

1 Per vini rossi nobili ed eleganti.
For noble and fine red wines.

Vini consigliati / Recommended wines:
Barbaresco
Barolo
Valtellina Sforzato
Amarone della Valpolicella
Chamberlain
Pomerol
Côte Rôtie
Sangre de Toro
Hermitage rosso
Ribera del Duero
Lemberger
Napa Valley Syrah



Ø max: 107 mm
4 1/8"
H max: 230 mm
9 1/2"
Capacità: 75 cl
25 1/2 oz

2 Per vini rossi di corpo o per bianchi strutturati e importanti.
For red wines with body or whites with character.

Vini consigliati / Recommended wines:
Chianti Classico
Bolgheri Sassicaia
Morelino di Scansano
Gattinara
Saint-Julien
Pauillac
Margaux
Vidoeuvres
Península
Côtes du Segre rosso
Portugieser



Ø max: 81 mm
3 1/8"
H max: 226 mm
8 1/2"
Capacità: 37 cl
12 1/2 oz

3 Per spumanti metodo classico e Champagne.
For classic sparkling and Champagne.

Vini consigliati / Recommended wines:
Champagne
Franciacorta
Spumante
Dizipò Revere Spumante
Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene
Crimant d'Alsace
Sekt
Cava
California Sparkling wine



Ø max: 78 mm
3 1/8"
H max: 245 mm
9 1/2"
Capacità: 25 cl
8 1/2 oz

4 Per vini rossi di grande struttura e morbidezza.
For red wines with great smoothness and velvety.

Vini consigliati / Recommended wines:
Nebbiolo delle Langhe
Rosso di Montepulciano
Rosso Conero
Cali Pacenzini Gattinara
Teroldego Rotaliano
Chiron
Cote de Beaune
Bardoli
Tempranillo Gran Reserva
Monterey Pinot Noir



Ø max: 108 mm
4 1/8"
H max: 225 mm
8 1/2"
Capacità: 67 cl
22 1/2 oz

5 Per vini rossi morbidi di equilibrio gustativo.
For soft red wines with balanced finish.

Vini consigliati / Recommended wines:
Brunello di Montalcino
Cali Orientali del Friuli Pignolo
Torgiano Rosso Riserva
Taurasi Riserva
Pommard
Madiran
Vega Sicilia Utrero
Rosa Chiriza Gran Reserva
Franken rosso
Napa Valley Cabernet-sauvignon



Ø max: 108 mm
4 1/8"
H max: 205 mm
8 1/8"
Capacità: 58 cl
19 1/2 oz

6 Per vini bianchi ricchi di corpo.
For white wines rich with body.

Vini consigliati / Recommended wines:
Terre di Franciacorta bianco
Lugana superiore
Alghero di Romagna secco
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Fiano di Avellino
Passito-Fuoco
Chablis
Riesling-Löwenstein
Entre-deux-Mers
Rueda
Sonoma Chardonnay



Ø max: 95 mm
3 1/8"
H max: 238 mm
9 1/2"
Capacità: 60 cl
20 1/2 oz

9 Nuovo modello DIN per la degustazione professionale.
New stemware DIN for professional wine tasting.

Il calice è indicato per la degustazione di qualsiasi tipo di vino, spumante, distillato e liquore.
This stemware is recommended for tasting any type of wine, sparkling, distilled spirit and liquor.



Ø max: 75 mm
3"
H max: 182 mm
7 1/8"
Capacità: 29 cl
10 oz
SR6K2 - D.P. 600
cod. 1.70080

10 Per vini rossi di struttura, importante e dagli aromi significativi.
For important red wines with significant bouquet.

Vini consigliati / Recommended wines:
Barbera d'Asti
Garrasi
Valtellina Superiore
Morelino Sagrantino
Aero d'Astia
Agljanico del Vulture
Rosso Conero
Hermitage
Grenache
Malbec
Shiraz
Valpolicella



Ø max: 86 mm
3 3/8"
H max: 235 mm
9 1/8"
Capacità: 47 cl
15 1/2 oz
SR6K7 - D.P. 384
cod. 1.70180

XL Per vini dai profumi complessi, evoluti e di lunga persistenza gustativa.
For wines with a complex, sophisticated, distinctive bouquet that lingers on the palate.

Vini consigliati / Recommended wines:
Barolo Riserva - Brunello di Montalcino Riserva
Cala Schiopetto - Alto St-Georges
Chateau d'Audoubert - Dillo Rosso - Piccato
Toro - Napa Valley Cabernet-Sauvignon
Barossa Valley Shiraz - Swartkops Pinotage
Rapel Valley Merlot - Paso Cabernet Sauvignon



Ø max: 108 mm
4 1/8"
H max: 255 mm
10"
Capacità: 82 cl
27 1/2 oz
SR6K7 - D.P. 180
cod. 1.91490



PREMIUM	CL.	U.V.	
Modello 1	75	6	0102201361
Modello 2	37	6	0102201362
Modello 3	25	6	0102201363
Modello 4	67	6	0102201364
Modello 5	58	6	0102201365
Modello 6	60	6	0102201366
Modello 9	29	6	0102201369
Modello 10	47	6	0102201370
Modello 12	33	6	0102201381
Modello XL	82	6	0102201380
Modello A	20	6	0102201382
Modello B	22,5	6	0102201383
Modello C	22	6	0102201384
Modello D	18	6	0102201385
Modello E	16	6	0102201386
Modello F	64	6	0102201367
Modello G	10	6	0102201368

Raccomandati dalla:

