

Starting from the assumption that every wine is unique because of its organoleptic sensations, product of a specific terroir, with the Senses project Italesse has demonstrated the importance of creating professional glasses that respect such uniqueness, going beyond conventions and the concept of the varietal specific glass to introduce the sensory stem glass.

The glasses are created on the distinct characteristics of the wines in order to enhance and bring out their best qualities. In the wake of this innovative path, Italesse expanded the project with the introduction of the T-made (tailor made) collection. It comprises stem glasses especially designed, with a tailoring approach, by the T-made Lab (Italesse's team of experts composed of oenologists, sommeliers and engineers) on the organoleptic sensations of wines from specific regions, denominations, or even on the specific production styles of certain producers, becoming unique technical and high performance instruments, perfect for professional tastings and, at the same time, for everyday use. Especially in an era where glasses are beginning to be perceived, rightly so, not only as decorative elements of the dining table or communication tools but as indispensable and often decisive sale instruments, both in the cellar and at the restaurant. Therefore, glasses with a unique technical value were born, including T-made 55, designed for Vermentino wines from Sardinia and Gallura, T-made 70, the official glass of Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, T-made 75, specifically designed for Barolo wines and, today, T-made 95 designed for Oslavia's Orange wines.

All the Italesse High Performance stem glasses, including the T-made Collection, are made of the best crystalline glass that ensures the maximum possible transparency, a fundamental quality for the evaluation of a wine. The architecture of these products has been carefully studied to ensure, with a perfect balance of weights, resistance, and perfect maneuverability. In addition, in the Leggerissimi version, the stem glasses are incredibly light and elastic thanks to the employment of the latest mouth-blowing and handcrafting technologies adding to the visual, olfactory, and tasting perceptions the tactile one.



Partendo dall'assunto che ogni vino è unico per le sue sensazioni organolettiche, figlie di uno specifico terroir, con il progetto Senses Italesse ha dimostrato l'importanza di creare calici professionali che rispettino sempre più tale unicità, andando oltre le convenzioni e il concetto di bicchiere varietale per introdurre quello del calice sensoriale.

Calici che vengono cioè progettati e proposti in base alle specifiche caratteristiche di ogni singolo vino, perché questo possa essere valorizzato al meglio. Seguendo questa strada innovativa, oggi Italesse ha ampliato il progetto con i prodotti T-made (tailor made), calici appositamente disegnati, con approccio sartoriale, dal T-made Lab (il team di esperti di Italesse composto da enologi, sommelier e ingegneri) sulla base delle sensazioni organolettiche dei vini di specifici territori, denominazioni o anche relativi allo stile di determinati produttori, divenendo così strumenti tecnici unici e dalle performance straordinarie, perfetti per la degustazione professionale ma allo stesso tempo straordinari nell'utilizzo quotidiano. Soprattutto in un'epoca in cui i calici iniziano ad essere percepiti, come è giusto che sia, non solo come elemento di decoro della tavola o di comunicazione ma come imprescindibili e spesso decisivi strumenti di vendita, in cantina come al ristorante. Sono nati così calici dal valore tecnico unico, come il T-made 55, pensato per i Vermentini di Sardegna e di Gallura, il T-made 70, calice ufficiale del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, il T-made 75, progettato appositamente per i vini Barolo e oggi anche il T-made 95 progettato per gli Orange wine di Oslavia.

Tutti i calici High Performance di Italesse, inclusi i T-made, sono realizzati con il miglior vetro cristallino per garantire la massima trasparenza possibile, elemento fondamentale per la valutazione visiva del vino. L'architettura di questi prodotti è studiata attentamente per assicurarne, con il perfetto bilanciamento dei pesi, la resistenza e la perfetta maneggevolezza. Inoltre, nella versione "Leggerissimi" i calici, grazie al perfezionamento della tecnica del soffiaggio a bocca e della lavorazione a mano, raggiungono una leggerezza ed un'elasticità da record, in grado di aggiungere alla percezione visiva, olfattiva e gustativa, anche l'emozione di quella tattile.



Calice di Oslavia, il fascino di una sfida tecnica ai massimi livelli

/ Oslavia Glass, the allure of a top-level
technical challenge

Realizzare un calice tailor made per i vini di uno specifico territorio rappresenta, ogni volta, una sfida tecnica affascinante, ma farlo per gli **Orange wine di Oslavia**, a base **Ribolla gialla**, ha significato spingere lo studio dei dettagli ai massimi livelli. Ciò è stato possibile non solo grazie al know-how del progetto Senses e all’impiego della migliore tecnologia produttiva possibile, ma anche grazie ai produttori di **APRO: Dario Princic, Fiegl, Gravner, Il Carpino, La Castellada, Primosic e Radikon**. Questi infatti, cogliendo con entusiasmo il fascino della sfida e la bellezza della sperimentazione sensoriale, hanno saputo sostenere Italesse nel percorso che ha portato al **T-made 95**. / Creating a tailor-made glass for the wines of a specific area is, every time, a fascinating technical challenge, but doing it for the **Orange wines of Oslavia**, made out of **Ribolla gialla**, meant pushing the study of details to the highest levels. This has been possible not only thanks to the know-how of the Senses project and the use of the best possible production technology, but also thanks to the producers members of **APRO: Dario Princic, Fiegl, Gravner, Il Carpino, La Castellada, Primosic and Radikon**. By enthusiastically grasping the fascinating challenge and the beauty of sensory experimentation, they were, infact, able to support Italesse in the process that led to **T-made 95**.



7

produttori /
wine makers



1

territorio unico /
unique territory



1

progetto rivolto alla valorizzazione
di un territorio e alla qualità dei vini /
project aimed at enhancing the
territory and the wine quality

Queste le basi che hanno portato alla creazione dell’**Associazione Produttori Ribolla di Oslavia** con l’obiettivo di tutelare il territorio, attraverso la **Ribolla di Oslavia**, la sua terra e le sue genti. Un progetto che ha dato vita a vini dal carattere unico, ognuno con la sua impronta, uno specchio dell’anima di chi li produce. Un piccolo territorio in termini di ettari ma vasto in termini di stili dei vini, grazie all’approccio di ogni produttore alla macerazione, momento che ne disegna il DNA e ne determina colore e sensazioni organolettiche. Vini che, al netto delle differenze, si distinguono per una grande freschezza, complessità e struttura. / These are the pillars of the **Ribolla of Oslavia Producers’ Association** with the aim of protecting the territory, through the **Ribolla of Oslavia**, its land, its people. A project resulting in wines with a unique character, each with its own imprint, a mirror of the soul of those who produce them. A small land in terms of hectares but vast in terms of wine styles, thanks to the approach of each producer to maceration, a moment that shapes the DNA of these wines by determining color and organoleptic sensations. Wines that, net of the differences, stand out for their great freshness, complexity and structure.



Un grande lavoro di progettazione

/ A great design work

12

i mesi di lavoro,
tra fasi di studio,
progettazione, test
e degustazioni, per
realizzare il calice
**T-made 95
Oslavia.** / months
of work between
study phases, design,
testing and
tastings to create
the **T-made 95
Oslavia**.

320

le degustazioni per
testare i vini dei 7
produttori di Oslavia
con 14 differenti
calici test e con i
prototipi. / tastings
to test wines from the
7 Oslavia producers
with 14 different
test-glasses and
prototypes.

5

i differenti
prototipi realizzati
per individuare le
forme definitive
del **T-made 95
Oslavia.** / different
prototypes
manufactured
to create the
final design of
the **T-made 95
Oslavia**.

Dettagli che fanno la differenza

/ Details that make the difference

Numerosi sono gli elementi studiati per valorizzare l’insieme delle sensazioni organolettiche degli **Orange wine di Oslavia**, al naso come al palato. / Numerous are the elements that have been studied to enhance the overall organoleptic sensations of the **Oslavia’s Orange wines**, both to the nose and palate.



La forma della coppa,
caratterizzata da
**ampie e avvolgenti
pareti** e da un
**proporzionato
bevante**, è stata
studiata per esaltare
l’eleganza del vino. /
The shape of the cup,
characterized by wide,
embracing walls
and a **proportionate
rim**, is designed to
enhance the elegance
of the wine.



Il **fondo ampio
e piatto** è stato
pensato per
stemperare l’impatto
alcolico e valorizzare
morbidezza e
complessità del vino
grazie all’ampio
rapporto tra
superficie e ossigeno. /
The **wide, flat
bottom** is designed
to dilute the alcoholic
impact and enhance
the wine’s softness
and complexity due
to the large surface-
to-oxygen ratio.



Il **diametro
del bevante**
è stato calcolato
per valorizzare la
freschezza e
l’equilibrio al palato. /
The **diameter
of the rim** has
been calculated to
enhance freshness
and balance to
the palate.