

Novità
autunno-inverno /
Fall-Winter
new arrivals
2025—2026

िताlessе
Taste Like a Master

T-made 76 AV

*Il calice da Amarone della Valpolicella secondo Italesse /
The Amarone della Valpolicella stemglass according to Italesse*

T-made 76 AV

Design by Italesse

INDICI DI GODIBILITÀ D'USO /
WINE SUITABILITY INDEXES
FOR USE



■ Macerated wine
■ White wine
■ Red wine
■ Sweet wine
■ Rosé wine
■ Bubbles

● ● ● ● ● Intensità / Intensity
● ● ● ● ○ Complessità / Complexity
● ● ● ● ○ Eleganza / Elegance
● ● ● ● ○ Freschezza / Freshness
● ● ● ● ● Morbidezza / Softness
● ● ● ● ● Struttura / Structure

UTILIZZO / USE

Progettato per l'Amarone della Valpolicella questo calice è perfetto per vini che si distinguono principalmente per struttura, complessità ed eleganza. / Designed for Amarone della Valpolicella, this glass is perfect for wines that stand out mainly for their structure, complexity, and elegance.

PUNTO D'ALCOL /
POINT OF ALCOHOL
< 16%



it — Calice professionale realizzato in vetro cristallino soffiato a bocca e lavorato a mano di ultima generazione, dalla straordinaria leggerezza, eleganza e maneggevolezza, il T-made 76 AV è il risultato di attenti studi, portati avanti con un approccio sartoriale sulle sensazioni organolettiche dei vini Amarone della Valpolicella, perfetto anche per altri vini caratterizzati da una grande complessità, struttura ed eleganza. La forma della coppa, caratterizzata da pareti ampie ed avvolgenti, insieme al pronunciato bevante sono stati studiati per far esaltare il carattere, l'equilibrio e l'eleganza del vino.

en — Professional stem glass, made of next generation mouth blown and handcrafted crystalline glass. Extraordinarily light, elegant and easy to handle. T-made 76 AV is the result of careful studies, carried out with a tailoring approach on the organoleptic sensations of Amarone della Valpolicella wines, but also perfect for other wines of great complexity, structure and elegance. The shape of the bowl, characterized by wide and embracing walls, and the pronounced rim are designed to enhance the character, the balance and the elegance of the wine.

italesse
Taste Like a Master

Trilogy Collection

*La collezione di tre calici, dal design esclusivo,
pensati per valorizzare l'intera gamma di vini di una Maison /
A collection of three glasses with an exclusive design, created
to enhance a Maison's full range of wines*

Trilogy 49

Design by Italesse

INDICI DI GODIBILITÀ D'USO /
WINE SUITABILITY INDEXES
FOR USE



- Macerated wine
- White wine
- Red wine
- Sweet wine
- Rosé wine
- Bubbles

- ● ● ● ○ Intensità / Intensity
- ● ● ● ○ Complessità / Complexity
- ● ● ● ○ Eleganza / Elegance
- ● ● ● ○ Freschezza / Freshness
- ● ● ● ○ Morbidezza / Softness
- ● ● ● ○ Struttura / Structure

UTILIZZO / USE

**Per bollicine che si distinguono
per uno stile fresco, piacevole
ed elegante al tempo stesso
/ For bubbles that stand out
mainly for their fresh, enjoyable,
and simultaneously elegant style**

PUNTO D'ALCOL /
POINT OF ALCOHOL
< 13,5%



it — Dotato di un punto di perlage inciso a laser, Trilogy 49 è un calice da degustazione professionale studiato per valorizzare le sensazioni organolettiche di vini spumanti e champagne.

en — Featuring a laser-engraved perlage point, Trilogy 49 is a professional tasting glass designed to enhance the organoleptic sensations of sparkling wines and champagnes.

italesse
Taste Like a Master

Trilogy 55

Design by Italesse

INDICI DI GODIBILITÀ D'USO /
WINE SUITABILITY INDEXES
FOR USE



- Macerated wine
- White wine
- Red wine
- Sweet wine
- Rosè wine
- Bubbles

- ● ● ● ○ Intensità / Intensity
- ● ● ● ○ Complessità / Complexity
- ● ● ● ○ Eleganza / Elegance
- ● ● ● ○ Freschezza / Freshness
- ● ● ● ○ Morbidezza / Softness
- ● ● ● ○ Struttura / Structure

UTILIZZO / USE

Per vini spumanti e champagne che si distinguono principalmente per carattere e complessità / For sparkling wines and champagnes that stand out mainly for character and complexity

PUNTO D'ALCOL /
POINT OF ALCOHOL
< 13,5%



it — Dotato di un punto di perlage inciso a laser, Trilogy 55 è un calice da degustazione professionale studiato per valorizzare le sensazioni organolettiche di vini spumanti e champagne.

en — Featuring a laser-engraved perlage point, Trilogy 55 is a professional tasting glass designed to enhance the organoleptic sensations of sparkling wines and champagnes.

italesse
Taste Like a Master

Trilogy 75

Design by Italesse

INDICI DI GODIBILITÀ D'USO /
WINE SUITABILITY INDEXES
FOR USE



- Macerated wine
- White wine
- Red wine
- Sweet wine
- Rosè wine
- Bubbles

- ● ● ● ● Intensità / Intensity
- ● ● ● ● Complessità / Complexity
- ● ● ● ● Eleganza / Elegance
- ● ● ● ● Freschezza / Freshness
- ● ● ● ● Morbidezza / Softness
- ● ● ● ● Struttura / Structure

UTILIZZO / USE

Per le cuvée di champagne più prestigiose che distinguono principalmente per carattere, complessità ed una rara eleganza / For the most prestigious champagne cuvées, known above all for their character, complexity, and exquisite elegance

PUNTO D'ALCOL /
POINT OF ALCOHOL
< 14,5%



it — Dotato di un punto di perlage inciso a laser, Trilogy 75 è un calice da degustazione professionale studiato per valorizzare le sensazioni organolettiche delle cuvée più prestigiose di spumanti e champagne.

en — Featuring a laser-engraved perlage point, Trilogy 75 is a professional tasting glass designed to enhance the organoleptic sensations of sparkling wines and champagnes.

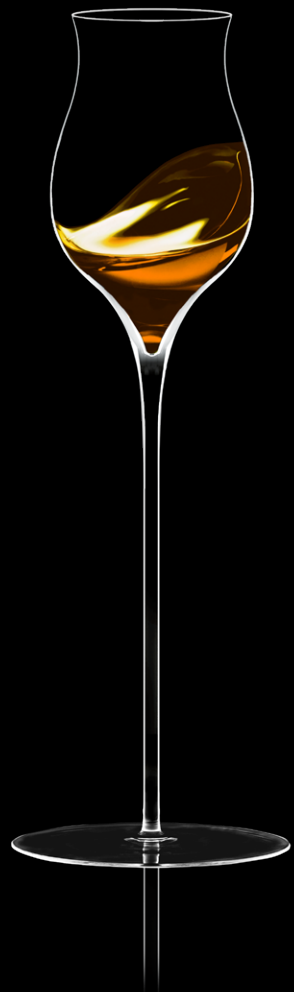
italesse
Taste Like a Master

Masterclass 11

*Il calice professionale da degustazione
per servire liquori e distillati / Professional tasting stem glass
to serve liqueurs and distilled spirits*

Masterclass 11

Design by Italesse



it — Calice professionale in vetro cristallino soffiato a bocca e lavorato a mano di ultima generazione, dalla straordinaria leggerezza, eleganza e maneggevolezza. Le forme del Masterclass 11 sono state appositamente studiate e disegnate per valorizzare al meglio liquori e distillati.

en — Professional stem glass, made of next generation mouth blown and handcrafted crystalline glass. Extraordinarily light, elegant and easy to handle. The shapes of the Masterclass 11 have been specifically designed and developed to best enhance liqueurs and spirits.

Novità autunno/inverno 2025—2026

italesse
Taste Like a Master

Roxy Bar Collection

Realizzata in collaborazione con Giancarlo Mancino, Roxy Bar è una linea di 4 bicchieri che celebra l'arte della mixology fondendo insieme design e qualità, tradizione e innovazione / Created in collaboration with Giancarlo Mancino, Roxy Bar is a line of 4 glasses that celebrates the art of mixology by blending together design and quality, tradition and innovation

Collins 330

Concept: Giancarlo Mancino. *Design:* Italesse



it — Tumbler da bar alto e raffinato, ideale per long drink freschi e narrativi. Perfetto per Paloma, Americano e Bloody Mary.

en — A tall, refined bar tumbler, ideal for refreshing long drinks with character. Perfect for Palomas, Americanos, and Bloody Marys.

italesse
Taste Like a Master

Punch 220

Concept: Giancarlo Mancino. *Design:* Italesse

it — Bicchiera da cocktail generoso e deciso, con profilo leggermente svasato. Progettato per esaltare drink intensi e conviviali come Negroni, Old Fashioned e Margarita.

en — A bold, generous cocktail glass with a gently flared profile. Designed to enhance vibrant, sharing-friendly drinks such as Negronis, Old Fashioneds, and Margaritas.



italesse
Taste Like a Master

Saucer 180

Concept: Giancarlo Mancino. *Design:* Italesse



it — Coppetta da cocktail versatile ed equilibrata, ideale per creazioni stir e sour delicati. Perfetta per Daiquiri, Manhattan ed Espresso Martini.

en — A versatile, well-balanced coupe glass, ideal for stirred cocktails and delicate sours. Perfect for Daiquiris, Manhattans, and Espresso Martinis.

italesse
Taste Like a Master

Dry 140

Concept: Giancarlo Mancino. *Design:* Italesse

it — Bicchiera da mixology professionale, dal design affilato ed essenziale. Elegante e preciso, è pensato per servire i grandi classici senza tempo come Martini, Vesper e Bijou.

en — A professional mixology glass with a sleek, sharp design. Elegant and precise, it is crafted for timeless classics such as the Martini, Vesper, and Bijou.



italesse
Taste Like a Master

Twist Tumbler Collection

la collezione di 4 bicchieri dal design elegante e sinuoso, dedicata al mondo della miscelazione e della ristorazione /The collection of 4 glasses with an elegant, sinuous design, dedicated to the world of mixology and to restaurants

Twist Highball 45

Design by Italesse



it — Tumbler dal design unico e raffinato, impreziosito da un sinuoso movimento di onde che dona al bicchiere dinamismo, eleganza e carattere. Progettato per soddisfare tutte le esigenze del mondo della mixology, questo tumbler si adatta perfettamente al servizio di cocktail, long drink e soft drink.

en — Tumbler with a unique and refined design, enhanced by a sinuous wave pattern that gives the glass dynamism, elegance, and character. Created to meet all the needs of the mixology world, this tumbler is perfectly suited for serving cocktails, long drinks, and soft drinks.

italesse
Taste Like a Master

Twist Highball 38

Design by Italesse



it — Tumbler dal design unico e raffinato, impreziosito da un sinuoso movimento di onde che dona al bicchiere dinamismo, eleganza e carattere. Progettato per soddisfare tutte le esigenze del mondo della mixology, questo tumbler si adatta perfettamente al servizio di cocktail, long drink e soft drink.

en — Tumbler with a unique and refined design, enhanced by a sinuous wave pattern that gives the glass dynamism, elegance, and character. Created to meet all the needs of the mixology world, this tumbler is perfectly suited for serving cocktails, long drinks, and soft drinks.

italesse
Taste Like a Master

Twist Tumbler 41

Design by Italesse

it — Tumbler dal design elegante, impreziosito da onde sinuose. Progettato per il mondo della mixology, ideale per servire cocktail e alcolici “on the rocks”, oltre che soft drink e acqua in bar e ristoranti.

en — Refined tumbler featuring an elegant wave-like design. Created for the mixology world, it's ideal for serving cocktails and spirits “on the rocks”, as well as soft drinks and water in bars and restaurants.



italesse
Taste Like a Master

Twist Tumbler 32

Design by Italesse

it — Tumbler dal design elegante, impreziosito da onde sinuose. Progettato per il mondo della mixology, ideale per servire cocktail e alcolici “on the rocks”, oltre che soft drink e acqua in bar e ristoranti.

en — Refined tumbler featuring an elegant wave-like design. Created for the mixology world, it's ideal for serving cocktails and spirits “on the rocks”, as well as soft drinks and water in bars and restaurants.



italesse
Taste Like a Master

Déjà Bu Tumbler Collection

*Tumbler perfetto per servire acqua, succhi di frutta e altre bevande /
Perfect for serving water, fruit juices, and other beverages*

Déjà Bu Tumbler

Design by Italesse

it — Déjà Bu (lett. “già bevuto”) è un tumbler che celebra la seconda vita del vetro, realizzato da bottiglie che hanno concluso la loro prima funzione.

en — Déjà Bu (lit. “already drunk”) is a tumbler that celebrates the second life of glass, crafted from bottles that have fulfilled their original purpose.



italessse
Taste Like a Master

ितालессе.сom
sparkle.िताлессе.сom
shop.िताлессе.сom
  

िताлессе
Taste Like a Master