

**P** PEUGEOT



**ARTICOLI VINO**  
WINE ACCESSORIES



Cavatappi elettrico ricaricabile, inox  
Electric-rechargeable corkscrew, s/s  
Korkenzieher, elektrisch, wiederaufladbar  
Tire-bouchon, électrique, rechargeable  
Sacacorchos, eléctrico, recargable

art.

48276-12



**BALTAZ** - Cavatappi  
Corkscrew  
Korkenzieher  
Tire-bouchon  
Sacacorchos

art.

48276-13



Cavatappi a molla  
Double corkscrew  
Korkenzieher, doppelgewinde  
Tire-bouchon, double pas de vis  
Sacacorchos

art.

48276-04



**CLEF DU VIN**

Professional  
Pocket

art.  
48276-42

**CLEF DU VIN**

Professional  
Service

art.  
48276-43

La Clef du Vin è uno strumento di misura che vi permette di conoscere istantaneamente il potenziale di invecchiamento del vostro vino. È efficace con tutti i tipi di vino: bianchi, frizzanti, rosé, rossi e vini dolci naturali. La chiave si utilizza immergendola nel vino. Ogni secondo di contatto corrisponde ad un anno di invecchiamento. - *The Clef du Vin is a measuring instrument that reveals your wines' ageing potential in the blink of an eye. It works effectively on all types of wines: whites, sparkling, rosés, reds and naturally sweet wines. Dip the dot on Clef du Vin into the wine. Every second the dot is in contact with the equivalent of one year's ageing.*



Display 24 conf. salvagoccia 2 pz.  
 Display box 24 set of 2 antidrops  
 Display mit 24 Packungen je 2 Tropfenfänger  
 Présentoir 24 pochettes de 2 antigouttes  
 Expositor 24 confecciones de 2 para gotas

art.  
48276-05



Display 24 pz. versatori antigoccia  
 Display of 24 no drip wine pourers  
 Display 24 Stk. Antitropfen-Gießer  
 Présentoir 24 becs verseurs  
 Expositor 24 vertedores

art.  
48276-41



Set 6 rivestimenti bottiglie  
 Set 6 jackets for cooling wine  
 6 Kühlmanschetten für Weinflaschen  
 6 gaines rafraîchissantes  
 6 fundas térmicas

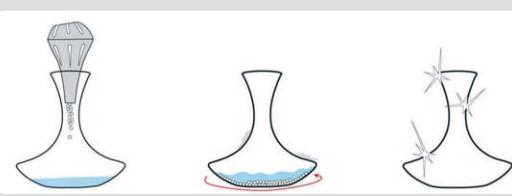
art.  
48276-07



Display 10 pz. kit sfere pulitrici  
 Display of 10 pcs. cleaning bead flasks  
 Display mit 10 Reinigungskugeln-Flaschen  
 Présentoir 10 bouteilles billes nettoyantes  
 Expositor 10 frascos con bolas pulidoras

art.  
48276-40

Le sfere in acciaio inox Bilbo permettono di pulire facilmente i decanter rimuovendo i sedimenti di tannino, tracce di calcare, ecc...  
*The stainless steel Bilbo cleaning beads allow to easily clean decanters, removing tanning sediment, limestone traces, etc...*



**LE TASTER** - Bicchiere degustazione  
 Tasting glass  
 Weinverkostungsglass  
 Verre dégustation  
 Copa catar

art. h. cm. cl.  
48276-47 11 38

**Decantazione**

Vini rossi giovani: versare in un decanter accelera il processo di maturazione e consente al vino di maturare considerevolmente in poche ore. Tempo di decantazione: da 1 a 4 ore prima di servire a seconda della personalità del vino (se il vino è giovane e tannico si consiglia un tempo di decantazione maggiore).

Vini rossi maturi: un vino rosso maturo in bottiglia da diversi anni ha raggiunto una complessità ed una pienezza che deve rimanere intatta. Sedimenti naturali costituiti da tannini e antociani devono essere rimossi prima di servire. Tempo di decantazione: per rispettare la fragilità dei vini maturi, il vino dovrebbe essere trasferito al decanter appena prima di servire, facendo attenzione ad evitare forti sbalzi di temperatura (la bottiglia e decanter dovrebbero essere alla stessa temperatura). Vini bianchi: a causa della loro natura abbastanza fragile, i vini bianchi devono essere maneggiati con grande cura. Ossigenare delicatamente affinerà la loro purezza aromatica, mentre allo stesso tempo preserverà la loro freschezza. Tempo: da 15 minuti ad 1 ora prima di servire. Vini pregiati e dolci sono al loro meglio dopo 1-2 ore. Vini soggetti ad ossidazione come il prestigioso Vin Jaune dovrebbero decantare per 1/2 giornata.

**Decanting a wine**

Young red wines: pouring them into a decanter accelerates the maturing process and enables the wine to age considerably within a few hours. Time: 1 to 4 hours before serving depending on the personality of the wine (the longer the better if the wine is young and tannic).

Mature red wines: a mature red wine that has been allowed to age several years in a bottle has reached a complexity and fullness that must remain intact for the taster. Natural sediments made up of tannins and anthocyanins must be removed before serving. Time: in order to respect the fragility of mature wines, the wine should be transferred to the decanter just before serving, with care taken to avoid extreme differences in temperature (bottle and decanter should be at the same temperature).

White wines: due to their fairly fragile nature, white wines should be handled with great care. Gently swirling them will refine their aromatic purity whilst at the same time preserving their freshness. Time: from 15 minutes to 1 hour before serving. Prestigious vintage wines and sweet wines are at their best after one or two hours in a decanter. Wines prone to oxidation such as the prestigious Vin Jaune may be left half a day in a decanter.

**SET GRAND BOUQUET**

Decanter & Aeratore  
Decanter & Aerator  
Vetro soffiato  
Hand blown glass

art.	h. cm.	cl.
48276-36	23	75

N

**CAPITaine**

Decanter  
  
Vetro soffiato  
Hand blown glass

art.	h. cm.	cl.
48276-20	26	75



**CORDOBA**

Decanter

Vetro soffiato  
Hand blown glass

art.	h. cm.	cl.
48276-24	17	75



**PREMIUM**

Decanter

Vetro soffiato  
Hand blown glass

art.	h. cm.	cl.
48276-22	20	75



**PRESTIGE**

Decanter

Vetro soffiato  
Hand blown glass

art.	h. cm.	cl.
48276-23	17	75



**IBIS**

Decanter

Decanter

Vetro soffiato  
Hand blown glass

art.	h. cm.	cl.
48276-14	27	75



**IBIS MAGNUM**

Decanter

Decanter

Vetro soffiato  
Hand blown glass

art.	h. cm.	cl.
48276-15	33	150



**SAVEUR**

Decanter

Vetro soffiato  
Hand blown glass

art.	h. cm.	cl.
48276-16	22,5	75



**VARIATION**

Decanter

Vetro soffiato  
Hand blown glass

art.	h. cm.	cl.
48276-25	24	75



Asciuga decanter, acciaio nichelato

Decanter drainer, nickel plated steel  
Dekanter-Trockenständer  
Egouttoir à carafe  
Soporte para decantador

art.
48276-35



Supporto per imbuto, peltro

Funnel holder, pewter  
Trichterständer, Zinn  
Support à entonnoir, étain  
Soporte para embudo, peltre

art.
48276-33



Imbuto, peltro  
Decanting funnel, pewter  
Dekantiertrichter, Zinn  
Entonnoir à vin, étain  
Embudo para vino, peltre

art.
48276-30



Aeratore, vetro  
Aerator , glass  
Weinbelüfter  
Aérateur  
Aireador

art.
48276-28



Aeratore, vetro  
Aerator , glass  
Weinbelüfter  
Aérateur  
Aireador

art.
48276-26

Distribuisce il vino sulle pareti del decanter aerandolo e facendo sì che rilasci il suo aroma. Utilizzato per vini rossi giovani (2-3 anni).

For aerating young red wines and releasing their aromas. It distributes the wine around the decanter walls to reveal its full personality.