

Nuestra historia es la historia del vidrio

Bormioli Rocco ha seguido siempre un camino marcado por la continua introducción de innovaciones en maquinaria, materiales y diseño. Con la capacidad de combinar la antigua sabiduría de los maestros vidrieros con los modernos procesos industriales, el grupo Bormioli Rocco es una figura importante a nivel internacional.

Nuestra línea profesional de productos está diseñada y fabricada específicamente para satisfacer las necesidades de las personas que trabajan en el sector hostelero.

Nuestra materia prima:



Star Glass.
Fórmula que consigue los más altos grados de pureza y perfección. Brillantez excepcional.



Vidrio sonoro Superior (First).
La presencia de óxido de bario junto con el óxido de potasio asegura un sonido, una brillantez y una pureza absoluta.



Vidrio templado.
Robustez y funcionalidad excepcional.



RISERVA

Las formas Riserva permiten un manejo perfecto durante la degustación y facilitan el mantenimiento y manejo. Copas elegantes para una perfecta degustación.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
16.028	a Barolo	48	82	196
16.030	b Bordeaux	54	67	233
131.484	c Cabernet	39	63	200
16.034	d Champagne	20	48	224
16.036	e Chardonnay	34	68	202
164.005	f Cognac	53	99	149
164.003	g Degustazione	22	47	155
16.045	h Grappa	8	56	163
16.043	i Grand Bourgogne	51,6	68	225
131.483	j Nebbiolo	49	67	212
16.047	k Riesling	22,5	54	195
200.853	l Frizzanti	56	63	227



ELECTRA

Una nueva gama completa de copas para satisfacer a los profesionales exigentes. Fabricado con el nuevo vidrio sonoro superior Star Glass. El resultado es un perfecto cristal de color neutro con un brillo deslumbrante y un diseño moderno y sofisticado.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
230.806	a Super	42	61	186
230.804	b XL	65	71	240
230.805	c Large	55	68	230
230.810	d XS	19	67	160
230.807	e Medium	44	61	216
230.808	f Small	35	48	160
230.809	g Flauta	23	49	235



PREMIUM

La Asociación Italiana de Sommeliers ha colaborado en el desarrollo de Premium tanto para ofrecer características tecnológicas y enológicas como para mejorar la experiencia de la degustación.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
189.414	a XL	82	108	255
81.011	b Barbaresco	73,5	107	230
81.008	c Chianti Classico	38	81	226
81.006	d Champán	25	78	245
81.002	e Brunello	55,5	108	205
163.561	f Moscato	40	85	225
81.010	g Merlot	47	86	235
81.004	h Barolo	66	108	225
81.000	i Chardonnay	59	95	238
80.997	j Degustación	27	75	182
81.009	k Sauvignon	33	76	217
200.839	l Montepulciano	55	68	230
200.836	m Rosado	44	61	216
80.999	n Cognac	64,5	108	162

