - Industrial and Product Design.
 📍 New York, USA.
 🗑️ Italesse Projects: Vas Carafe.

**Claesson Koivisto Rune**

👤 Design Studio - Industrial Design, Architecture & Interior Design, Product Design.
 📍 Stockholm, Sweden.
 🗑️ Italesse Projects: Richard Juhlin Optimum Champagne Glass, Tonic Glassware and Ice-Buckets.

**Minedivine**

👤 Design Studio - Industrial, Product and Graphic Design.
 📍 Treviso, Italy.
 🗑️ Italesse Projects: Bongo Ice-Buckets, Organica Carafe, Ocean Stopper, Sfera Glassware.

**Luca Nichetto**

👤 Designer - Industrial Design, Architecture, Product Design.
 📍 Stockholm, Sweden.
 🗑️ Italesse Projects: Stripe Tray, Venti4 and Fresnel Collections.

**Marco Zanatta**

👤 Designer - Product Design.
 📍 Varese, Italy.
 🗑️ Italesse Projects: Lollipop Stopper.

**Giancarlo Mancino**

👤 Opinion Leader - Bartender / Bar Consultant.
 📍 Hong Kong.
 🗑️ Italesse Projects: Wormwood Glassware.

**Richard Juhlin**

👤 Opinion Leader - Champagne Expert.
 📍 Stockholm, Sweden.
 🗑️ Italesse Projects: Richard Juhlin Optimum Champagne Glass.

**Maîtres Cuisiniers de France**

👤 Opinion Leader - Largest Worldwide French Chef association.
 📍 Paris, France.
 🗑️ Italesse Projects: Etoilé Glassware.

**Nendo**

👤 Designer - Industrial Design, Architecture, Product Design.
 📍 Tokyo, Japan.
 🗑️ Italesse Projects: Pebble Bowls.

**Carlos Tíscar**

👤 Designer - Industrial and Product Design.
 📍 Valencia, Spain.
 🗑️ Italesse Projects: Solomon Ice-Buckets.

**Luca Trazzi**

👤 Designer - Industrial and Product Design, Architecture.
 📍 Milano, Italy.
 🗑️ Italesse Projects: Bolle Glassware, Ice-Buckets and Accessories, Wormwood Glassware, Plaza Ice-Buckets.

**Federico Venier**

👤 Designer - Industrial Design, Architecture & Interior Design, Product Design.
 📍 London, UK.
 🗑️ Italesse Projects: Vinocchio and Alavin Decanters, Easy Ice-Buckets, Pagoda and Grand Pagoda Ice-Buckets.

**Luca Bini**

👤 Opinion Leader - AIS Sommelier and Hospitality Professional.
 📍 Trento, Italy.
 🗑️ Italesse Projects: Etoilé Sparkle Flute.

**Paolo Lauria**

👤 Marketing and Project Manager Italesse - AIS Sommelier
 📍 Firenze, Italy
 🗑️ Italesse Projects: Senses, Wine 360°

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

