Le proposte Luigi Bormioli per romantici brindisi

tentazioni-0e30a5e3

Quale modo migliore, per festeggiare San Valentino, di un brindisi con frizzanti bollicine insieme al proprio partner? Che la scelta ricada su un ricercato Champagne o su un eccellente spumante Made in Italy, la freschezza del vino e dei suoi aromi e l'allegria sprigionata dal perlage che risale lungo il bicchiere celebrano in modo perfetto amori nascenti o di lunga data.

Bormioli Luigi, vetreria di Parma leader nel settore del tableware, vanta un'ampissima gamma di calici e di flûte studiati per rendere ancora più speciali i brindisi del 14 febbraio. I più nuovi fanno parte di una collezione dal nome eloquente, Tentazioni, che si compone di calici realizzati per conservare tutta la struttura aromatica del vino, attenuandone la componente alcolica volatile: in questo modo gli aromi sono restituiti integralmente all'uscita della coppa, cosa che amplifica il piacere della degustazione.

La coppa è strutturata in modo che, al suo interno, si crei un particolare effetto aromatico "ad anello": ciò evita interferenze fra alcol volatile e aromi del vino. Il doppio camino, inoltre, trattiene particolarmente a lungo le molecole aromatiche all'interno dello spazio di testa, senza quindi disperderle velocemente nell'ambiente: si accentua così il gusto fruttato del vino, mentre ne sono minimizzate le componenti acide ed amare.

La forma ampia e arrotondata permette agli aromi complessi di diffondersi e arieggiarsi, esprimendo la ricchezza delle fragranze. Il vino può inoltre roteare orizzontalmente nella coppa senza risalire e senza che l'alcol resti sulle pareti, cosa che interferirebbe con la struttura aromatica.

Fra le referenze che compongono la nuova collezione due, in particolare, sono consigliabili per la festa di San Valentino: si tratta di calici pensati per bollicine speciali, proprio come questa occasione.

Prosecco Tester C490 collezione Tentazioni: calice dal design inedito per la sua coppa, ampia e tondeggiante alla base per raccogliere poi gli aromi verso il lungo camino. Elegante e delicata

nell'aspetto e al tocco, dà grandi performance sul perlage degli spumanti e ne sottolinea lo stile, enfatizzando i profumi nascosti.

Spumante C492 collezione Tentazioni: coppa dalla classe storica e dall'impugnatura elegante e maneggevole, che nasconde un design tecnico per la degustazione di spumanti dolci. Di ogni stile aromatico fa emergere le punte distintive, come il floreale nel Moscato, il fruttato negli Charmat e la vaniglia nei Metodo Classico.

Oltre alle proposte che fanno parte della nuova collezione Tentazioni, le flûte e i calici firmati Luigi Bormioli più indicati per i brindisi di San Valentino appartengono alle linee Super, Atelier, Intenso, Vinoteque, Vinea e Michelangelo.

Flûte C 130 collezione Super: i calici della linea Super si adattano ad ogni stile di vino, sia per vitigno sia per invecchiamento, esprimendone al massimo le caratteristiche aromatiche e gustative. Il comportamento di questa flûte, studiata per tutti i vini frizzanti, è unico: filtra solo gli aromi più importanti del vino contenuto, che in altri tipi di calice rimarrebbero nascosti o svanirebbero nella camera aromatica.

Flûte C 402 collezione Atelier: pensata per lo spumante, questa flûte fa parte di una linea dal design contemporaneo studiata per diverse varietà di vino, che si presta alla perfezione per eleganti mise en place. L’angolo della coppa indica il giusto livello del vino da versare, fungendo con eleganza e discrezione da guida per chi lo serve. La nervatura conferisce invece un’alta resistenza agli urti.

Flûte C 378 collezione Intenso: Indicata per vini spumanti, Prosecco e Champagne questa flûte, così come gli altri calici che fanno parte della collezione, è stata scientificamente progettata affinché le forme e le dimensioni esaltino al massimo la piacevolezza del vino, evidenziandone i profumi che risultano ampi, profondi e costantemente rinnovati.

Flûte C 370 Perlage collezione Vinoteque: I calici della linea Vinoteque sono stati realizzati per appagare al massimo i cinque sensi: udito, vista, olfatto, gusto e tatto. Ogni calice della collezione è stato concepito per dare rilievo alle caratteristiche organolettiche di ciascun vino, riequilibrandone le sensazioni. La flûte, indicata per la degustazione di Prosecco Brut, Spumante Brut Metodo Classico Trento Doc e di Champagne pregiati, è stata realizzata in modo da avere uno sviluppo di bollicine numerose e continue, fini e persistenti, a forma di corona sulla superficie, in modo da liberare i profumi e gli aromi del vino.

Flûte C 472 /Coppa C 478 collezione Vinea: la linea Vinea è stata espressamente studiata per esaltare il colore e le note gustative e aromatiche dei vini provenienti dai principali vitigni autoctoni italiani, minimizzandone la componente alcolica.

• **La flûte C 472**, di notevole altezza ma leggera, piacevole e comoda all'impugnatura è indicata per le occasioni speciali ed è in grado di nobilitare le bollicine Metodo Classico facendone brillare le note floreali.
• **La coppa C 478**, che segna il ritorno di una grande forma vintage in veste innovata, enfatizza la complessità aromatica delle bollicine da dessert, portando in primo piano le note fruttate, speziate e di pasticceria.

Coppa C 40 collezione Michelangelo Professionale Line: Lo stile vintage si ripropone in questa coppa, che fa parte della collezione più iconica dell'azienda parmigiana. Fu proprio il calice Michelangelo, da cui trae il suo nome, il primo in vetro cristallino soffiato senza piombo a essere prodotto, nel 1977, in un solo pezzo da una vetreria con produzione automatica.