



079292305

ITALIAN PASSION,
INTERNATIONAL ATTITUDE



inalto.bormioliroccocasa.com



ITALIA CATALOGO - CATALOGUE 2015



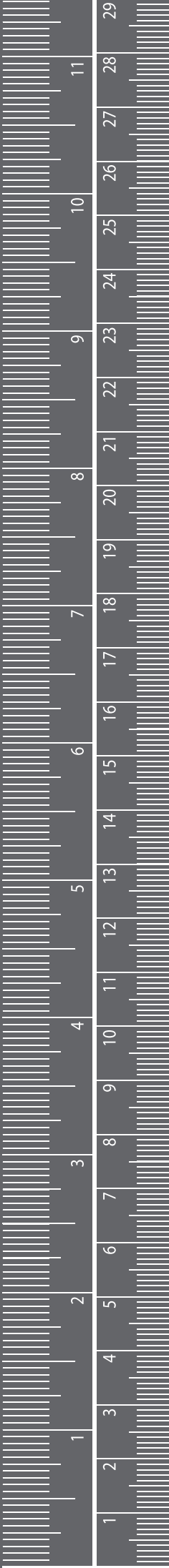
CATALOGO - CATALOGUE 2015

Nota: dati, descrizioni e illustrazioni non hanno valore vincolante per Bormioli Rocco S.p.A. che si riserva il diritto di apportare modifiche alla produzione.

N.B.: Bormioli Rocco S.p.A. is not bound by any of the above data, descriptions and illustrations, and reserve the righ to make any changes required in production.

Agency: Facci & Pollini
Concept & Art Direction: Ivan Frigo
Printed in Italy: Pozzoni S.p.A.

Photographer: Alan Chies
Chef: Lorenzo Cogo
Location: El Coq, Marano Vicentino
Larte, Milano





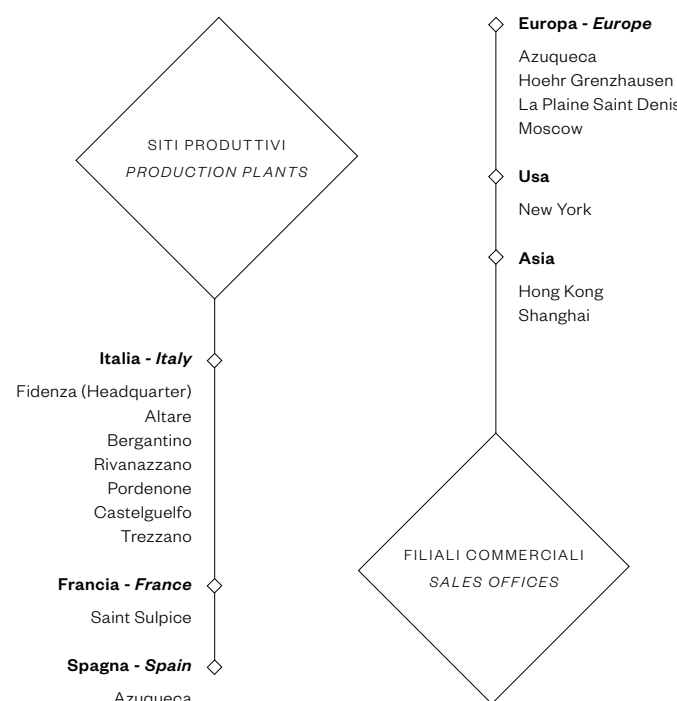
ITALIAN PASSION,
INTERNATIONAL ATTITUDE

MADE
— in —
ITALY

IL GRUPPO ♦ THE GROUP

Il Gruppo Bormioli Rocco, che appartiene dal 2011 al fondo inglese di Private Equity Vision Capital, è articolato in 3 Unità di Business, Tableware, Pharmaceutical Glass & Pharmaceutical Plastic, Food & Beverage e conta 9 stabilimenti produttivi, 2 atelier di decorazione, 7 filiali e 10 negozi Tableware. Bormioli Rocco esporta i suoi prodotti verso più di 100 paesi al mondo e rappresenta una delle realtà vetrarie di maggior rilievo nel panorama internazionale.

The Group, owned by the UK-based Private Equity Vision Capital fund since 2011, is divided into 3 Business Units - Tableware, Pharmaceutical Glass & Pharmaceutical Plastic, Food & Beverage - and has 9 production plants, 2 decoration facilities, 7 sales offices and 10 Tableware stores. Bormioli Rocco exports its products to more than 100 countries and is one of the most important glass manufacturers worldwide.



La Business Unit Tableware, realtà multinazionale del settore del vetro con oltre 500 milioni di pezzi venduti ogni anno, è caratterizzata da un ampio portafoglio prodotti per la tavola e la cucina e si contraddistingue per la forte presenza nei canali Modern Trade, Food Service, Business to Business e Dettaglio specializzato.

The Tableware Business Unit, a multinational leader in the glass industry with over 500 million units sold each year, boasts a vast portfolio of products for the table and kitchen and has a strong presence in the Modern Trade, Food Service, Business to Business and Independent Store channels.

INDICE ♦ INDEX



INTRODUZIONE ♦ INTRODUCTION

Il Progetto - *The Project* **4**
 Alta qualità - *High quality* **5**
 Star Glass **6**
 XLT Treatment **7**

COLLEZIONI ♦ COLLECTIONS

Uno **10**
 Tre Sensi **18**
 Invito **24**

ORGANIZZAZIONE VENDITE SALES ORGANIZATION

30

INALTO

IL PROGETTO ♦ THE PROJECT



InAlto incarna il massimo della qualità Bormioli Rocco, per soddisfare tutte le esigenze dei ristoranti e degli hotel più prestigiosi. Con la nuova offerta inAlto, Bormioli Rocco interpreta design, stile e qualità tramite uno sforzo creativo volto a sviluppare nuove forme di calici, bicchieri, caraffe e decanter moderne ed eleganti, coniugate a un formidabile progresso tecnologico che ha portato a un evidente innalzamento dei parametri estetici e qualitativi. InAlto, come lo stile di vita italiano, sinonimo da sempre di arte, eleganza e buon gusto. "In alto i calici", il tradizionale brindisi, è il nostro modo di dare il benvenuto a inAlto, una collezione con il cuore italiano e lo sguardo verso il mondo.

Bormioli Rocco introduces inAlto, the new top-of-the-line for the most demanding restaurants and hotels. InAlto represents the leading edge of R&D at Bormioli Rocco. The new inAlto offer by Bormioli Rocco interprets style and fine quality in an exquisite expression of creative flair that has developed new, modern and elegant forms of designer stemware, tumblers, jugs and decanters combined with unprecedented technological progress, raising the aesthetic and quality parameters to new heights. InAlto, at the top like the Italian way of life, a synonym for art, elegance and good taste. "In alto i calici" (the traditonal "Raise your glasses") is our toast to inAlto, a collection with an Italian heart, looking out of the world.

INALTO

ALTA QUALITÀ ♦ HIGH QUALITY

Il fascino contemporaneo del design italiano, la cura dei dettagli, la brillantezza del vetro sonoro superiore Star Glass, la resistenza del trattamento XLT: sono questi gli ingredienti principali di una nuova ricetta, creata su misura per i ristoranti e gli hotel più prestigiosi.

Leading edge Italian design, attention to detail, the perfect clarity of crystal glass "Star Glass" and the resilience of XLT treatment are the main ingredients of this new proposal created specifically for the most prestigious restaurants and hotels.



STAR GLASS - CRYSTAL GLASS

Ineguagliabile purezza e trasparenza, per un servizio ancora più elegante e per apprezzare al meglio il colore dei vini.

Incomparable purity and clarity, in an even more elegant service focusing on wine.



XLT TREATMENT

Garanzia di resistenza dello stelo alle più frequenti cause di rottura (lavaggi, torsioni, uso quotidiano). Il trattamento dura per tutta la vita del prodotto.

Stem resistance is guaranteed against the most frequent causes of breakage such as washing, twisting and daily use. The treatment lasts for the whole useful life of the product.

QUALITY PLUS



♦ 01

Bordi ancora più sottili e taglio laser ancora più preciso.
Laser cut rims are even thinner and more precise.



♦ 02

Estrema leggerezza e migliore distribuzione del vetro.
Improved distribution of molten glass means even less weight.



♦ 03

Gambo stirato, slanciato e simmetrico.
The pulled stem is elegant and symmetrical.



♦ 04

Nuovo piattello elegante, sottile, planare: massima stabilità.
The new foot is elegant, thin and flat for maximum stability.





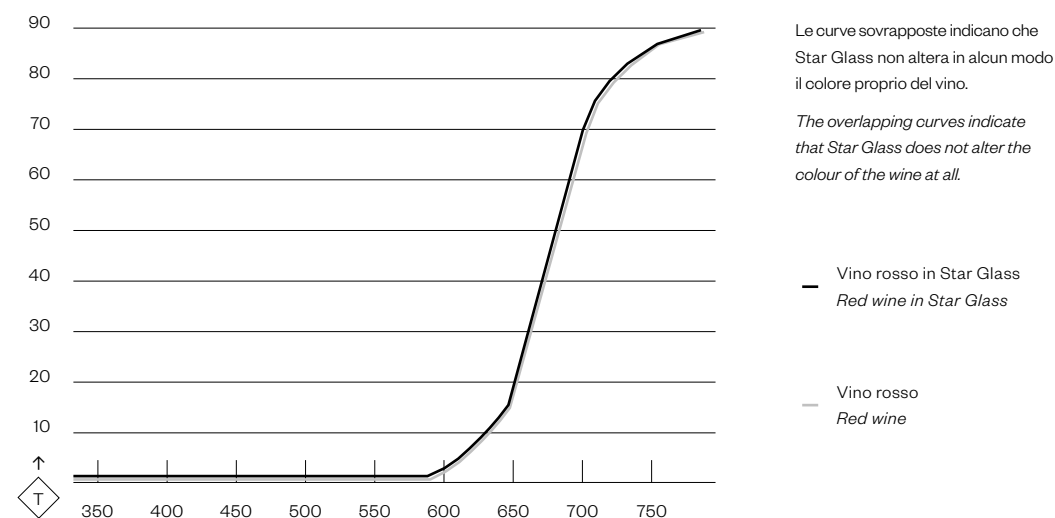
INALTO

STAR GLASS

Star Glass è un'esclusiva composizione chimica che consente di ottenere un vetro di elevata purezza e trasparenza nel rispetto dell'ambiente (vetro perfettamente riciclabile grazie alla formulazione priva di piombo). Grazie alla limitata presenza di sfumature di colore* ed impurità, Star Glass raggiunge un livello di neutralità paragonabile al cristallo, ma con una maggiore leggerezza e praticità d'uso.

Star Glass is an exclusive chemical composition that delivers an ultra-clear and ultra-pure glass, completely recyclable because it is lead-free. The very limited presence of impurities and colour shades makes Star Glass comparable to crystal, in terms of clarity, although it is lighter and more practical.*

LA PERFETTA NEUTRALITÀ DI STAR GLASS A FAVORE DELL'ESAME VISIVO DEL VINO**
PERFECT NEUTRALITY OF STAR GLASS IMPROVES VISUAL EXAMINATION OF THE WINE**



TRANSMITTANZA - TRANSMITTANCE

Indice della quantità di luce che attraversa il vetro. Valori vicino a 100 indicano una trasparenza elevata del vetro.
Indicator of the quantity of light which goes through the glass. Index close to 100 indicate a high level of transparency.

* Star Glass rientra nelle specifiche indicate per i vetri perfettamente incolori (ultra-clear glass, ISO IWA 8:2009).
Star Glass meets ISO IWA 8:2009 standards for non-coloured, ultra-clear glass.

** Fonti: Test interni realizzati dal Laboratorio di Analisi Bormioli Rocco.
Sources: Internal tests conducted by the Bormioli Rocco analysis laboratory.

INALTO

XLT TREATMENT

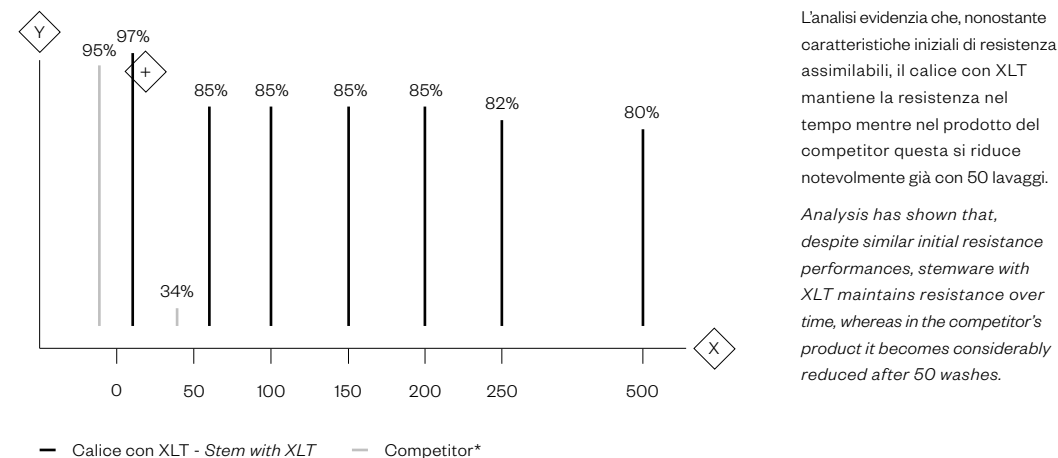


La parte di un calice più soggetta a rotture è lo stelo e in particolare l'uso intensivo tipico della ristorazione contribuisce a diminuirne la robustezza. Test interni di laboratorio dimostrano che anche la più piccola abrasione può determinare un indebolimento dello stelo e, anche in caso di impatti di bassa intensità, aumentare il rischio di rotture fino a quattro volte in più rispetto a un calice senza abrasioni. XLT è l'esclusiva innovazione tecnologica, messa a punto da Bormioli Rocco, studiata per massimizzare la resistenza dello stelo rispetto alle più frequenti cause di rottura (lavaggi, torsioni, uso quotidiano). XLT è uno scudo resistente e invisibile che protegge lo stelo dalle abrasioni e ne prolunga la robustezza nel tempo, anche a fronte di ripetuti lavaggi.

The stem is actually the most likely breaking point of wine glasses and the intensive use conditions that are typical of the catering industry contribute to this risk. Internal laboratory tests has shown that even the smallest abrasions can weaken the stem. Even in the case of low intensity impact, the risk of breakage is up to four times greater than for stems without abrasions. XLT is an exclusive and innovative technology developed by Bormioli Rocco to reinforce stem resistance against the most frequent causes of breakage such as washing, twisting and daily use. XLT is an invisible shield that protects the stem from abrasions, prolonging the useful life of stem even after many washing cycles.

LA RESISTENZA DI XLT NEL TEMPO - RESISTANCE OF XLT OVER TIME**

+ PIÙ 14% - PLUS 14%



* COMPETITOR DI RIFERIMENTO
REFERENCE COMPETITOR

Prodotto presente sul mercato con le migliori caratteristiche di resistenza.

Product available on the market with the best resistance features.

Y % CALICI AD ALTA RESISTENZA
% HIGHLY-RESISTANT STEMWARE

Calici con ottima resistenza a urti di medio-alta intensità.

Stemware with excellent resistance to medium-high intensity impact.

X N° DI LAVAGGI
N° OF WASHES

Numero di lavaggi in lavastoviglie.

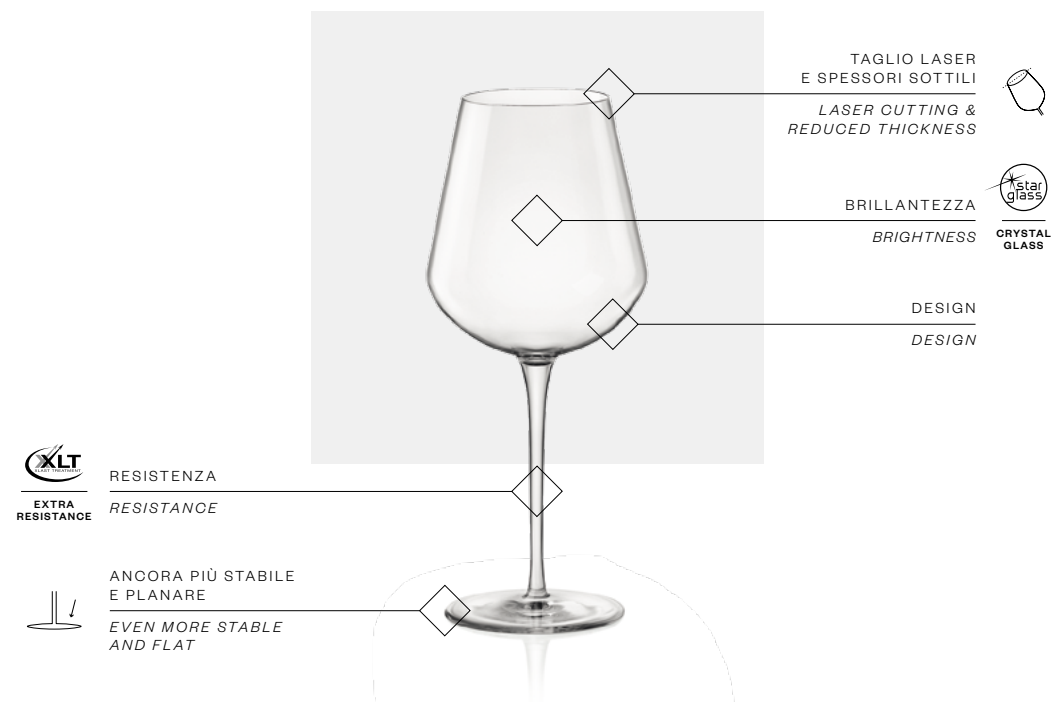
Number of dishwasher cycles.

** Test interni realizzati dal Laboratorio di Analisi Bormioli Rocco.
Internal tests conducted by the Bormioli Rocco analysis laboratory.

INALTO
—
UNO



INALTO
—
UNO



Il design italiano, l'attenzione ai dettagli, la trasparenza del vetro sonoro superiore Star Glass e la resistenza del trattamento XLT sono i principali ingredienti della collezione UNO. L'esclusivo design di Aldo Cibic garantisce originalità, eleganza e un perfetto bilanciamento delle proporzioni, combinandosi alla straordinaria leggerezza e alla perfetta distribuzione del vetro. UNO non significa solo design, ma anche resistenza e funzionalità. Resistenza, grazie all'esclusivo trattamento XLT, che rende il gambo dei calici ancora più resistente nel tempo. Uno scudo resistente e invisibile protegge lo stelo dalle più frequenti cause di rottura (lavaggi, torsioni e uso quotidiano) e ne prolunga la robustezza nel tempo, anche a fronte di ripetuti lavaggi. Funzionalità, perché la pratica leggerezza del calice si sposa allo speciale piattello, assicurando un'elevata stabilità sulla tavola. La sua planarità è inoltre ideale per evitare gli antiestetici residui sul fondo dopo il lavaggio in lavastoviglie.

Italian design, a care for detail, the clarity of superior Star Glass crystal glass and the resilience of XLT treatment are the main features of the UNO collection.

An exclusive Aldo Cibic design guarantees originality, elegance and a perfect balance of proportions that combine with extraordinary lightness and perfect distribution of the glass. UNO does not merely stand for design, but also for strength and functionality. Strength, thanks to the exclusive XLT treatment, which makes the glass stems even more resistant over time. A tough and invisible shield protects the stem from the most frequent causes of breakage (washing, twisting and daily use) and prolongs its sturdiness even after repeated washes. Functionality, because the practical lightness of the bowl combines with the special foot to ensure the stemware remains extremely stable on the table. In addition, it is so flat that there'll be no more unsightly residues at the bottom after washing in the dishwasher.

INALTO
—
UNO



InAlto UNO porta la prestigiosa firma di **Aldo Cibic**, designer di fama mondiale. Lo stile italiano al servizio di una collezione Made in Italy in tutte le fasi del proprio sviluppo: dalla progettazione alla produzione.

*InAlto UNO is a project by the world renowned Italian designer, **Aldo Cibic**. Italian style has guided all phases of this Made in Italy collection.*



"La sfida di questo progetto è stata creare una nuova forma che fosse riconoscibile e innovativa, superando i limiti della tecnologia produttiva di Bormioli Rocco. Abbiamo disegnato una linea che all'inizio poteva apparire oltre questi limiti e, attraverso un lavoro lungo e sofisticato in equipe con Bormioli Rocco, siamo riusciti a spingerci oltre le abituali potenzialità produttive."

"The challenge in this project has been creating a new shape, unique and innovative, going beyond Bormioli Rocco technical limitations. We designed a collection that appeared to be farther than these limitations and, with a long and sophisticated process together with Bormioli Rocco, we have been able to push ourselves beyond the traditional potentials."

Aldo Cibic & Tommaso Corà
Cibicworkshop, Gennaio - January, 2014

A handwritten signature in black ink, likely belonging to Aldo Cibic.

INALTO

UNO

UNO è una collezione completa composta da 4 calici, 1 flute e 1 bicchiere. L'attenzione ai dettagli, la perfetta trasparenza del vetro sonoro superiore Star Glass e la resistenza del trattamento XLT applicato ai calici sono i principali ingredienti di una nuova offerta creata specificatamente per ristoranti e hotel di maggiore pregio.



XL
64 cl - 21 3/4 oz
h 243 mm - 9 1/2"
Ø 104 mm - 4"
SR6 K2 Q.P. 30
◇ 01
Cod. 3.65700



LARGE
56 cl - 19 oz
h 233 mm - 9 1/4"
Ø 100 mm - 4"
SR6 K2 Q.P. 48
◇ 02
Cod. 3.65710



MEDIUM
47 cl - 16 oz
h 220 mm - 8 3/4"
Ø 95 mm - 3 3/4"
SR6 K4 Q.P. 64
◇ 03
Cod. 3.65720

VINI CONSIGLIATI - RECOMMENDED WINES

01
Brunello di Montalcino
Vosne-Romanée
Rioja Gran Reserva
Amarone della Valpolicella

02
Chianti Classico
Margaux
Ribera del Duero
Saint-Emilion

03
Chablis
Napa Valley Chardonnay
Rheingau Riesling
Collio Sauvignon

INALTO

UNO

UNO is a complete collection composed by 4 wine stems, 1 champagne flute and 1 tumbler. Attention to detail, the perfect clarity of crystal glass "Star Glass" and the resilience of XLT treatment on stemware are the main ingredients of this new proposal created specifically for the most prestigious restaurants and hotels.



SMALL
38 cl - 12 3/4 oz
h 207 mm - 8 1/4"
Ø 89 mm - 3 1/2"
SR6 K2 Q.P. 64
◇ 04
Cod. 3.65730



FLUTE
28 cl - 9 1/2 oz
h 243 mm - 9 1/2"
Ø 74 mm - 3"
SR6 K2 Q.P. 66
◇ 05
Cod. 3.65740



DOF
45 cl - 15 1/4 oz
h 103 mm - 4"
Ø 92 mm - 3 1/2"
SR6 K4 Q.P. 128
◇ 06
Cod. 3.65750

VINI CONSIGLIATI - RECOMMENDED WINES

04
Sancerre
Albariño Rias Baixas
Marlborough Sauvignon Blanc
Greco di Tufo

05
Champagne
Prosecco
Cava
California Sparkling



INALTO

UNO

inAlto UNO è stato scelto dal più giovane chef stellato d'Italia **Lorenzo Cogo** per il suo ristorante El Coq.

Lorenzo Cogo, the youngest Michelin-starred chef in Italy, has chosen inAlto UNO for his restaurant El Coq.



"Innovativo, elegante, leggero e bilanciato: ho scelto inAlto come accompagnamento ideale ai miei piatti. Piatti forti, mai banali, genuine scoperte per il palato e per gli occhi, protagonisti della mia Cucina Istiniva, come amo definirla."

"Innovative, elegant, lightweight and balanced: these are the qualities that made me choose InAlto as the ideal accompaniment to my dishes, which I like to describe as hearty, never banal, real discoveries for the eyes and the taste buds and protagonists of my Instinctive Cooking."

Lorenzo Cogo
Gennaio - January, 2014

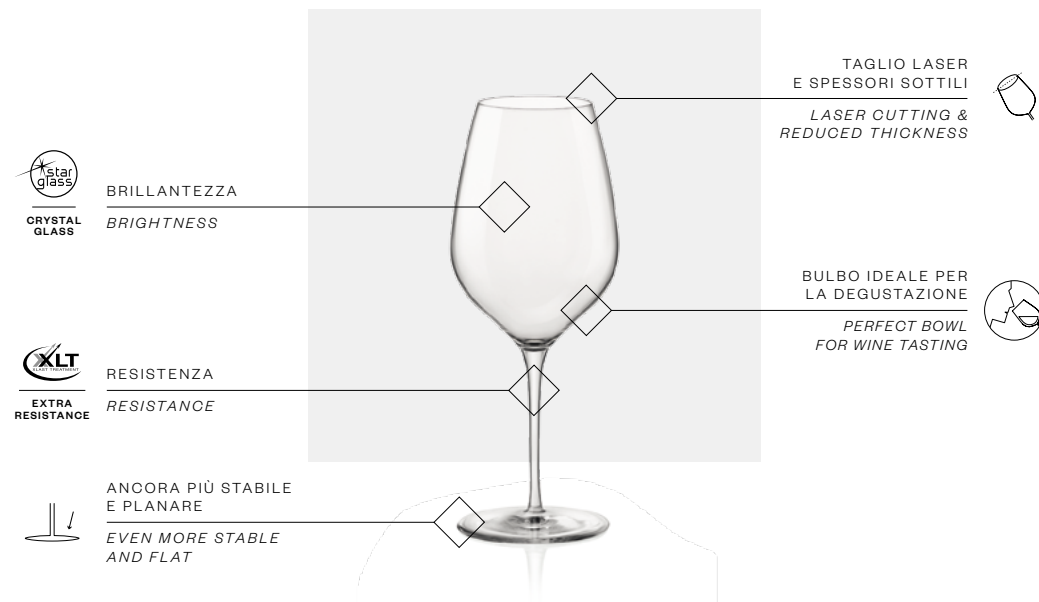
INALTO

TRE SENSI



INALTO

TRE SENSI



TRE SENSI è l'omaggio di inAlto all'arte della degustazione del vino. Vista, olfatto e gusto sono infatti i tre sensi coinvolti nell'attività di degustazione. **Vista:** un ottimale esame visivo del vino è garantito dalla trasparenza del vetro Star Glass, privo di sfumature di colore e di impurità.

Olfatto e gusto: l'esclusiva collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier (AIS) ha dato vita a una nuova forma che esalta le prestazioni di ogni tipo di vino. Il bulbo ampio alla base che si stringe in bocca per concentrare gli aromi nella parte superiore del calice e il bevente ultra sottile sono perfetti per godere appieno di ogni sfumatura durante l'analisi olfattiva e gustativa, in un'irripetibile esperienza sensoriale. Così come la collezione UNO, anche TRE SENSI è sinonimo di eccellenza grazie alla planarità e stabilità del suo speciale piattello e alla sua leggerezza, che si coniuga alla resistenza dell'esclusivo trattamento XLT, che rende il gambo dei calici ancora più resistente nel tempo. Uno scudo resistente e invisibile protegge lo stelo dalle più frequenti cause di rottura (lavaggi, torsioni e uso quotidiano) e ne prolunga la robustezza nel tempo, anche a fronte di ripetuti lavaggi.

*TRE SENSI is inAlto's homage to the art of wine tasting. Sight, smell and taste are, in fact, the three senses involved in tasting activities. **Sight:** an excellent visual examination of the wine is ensured by the transparency of the Star Glass, which is absolutely colourless and free from impurities.*

Smell and taste: Exclusive partnership with the Associazione Italiana Sommelier (AIS, Italian Association of Sommeliers) has resulted in a new shape that heightens the performance of every type of wine. The bowl, wide at the base and narrowing at the mouth thereby concentrating the aromas in the upper part of the glass, and the ultra-thin rim, are perfect for enjoying every nuance in the flavour and fragrance of the wine in an unrepeatable sensorial experience. Just like the UNO collection, TRE SENSI is also synonym of excellence thanks to the flatness and stability of its special foot and its lightness, which combines with the strength of the exclusive XLT treatment to make the stems even more resistant over time. A tough and invisible shield protects the stem from the most frequent causes of breakage (washing, twisting and daily use) and prolongs its useful life even after repeated washes.

INALTO

TRE SENSI



LARGE

55 cl - 18 1/2 oz
h 235 mm - 9 1/4"
Ø 91,5 mm - 3 1/2"
SR6 K4 Q.P. 64
◇ 01

Cod. 3.65742



MEDIUM

43 cl - 14 1/2 oz
h 220 mm - 8 3/4"
Ø 85 mm - 3 1/4"
SR6 K4 Q.P. 64
◇ 02

Cod. 3.65743



SMALL

30,5 cl - 10 1/4 oz
h 204 mm - 8"
Ø 76,5 mm - 3"
SR6 K4 Q.P. 80
◇ 03

Cod. 3.65744

VINI CONSIGLIATI - RECOMMENDED WINES



Chianti Classico
Montepulciano d'Abruzzo
Margaux
Ribera del Duero



Collio Friulano
Chablis
Mosel Riesling
Napa Valley Chardonnay



Alto Adige Sauvignon
Sancerre
Albarino di Rias Baixas
Marlborough Sauvignon Blanc

INALTO

AIS PARTNERSHIP



ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIER

Fondata nel 1965, AIS - Associazione Italiana Sommelier - promuove in Italia e all'estero la cultura del cibo e del vino a partire dalla formazione professionale della figura del Sommelier. Bormioli Rocco sostiene AIS in qualità di partner ufficiale e fornitore esclusivo: un'appartenenza al medesimo universo di qualità e gusto siglata dalla creazione di prodotti ad hoc, come la nuova serie TRE SENSI, concepita grazie al contributo dei migliori professionisti AIS, e caratterizzata dalla conformazione ideale per sublimare l'esperienza della degustazione.

INALTO

AIS PARTNERSHIP



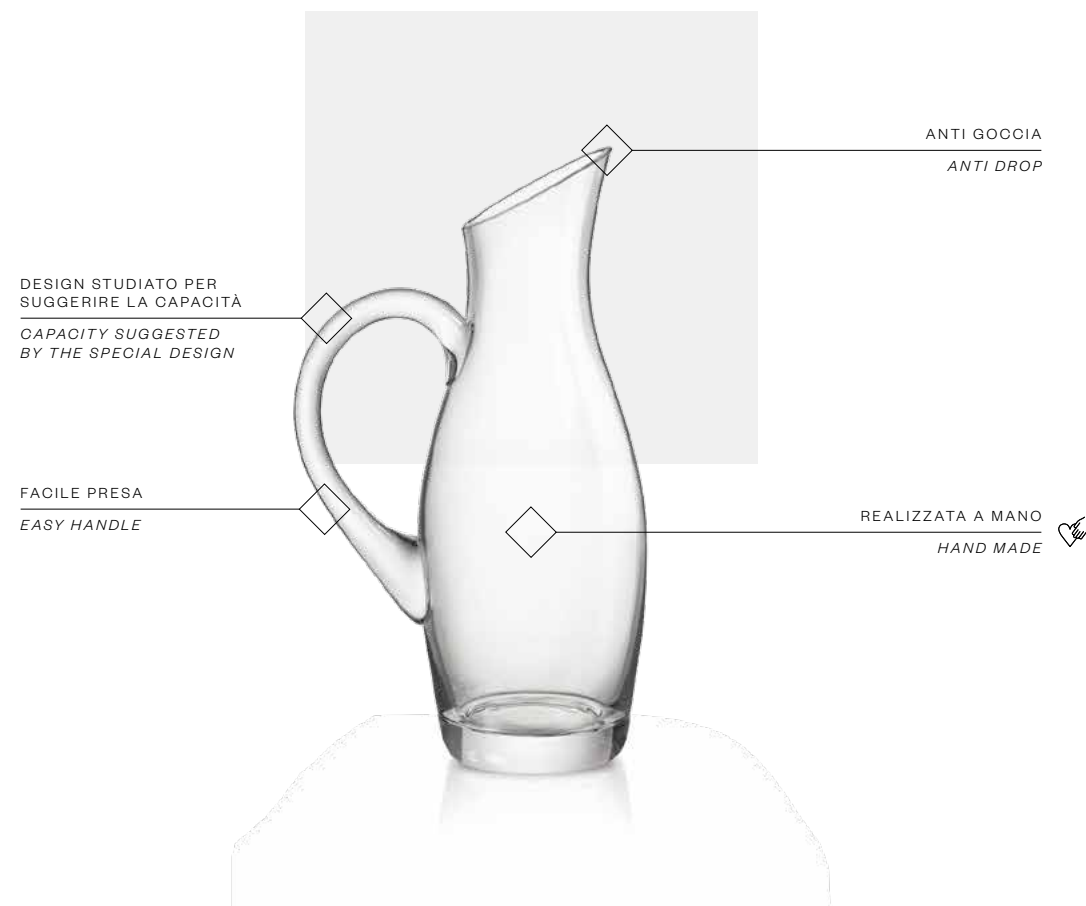
ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIER

Founded in 1965, AIS - Associazione Italiana Sommelier (the Italian Sommelier Association) promotes food and wine culture in Italy and abroad beginning with the professional training of Sommeliers. Bormioli Rocco supports AIS as official partner and exclusive supplier: a sense of sharing the same style and quality goals confirmed by the creation of purpose-made products, like the new TRE SENSI series designed with help from the best AIS professionals, featuring an ideal shape able to exalt the wine-tasting experience.

INALTO
—
INVITO



INALTO
INVITO



Un design tutto italiano ha ispirato la genesi della nuova collezione INVITO, un'elegante gamma di accessori per la tavola che comprende 2 linee di caraffe e un decanter. Ogni pezzo di INVITO è speciale perché è stato soffiato a bocca e realizzato a mano, ispirandosi all'antica tradizione artigianale della lavorazione del vetro. Perfino le sue piccole imperfezioni sono il segno di una produzione artigianale che non è stata sottoposta a nessun procedimento meccanico e che rende ogni pezzo unico. INVITO è sinonimo di passione per la tavola, amore per il vetro e cura per i dettagli, è il modo con cui inAlto desidera invitare i suoi ospiti a condividere la naturalità dell'acqua e il piacere di un buon vino portato ai massimi livelli.

A wholly Italian design inspired the creation of the new INVITO collection, an elegant range of table accessories comprising 2 lines of jugs and a decanter. Every INVITO product is special because it is mouth-blown and handmade, reflecting the timeless traditions of glass-making craftsmanship. Even its slight imperfections indicate that it has been handcrafted, without being subjected to any mechanical procedure, thus making every piece unique. INVITO is synonym of love for glass, a desire for elegance at the table and attention to detail. It is how inAlto desires to invite guests to share the naturalness of water and the pleasure of good wine raised to its highest levels.

INALTO
INVITO

InAlto si arricchisce di due linee di caraffe, ognuna disponibile in tre diverse capacità, per rispondere a tutte le esigenze della ristorazione. La prima è una linea classica dal profilo slanciato, caratterizzata dal manico elegante che facilita la versata. La seconda, dalla forma originale e contemporanea, presenta un design ergonomico studiato per agevolare l'impugnatura durante la versata. Le caraffe INVITO sono ideali per servire il vino e soprattutto l'acqua apprezzandone al meglio le differenti sfumature. Entrambe le linee di caraffe hanno la conformazione perfetta per enfatizzare le prestazioni delle acque lisce, che si consiglia di servire a temperatura ambiente, e di quelle frizzanti, che si consiglia di servire refrigerate.

InAlto now comprises two jug lines, each available in three different sizes to satisfy all catering needs. The first is a classic line with a slender profile, featuring an elegant handle that makes pouring easier. The second, in an original contemporary shape, has an ergonomic design that makes it easier to hold while pouring. INVITO jugs are ideal for serving wine and especially water, which enhances the different nuances in the glass. Both carafe lines feature a perfect shape that highlights the qualities of still water, ideally served at room temperature, and sparkling water, which is best served chilled.



INALTO
INVITO



**CARAFFA CON
MANICO 1 L**
*JUG WITH
HANDLE 1 L*

103 cl - 34 3/4 oz
h 275 mm - 10 3/4"
Ø 150 mm - 6"
SR1 K2 Q.P. 144

Cod. 3.65764



**CARAFFA CON
MANICO 0,5 L**
*JUG WITH
HANDLE 0,5 L*

61 cl - 20 3/4 oz
h 235 mm - 9 1/4"
Ø 129 mm - 5"
SR1 K2 Q.P. 188

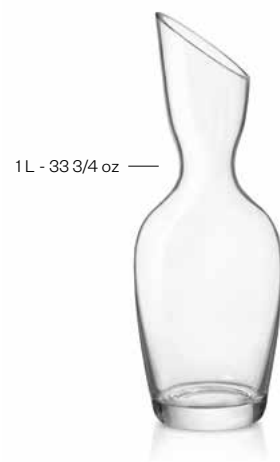
Cod. 3.65765



**CARAFFA CON
MANICO 0,25 L**
*JUG WITH
HANDLE 0,25 L*

30 cl - 10 1/4 oz
h 187 mm - 7 1/4"
Ø 105 mm - 4 1/4"
SR1 K2 Q.P. 245

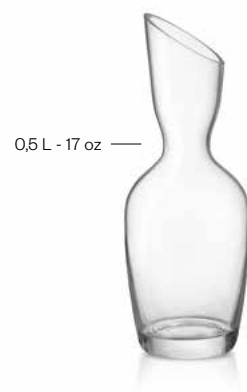
Cod. 3.65766



CARAFFA 1 L
JUG 1 L

109 cl - 36 3/4 oz
h 290 mm - 11 1/2"
Ø 107 mm - 4 1/4"
SR1 K2 Q.P. 162

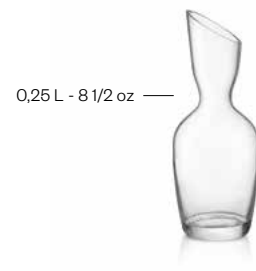
Cod. 3.65761



CARAFFA 0,5 L
JUG 0,5 L

59 cl - 20 oz
h 235 mm - 9 1/4"
Ø 88 mm - 3 1/2"
SR1 K2 Q.P. 288

Cod. 3.65762



CARAFFA 0,25 L
JUG 0,25 L

29 cl - 9 3/4 oz
h 148 mm - 5 3/4"
Ø 71 mm - 2 3/4"
SR1 K2 Q.P. 512

Cod. 3.65763

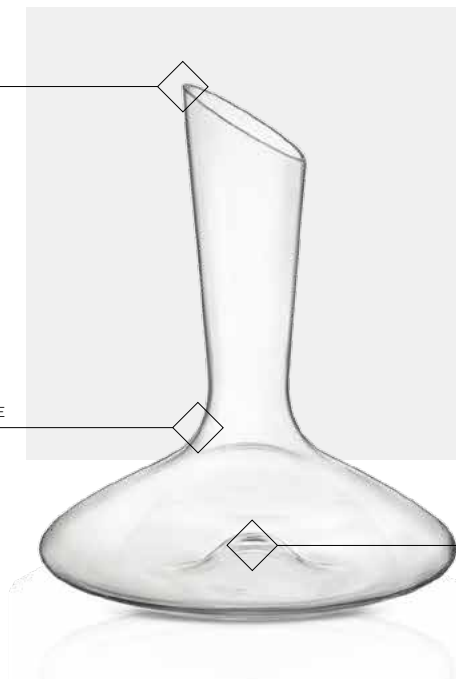
Tutti gli articoli di questa pagina sono disegnati in Italia e prodotti in UE. Data la lavorazione artigianale, le dimensioni e le capacità indicate possono subire leggere variazioni.
All items in this page are designed in Italy and made in UE. Dimensions and capacities may be subject to minor variations due to the handmade production process.

INALTO
INVITO

ANTI GOCCIA
ANTI DROP

IDEALE PER L'OSSIGENAZIONE
PERFECT FOR OXYGENATION

DESIGN ERGONOMICO
E FACILE PRESA
ERGONOMIC SHAPE
& EASY HANDLE



Elegante, contemporaneo, ergonomico, il decanter INVITO è lo strumento ideale per apprezzare al meglio i vini più prestigiosi. La cupola sul fondo, elemento distintivo del design, ha una duplice funzione: accentuare il movimento circolare del vino favorendone l'ossigenazione e rendere il decanter facile da maneggiare durante il servizio. Stappando la bottiglia circa 8-10 ore prima del consumo e versando il contenuto nel decanter, sarà facile scoprire quanto sia perfetto sia per i vini rossi di lungo invecchiamento, in modo da separarli dal deposito del vino presente nella bottiglia, sia per i vini rossi giovani e i vini bianchi maturi, permettendo all'aroma del vino di esprimersi pienamente.

Elegant, contemporary, ergonomic, the INVITO decanter is an ideal way for enjoying the most prestigious wines at their best. The dome at the bottom is the distinctive element of the design and has a double function: to accentuate the swirling movement of the wine, thereby encouraging the oxygenation process, and to make the decanter easy to handle while serving. Uncork the bottle about 8-10 hours before consumption and pour the contents into the decanter: you'll soon find how perfect it is for vintage red wines, as they become separated from the sediment in the bottle, as well as for young red wines and mature white wines, which can express their aroma to the full.



DECANTER

190 cl - 64 1/4 oz
h 280 mm - 11"
Ø 236 mm - 9 1/4"
SR1 K2 Q.P. 36

Cod. 3.65760

Tutti gli articoli di questa pagina sono disegnati in Italia e prodotti in UE. Data la lavorazione artigianale, le dimensioni e le capacità indicate possono subire leggere variazioni.
All items in this page are designed in Italy and made in UE. Dimensions and capacities may be subject to minor variations due to the handmade production process.





BORMIOLI ROCCO S.P.A.

Viale Martiri della Libertà, 1 - 43036 Fidenza (PR) - Italy

T. (39) 0524 51 11 - F. (39) 0524 52 78 77

divcasa@bormiolirocco.com

SOCIETÀ ESTERE - FOREIGN COMPANIES

BORMIOLI ROCCO S.A.

Avda. del Vidrio s/n

19200 Azuqueca De Henares

(GU) - España

T. (34) 949 34 80 60

F. (34) 949 34 82 62

info_spain@bormiolirocco.com

info_comercial@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO

GLASS CO. INC.

41 Madison Ave, 16th Floor

10010 New York, NY - USA

T. (1) 212 719 06 06

F. (1) 212 719 36 05

customer-service@bormioliroccousa.com

BORMIOLI ROCCO FRANCE

Business Unit Casa

Le Wilson

221 Avenue du Président Wilson

93210 La Plaine Saint Denis

T. (33) 014 998 30 00

F. (33) 014 998 29 99

infocasafrance@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO ASIA PACIFIC LIMITED

Suite 1631, 16/F. Ocean Centre,

Harbour City, 5 Canton Road,

Kowloon, Hong Kong

T. (852) 3468 59 55

F. (852) 3188 10 74

infoasiapacific@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO

CENTRAL EUROPE GMBH

Sonnenweg 20

56203 Hoeher Grenzhausen (GE)

T. +49 (0) 2624 953 10

F. +49 (0) 2624 9531 - 31

infobroe@bormiolirocco.com