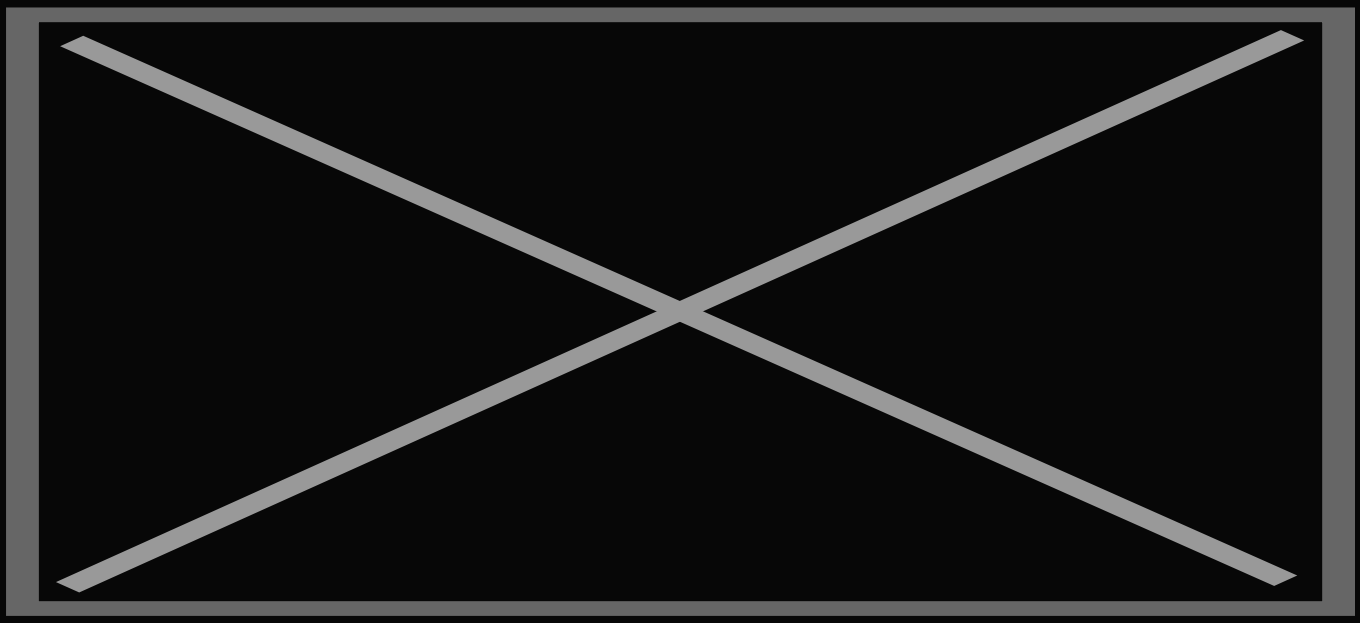
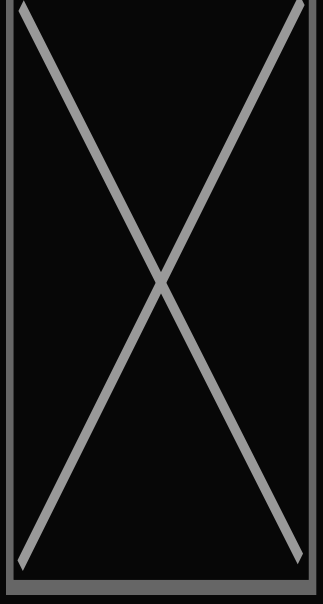
Le proposte estive di Riedel

winery-image-29-copia0-fd96a1f8

Sta arrivando l’estate e cresce la voglia di stare insieme all’aria aperta. Come si sa, una tavola ben apparecchiata rappresenta il biglietto da visita per un pranzo o una cena di successo con gli amici. Sia che ci si trovi in città, al mare o in montagna, è importante curare sempre i dettagli e bastano poche e semplici attenzione per trasformare la tavola in un angolo colorato e allegro ma al contempo raffinato. Con Riedel, grazie alla sua ampia e articolata collezione di calici e decanter, puoi stupire con alcune proposte perfette anche per aperitivi, cene informali o drink.

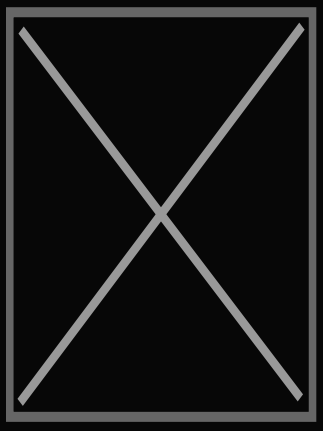


Primi fra tutti, gli Happy O, gli allegri tumbler con la base colorata, tra i prodotti best seller del marchio austriaco sin dal loro lancio sul mercato, perfetti per ogni utilizzo: per servire cocktail, bevande analcoliche o acqua, oltre ad essere la scelta ideale per picnic, feste e viaggi, in famiglia o con amici. Insomma, mettono il buon umore. Disponibili in 8 nuance, sono realizzati in cristallo soffiato a macchina.



Riedel afferma l’importanza della decantazione: decantare ogni vino, che sia rosso o bianco, invecchiato o novello o champagne. E anche per le tavole estive, Riedel propone in edizione limitata i Mini Decanter che contengono una mezza bottiglia di vino (0,375 l), dimensione che viene sempre più richiesta nell’alta ristorazione internazionale e in casa. Di questa linea fanno parte Horn e Curly, due decanter funzionali ma anche di design che, con un tocco di colore, rallegrano la tavola. Horn, nato per celebrare la storia della famiglia Riedel nella tradizione dell'Europa centrale, più precisamente di Austria e Boemia si ispira al simbolo per eccellenza del sistema postale austriaco.

E’ un capolavoro creato attraverso un processo di lavorazione estremamente complesso, richiede infatti il lavoro esperto di tre maestri vetrai che, soffiando a bocca, creano un'apertura su ciascuna estremità: solo la più larga serve al passaggio del vino, dalla bottiglia al decanter prima, e dal decanter al bicchiere successivamente. Vivacizzato da una striscia di cristallo rosa che ne percorre la silhouette interna, Curly evoca, per colore e forma, la simpatica coda di un maialino. In Curly, il vino vortica rapidamente attraverso la curvatura del decanter, ottenendo un’ossigenazione quasi immediata. Una proposta ricca di estetica, funzionalità e dinamismo.



Ideale per preparare freschi soft drink o cocktail, la caraffa della linea Fire, caratterizzata da un motivo dinamico simile ad una fiamma, si ispira agli anni dell’Art Nouveau. Fire ha uno stile produttivo inconfondibile: la maniglia viene creata in fase di pressatura, non quindi incollata, una tecnica capace di renderla un raffinato pezzo unico.



Ed infine, per un piacevole aperitivo o un drink dopo cena, Riedel propone Drink Specific Glasses la collezione realizzata in collaborazione con lo spirits specialist Zane Harris, conosciuto per il suo servizio di mixology presso rinomati cocktail bar internazionali. Un vero e proprio incontro tra passato e presente, questa linea di bicchieri si rivolge sia al retail sia alla ristorazione e propone sei nuove forme specifiche, adatte a diverse tipologie di cocktail.