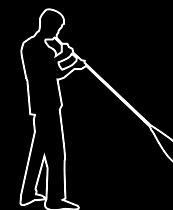




PERFECCIÓN ARTESANAL



HECHO A MANO

Cada copa se elabora en una gran cantidad de pasos para lo cual se requiere una dilatada experiencia, suma destreza y máxima concentración de los maestros artesanos.

El vidriero sopla el vidrio líquido caliente con mucha delicadeza introduciéndolo en el molde de madera de haya torneado de dos piezas, mientras va rotando constantemente el tubo de soplado. Así se crea el delicado y finísimo cáliz — la coppa — de la copa de vino. A continuación, el tallo de la copa se extrae del cáliz con tenazas sobre el que se aplica una masa de vidrio líquido, a partir de la cual se modela la base utilizando tijeras con dedos de madera. El proceso completo es puramente artesanal.

Aquellas copas que no satisfacen los máximos requisitos de precisión y no sean ligeras como una pluma, son refundidas y recicladas. Cada pieza es una obra maestra de perfección artesanal.



TINTO



JOSEPHINE N° 3

Esta copa permite que los vinos grandes y con cuerpo — desde el Borgoña al Burdeos — se desarrollen ampliamente.

Con sus voluptuosas curvas, es más que una analogía visual del voluminoso cuerpo de los grandes vinos, y ello se aplica tanto a los vinos tintos como a los blancos. Gracias al acabado en punta del cono de la base, proporciona además un complejo juego de colores que subraya la rica profundidad del contenido.

Altura 24 cm, diámetro 11 cm

