centellino®
areadivino | hand made in Italy

計量できるデキャンティングポアラー

- 試飲やグラス売りに最適な量を提供できます
- デキャントして優しくワインを開きます
- ワインを傷めず、酸素を取り込み瞬時にエアレーションを完了します
- ワインの個性は維持したままワインの風味を増幅します
- Artisan Crafted Glass のイタリア製ハンドメイド
- テーラーメイドコルクはどんなボトルにも合います

1杯のための
ワインデキャンタ

The fabulous story of the "Centellino"

Centellino の歴史は、太古にまでさかのぼります。
このラテン名はかつて"cyatulus"で、ギリシャ語の注ぐという動詞"kyo"から派生した"kyathos(花瓶)"を受け継いた"cyatus(ワインの計量器)"の小さいものを表す名前でした。

のちに Centellino はひしゃくの形になり、中世の軽食屋でワインを適切に提供し、旅行者を大いに喜ばせました。
ガラスとボトルと保存用のフラスコ瓶の登場に伴い、熟練したガラス職人が吹きガラスの技術を用い Centellino をデザインしました。

今日、熟練した職人によって作られた Centellino は、テーブルを豊かにします。ワインを飲む分だけデキャンタージュし、優れたワインをより優しく調和させます。

Centellino's "Centellino" 赤と白のワイン用

ご使用方法

Insertion 取付

1. ワインのボトルを取り出します
2. ストッパーの木の部分を持ってください
3. ガラスではなく、木製ストッパーを押して挿入します
4. 一度挿入した後は、Centellino には触らずボトルで操作します

Filling 充填

1. Centellino のチューブを外します
2. Centellino のリザーバーが垂直になるようにボトルを持ちます
3. 容量通りにサービングするためにリザーバーを完全に満たしてください

Serving サービング

1. ワインを注ぐためにボトルを 90°以上回転させます
2. Centellino はボトルよりも高い位置にします

Preservation 保存

- Centellino はボトルに挿したままにしておきます。次に注ぐ時まで、そのままワインを保存できます
- 飲み終わったら木のストッパー部分を持って Centellino を取り外します。絶対にガラスをつかんで取り外さないでください

centellino®
areadivino | hand made in Italy

輸入・販売元

Biz ideA Human&Technology

株式会社ビズイデア

〒509-6103
岐阜県瑞浪市稲津町小里 2160-2
tel 0572-67-1977
https://biz-idea.biz