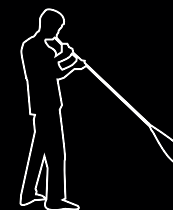




PERFECCIÓN ARTESANAL



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 cuppa— 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 dedales 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.



CHAMPAGNE



JOSEPHINE N° 4

Con su amplia superficie, su profundo extremo y el estrechamiento hacia la boca, esta copa hace todo lo posible por superar a cualquier otra copa de champán: el modo en que se concentra el perlage, el modo en que transporta el buqué hacia la nariz, el modo en que conserva la chispeante tensión de su contenido durante tanto tiempo que los momentos de celebración pueden durar para siempre. Como puede ver, pensamos que esta copa es un motivo de celebración en sí misma.

Altura 24 cm, diámetro 8,5 cm

