



*cocktail*

**PER L'APERITIVO**

I calici studiati per servire i cocktail della linea Ypsilon di Bormioli Rocco hanno il gambo sottile e lungo. A sinistra il classico bicchiere per Martini, Cosmopolitan e altre preparazioni senza ghiaccio, a destra il classico da Margarita.

**Il punto forte** Ideale per i barman grazie al piattello che dona stabilità. Resistenti agli urti, all'uso e ai lavaggi in lavastoviglie.

**Costo** 5,11 euro l'uno.



*vino*

**DA DEGUSTAZIONE**

I calici in vetro sonoro superiore soffiato e lavorato a mano della collezione Esperienze, disegnata da Federico de Majo per Zafferano. A sinistra quello per i vini bianchi aromatici e fruttati, a destra per i rossi importanti.

**Il punto forte** Le ondulazioni sul fondo facilitano l'ossigenazione del vino. Senza dover inclinare il bicchiere se ne ammirano le tonalità e i riflessi.

**Costo** Da sinistra 35,60 euro e 46,80 euro.

*bollicine*

**CELEBRATIVO**

L'elegante flûte di cristallo decorata con foglie e fiori di fragola della nuova linea Al Fresco di Wedgwood nata per festeggiare i cinquant'anni della collezione Wild Strawberry.

**Il punto forte** Da scegliere quando si serve un tipo di spumante oppure di Champagne brut, aiuta a mantenere più a lungo il perlage e l'aroma.

**Costo** 96 euro la coppia.

**GLI INDIRIZZI A PAG. 120**



*acqua e bibite*

**INFRANGIBILI**

I bicchieri Double Face e Lente di **Mario Luca Giusti** sono in acrilico, detto "cristallo sintetico" per la sua lucentezza: è un materiale molto resistente ma è preferibile il lavaggio a mano senza spugnette abrasive.

**Il punto forte** Sono leggeri, maneggevoli e decorati. Il classico, più basso, è perfetto per l'acqua, quello alto per le bibite sia gassate che non.

**Costo** 15,50 euro l'uno.



*birra*

**FEMMINILE**

Il bicchiere Octavia in vetro sonoro superiore di Villeroy & Boch è più stretto alla base e con il collo cilindrico, ideale per accogliere la schiuma.

**Il punto forte** Il fondo spesso e con i decori in rilievo lo rende più bello e femminile rispetto al classico calice.

Perfetto per le donne italiane che amano la birra come ha confermato una recente ricerca Doxa-AssoBirra.

**Costo** 24,90 euro.



*distillati*

**DOPO CENA**

I bicchieri da degustazione di vetro della collezione Tasting Hour di IVV. Il calice più ampio è studiato per il Cognac, il piccolo per la grappa.

**Il punto forte** Il calice da Cognac ha una parte inferiore molto larga e si stringe per intrappolare l'aroma.

Quello da grappa a tulipano conduce al naso anche le più delicate sfumature.

**Costo** Da Cognac 9,90 euro la coppia, da grappa 7,90 euro il set da 2.