

Supremo

wine ambassador



The Italian Lifestyle

ACCADEMIA *Luigi Bormioli*
* * * * *
ITALY

I N D E X

INTRODUCTION	4	5	INTRODUZIONE
SENSORY CHARACTERISTICS	6	6	CARATTERISTICHE SENSORIALI
INNOVATIVE CRYSTAL GLASS	8	9	VETRO SONORO SUPERIORE INNOVATIVO
QUALITATIVE CHARACTERISTICS	10	10	CARATTERISTICHE QUALITATIVE
THE RANGE	12	12	LA GAMMA
ADVISE FOR OPTIMAL OLFACTORY AND TASTE PERCEPTIONS	18	18	RACCOMANDAZIONI PER CONSENTIRE LE MIGLIORI PERCEZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE



© Registered Designs - © Modelli Depositati
MADE IN ITALY



INTRODUCTION

The stemglasses of the Supremo range have been designed by Bormioli Luigi's designers in collaboration with Centro Studi Assaggiatori (the international specialists of the wine sensorial analysis). The stemglasses are produced in machine blown SON.hyx crystal glass and with a new process making them lighter and thinner while maintaining their strength.

The bowl shapes are innovative and elegant and have unique sensorial perceptions: emphasizing the wine's aromas during their development in the bowl while lessening the alcoholic element.

In this way the wine's aromas and flavours develop pleasantly in the bowl.

After 10 minutes, all wines contained in a Supremo wine glass lose the alcoholic aroma elements while the wine's specific aromatic characteristics are enhanced to the fullest.

The stemglass design is suitable for specific wine varieties.

INTRODUZIONE

I calici della linea Supremo sono stati realizzati da designer della Bormioli Luigi e in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori (specialisti internazionali dell'analisi sensoriale del vino).

Calici in vetro sonoro superiore SON.hyx soffiati a macchina e realizzati con un nuovo procedimento per renderli più leggeri e sottili mantenendo la robustezza inalterata.

Le forme delle coppe, innovative ed eleganti, danno prestazioni sensoriali uniche: enfatizzano gli aromi propri del vino facendoli evolvere nel calice attenuando allo stesso tempo la componente alcolica.

In questo modo gli aromi e sapori del vino evolvono piacevolmente nel calice.

Dopo 10 minuti i vini contenuti nei calici Supremo perdono le componenti aromatiche alcoliche mettendo in evidenza i soli profumi caratteristici del vino stesso.

Il design dei calici è particolarmente adatto a specifiche tipologie di vino.

SENSORY CHARACTERISTICS

CARATTERISTICHE SENSORIALI

(1)

The chimney balances the wine aromas with a low alcoholic content and its cylindrical shape directs the wine to the centre of the tongue.

Il camino riequilibra gli aromi a basso contenuto alcolico.
La sua forma cilindrica indirizza il vino al centro della lingua.

(2)

The conical shape condenses the alcoholic vapours so that in the aromatic chamber only the wine aromas will develop.

Forma conica: condensa i vapori alcolici facendo evolvere nella camera aromatica solo gli aromi propri del vino.

(3)

The smooth connection between the conical and convex shape avoids the breakage of the aromatic molecules during the wine swirling process.

Raccordo morbido/dolce tra forma conica e convessa evita la rottura delle molecole aromatiche durante il moto rotatorio del vino nella coppa.

(4)

The convex surface enables a high wine oxidation on the surface (A) with a low oxidation underneath (B), retaining the most delicate aromas and facilitating their pleasant development.

Superficie convessa: permette una alta ossidazione del vino in superficie (A) e bassa ossidazione nella parte interna (B), conservando gli aromi più delicati e facendoli evolvere piacevolmente.

(5)

Epicure (indentation) at the base of the bowl, shows the real wine colour reflection.

Incavo: mostra il colore reale del vino.

(6)

Permanent ultra break-resistant stem (Titanium reinforced).

Tecnologia che aumenta le robustezza degli steli duratura nel tempo (Titanium reinforced).



INNOVATIVE CRYSTAL GLASS

The Supremo range is made with innovative material SON.hyx



- High-Tech crystal glass
- Ultra Clear, totally transparent and sparkling
- Strong: High resistance to breakage
- No alteration in transparency and brilliance over 4000 industrial washing cycles
- Sound amplifier
- Eco-Friendly, Lead Free

The stem is Titanium Reinforced permanently.

TITANIUM Reinforced®



The best in the market, the original and patented (nr. EP20100153150) reinforced technology that guarantees long lasting resistance of stemglass. The stems of all stemglasses produced in SON.hyx® have a permanent Titanium treatment to increase resistance to breakages.

VETRO SONORO SUPERIORE INNOVATIVO

La linea Supremo è realizzata con materiale innovativo SON.hyx



- Vetro sonoro superiore High-Tech
- Ultra Clear perfettamente trasparente e eccezionalmente brillante
- Robusto: Alta resistenza alla rottura
- Trasparenza e brillantezza inalterate oltre 4000 lavaggi industriali
- Altamente sonoro
- Eco-Friendly, senza Piombo

Lo stelo del calice è trattato al Titanio in modo permanente.

TITANIUM Reinforced®



La migliore tecnologia presente sul mercato, originale e brevettata (nr. EP20100153150), per incrementare la resistenza alle rotture degli steli dei calici in modo permanente.

QUALITATIVE CHARACTERISTICS

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

(1)

Thin Rim (approx. 1 mm) with high-definition laser cutting.
Bordo sottile (circa 1 mm) con taglio laser ad alta definizione.

(2)

Lightweight Bowl.
Coppa Leggera.

(3)

Epicure (indentation) at the base of the bowl,
shows the real wine colour reflection.
Incavo: mostra il colore reale del vino.

(4)

Thin Stem without mould seams, highly flexible and robust,
Titanium-treated.
Stelo sottile senza segni congiunzione stampo,
altamente flessibile e robusto trattato al Titanio.

(5)

Elegant stem-foot joint.
Elegante giuntura stelo-piede.

(6)

Ultra flat foot.
Piattello sottile perfettamente piano.



Supremo

BURGUNDY

65 cl - 22 oz



SONHyx® & TITANIUM Reinforced®

A stemglass of significant dimensions, elegant and innovative in its design.

The stem, the bowl and the rim have a pleasant shape and thinness.

A stemglass recommended by the expert connoisseur for noble and structured red wines, the "king" of the Wine Cellar and for important occasions.

Calice di grande dimensioni elegante e moderno nel design. Lo stelo, il corpo e il bordo della coppa sono di forma e spessori piacevoli.

Calice indicato all'esperto di un certo livello di competenza per vini rossi importanti, il re dell'Enoteca e per occasioni speciali.

Recommended wines

Burgundy
Barolo
Bourgogne
Nebbiolo
Pinot Noir



h 24.5 cm - 9 5/8 "
Ø 11 cm - 4 1/4 "

12

Supremo

BORDEAUX

55 cl - 18 1/2 oz



SONHyx® & TITANIUM Reinforced®

A stemglass that combines prestige and innovation, originality and technology. Its design, elegant yet modern, allows for a comfortable grip making this stemglass suitable for a technical tasting. Connoisseurs will select it for very sophisticated wines. It is a stemglass for wine experts, to be used at home, in Wine cellars and will add a touch of elegance and competence in a Wine Bar.

Calice che unisce importanza e modernità, originalità e tecnica. La sua forma che si sviluppa in verticale lo rende elegante ma allo stesso tempo un oggetto di design contemporaneo, l'impugnatura piacevole e comoda lo rendono perfetto alla degustazione tecnica. Gli assaggiatori lo sceglierebbero per vini importanti, è un calice da esperti, a casa, in Enoteca ma anche per conferire un tocco di eleganza e competenza in un Wine Bar.

Recommended wines

Bordeaux
Merlot
Cabernet
Nero d'Avola
Rioja
Primitivo
Shiraz



h 24.3 cm - 9 5/8 "
Ø 9.5 cm - 3 3/4 "

13

Supremo

CHIANTI/PINOT GRIGIO

45 cl - 15 ¼ oz



SONHyx® & TITANIUM Reinforced®

A well balanced stemglass, it stands out without overdoing it, elegant and innovative it resembles a work of art. Suitable for light and well balanced wines it is ideal for aesthetic and design lovers. Its design makes it perfect for Wine Cellars, Wine Bars and Restaurants.

Calice molto equilibrato, si distingue senza eccedere, elegante e moderno si avvicina a un oggetto d'arte.

Adatto a persone amanti del design e dell'estetica per vini leggeri ed equilibrati. La sua ottima presenza lo rende adatto a Wine Bar, Enoteca e Ristoranti.

Recommended wines

Chianti Classico
Brunello di Montalcino
Nobile di Montepulciano
Pinot Grigio
Chenin Blanc
Soave



h 23.3 cm - 9 1/8 "
Ø 8.8 cm - 3 1/2 "

14

Supremo

CHARDONNAY

35 cl - 11 ¾ oz



SONHyx® & TITANIUM Reinforced®

Stemglass with an innovative and lively appearance, a harmony between design and science. Well balanced and pleasant looking, it gives prominence to the wine contained making it suitable for the most discerning connoisseurs. Suitable for Wine Bars, Restaurants and Wine Cellars.

Calice di aspetto moderno e allegro, una unione di design e scienza.

E' equilibrato e piacevole e conferisce importanza al suo contenuto adatto ad assaggiatori esigenti e di buon gusto estetico. Adatto a Enotecche, Ristoranti e Wine Bar.

Recommended wines

Chardonnay
Sauvignon Blanc
Mueller Thurgau
Gewuerztraminer
Pinot Bianco



h 22.1 cm - 8 3/4 "
Ø 8.1 cm - 3 1/4 "

15

Supremo

CHAMPAGNE

24 cl - 8 oz



SONHyx® & TITANIUM Reinforced®

Stemglass with a distinctive and sophisticated bowl shape giving the glass an alternative and innovative look that is very contemporary yet elegant. It is extremely light and delicate, with a comfortable grip and a thin rim that is very pleasant on the lips. Suitable for special occasions and very impressive in a Wine Bar

Calice la cui coppa speciale e raffinata, lo rende differente e originale, molto contemporaneo senza perdere di eleganza. Calice estremamente leggero e delicato con impugnatura comoda e con un bordo/bevante piacevole alle labbra. Adatto alle occasioni speciali, di sicuro effetto in un Wine Bar.

Recommended wines

Champagne
Franciacorta
Prosecco
Cava
Asti
Brachetto



h 25 cm - 9 5/8 "
Ø 7 cm - 2 3/4 "

16

Supremo

PINOT NOIR

45 cl - 15 1/4 oz



SONHyx®



h 9.8 cm - 3 7/8 "
Ø 10 cm - 4"

17

The stemless feature gives a no-frills look to this wine glass while keeping its technical features unchanged. A tasting instrument suitable for sophisticated and aged red wines due to its wide oxygenation surface. Also particularly suitable for water tasting.

L'assenza dello stelo rende questo calice da vino meno austero e più allegro senza perdere di tecnica. Strumento di assaggio adatto per rossi importanti e barricati, in quanto la superficie di ossigenazione è particolarmente ampia. Particolarmente adatto anche per l'acqua.

Recommended wines

Pinot Noir
Nebbiolo
Carbernet
Merlot

Acqua

ADVISE FOR OPTIMAL OLFACTORY AND TASTE PERCEPTIONS

- a) Comply with the serving temperature recommended for every type of wine.
- b) Fill the bowl of the stemglass without going over its maximum diameter. Quantities recommend for tasting: red wines 10-16 cl; white wines 7-10 cl.
- c) During washing do not use soaps that release unpleasant smells nor limestone water. Cleaning the stemglass is of utmost importance as sometimes hypothetical wine defects are due to traces of detergents left in the stemglass not appropriately rinsed nor dried.
- d) Stemglasses should be stored in a suitable cupboard with the bowl upwards in order to avoid bad smells.

RACCOMANDAZIONI PER CONSENTIRE LE MIGLIORI PERCEZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE

- a) Rispettare il campo di temperatura di servizio consigliato per ogni tipologia di vino.
- b) Riempire il calice senza superare il diametro massimo della coppa. Quantità da degustazione: vini rossi da 10 a 16 cl; vini bianchi da 7 a 10 cl.
- c) Nei lavaggi non usare né detersivi che lasciano odori sgradevoli né acqua calcarea. La pulizia del calice è importantissima: talvolta presunti difetti del vino dipendono da residui di detersivi presenti nelle coppe non sciacquate e asciugate in modo appropriato.
- d) I calici vanno riposti in una apposita credenza con la bocca verso l'alto per evitare cattivi odori.



BORMIOLI LUIGI

GLASSMAKER

Viale Europa 72A
43122 Parma - Italy
tel. +39.0521.7931
fax +39.0521.793285
e-mail: info.casalingo@bormioliluigi.it

LUIGI BORMIOLI CORPORATION

5, Walnut Grove Drive, suite 140
Horsham, Pa 19044 - USA
ph. +1.215-672.7111
fax +1.215-672.7115
e-mail: sales@luigibormioli.com
www.luigibormioli.com

www.bormioliluigi.com