

GREGGIO

THE ART OF DRINK TASTING
GREGGIO'S DRINKING EXPERIENCE



Continuamente innovativo e all'avanguardia nel design nasce per affrontare la sfida di avvicinare la degustazione di vino e cocktail all'argento. Greggio propone questa linea di articoli specifici alle esigenze dei migliori Sommelier: l'interazione tra il nettare e il palato diventa così più naturale e sensuale. I scintillanti accessori della Manhattan Collection consentono di preparare abilmente i migliori cocktail presenti nei locali più In delle città mondiali. La finitura argentata di tutti gli elementi essenziali, dallo shaker al colino, dona un look glamour senza tempo. Pieno di stile sofisticato per tutte le occasioni, ogni bicchiere sapientemente lavorato è modellato secondo la consacrata tradizione per esaltare il massimo gusto del vino, champagne e molto di più.

Continually innovative and at the forefront of design, GREGGIO presents the MANHATTAN BAR DRINK collection. To tackle the art of enjoying wine and cocktail, Greggio rises to a formidable challenge of combining two substances that do not make for an ideal combination, metal and spirits. The relationship between the taster and the receptacle, the interaction between the nectar and the palate thus became more natural and sensual. The gleaming barware from Manhattan Collection means you can expertly prepare your favorite cocktails at home. Silverplating finish gives all the essentials, from shaker to strainer, a look of timeless glamour. Full of sophisticated style for all occasions, each expertly crafted glass is shaped according to time-honored tradition to bring out the fullest enjoyment of your wines, champagnes and more.

THE ART OF DRINK TASTING GREGGIO'S DRINKING EXPERIENCE

- COLLEZIONE MANHATTAN
MANHATTAN COLLECTION
- ACCESSORI BAR & COCKTAIL
BAR ACCESSORIES & COCKTAIL
- COLLEZIONE BICCHIERI
GLASSES COLLECTION

COLLEZIONE MANHATTAN

MANHATTAN COLLECTION



9.75.1692
Shaker c/vetro
Shaker w/glass



9.04.1512
Misurino liquore
Cocktail measure
15/30 ml



9.75.8042
Shaker
Shaker
ø 8 h 23 cl 45

9.27.2832
Cannuccia
Drinking Straw



9.04.1472
Bicchiere MARTINI
Martini Glass
ø 12 h 16,5

La popolarità sempre più diffusa dell' arte del drink porta a una nuova varietà di bicchieri ed accessori adatti ad ogni tipo di bevanda e cocktail.

La collezione Manhattan porta raffinatezza e glamour in modo elegante nelle case di chi coltiva questa passione. La collezione comprende una selezione di articoli in lega argentata che include bicchieri Martini, secchi ghiaccio e champagne e tutti gli accessori necessari per realizzare cocktail in grande stile.

The popularity of speciality drinks brings to a new variety of glasses for every type of drink and cocktail. Manhattan collection brings sophistication and glamour to home entertaining. The collection includes a selection of silverplated glasses and barware including Martini copa glasses, ice & champagne buckets, tumbler and cutlery accessories.





COLLEZIONE MANHATTAN

MANHATTAN COLLECTION



9.04.1482
Flute
Flute



9.75.0272
Secchio Ghiaccio
Ice-Bucket
ø 16 h 15

9.75.0092
Secchio Champagne
Champagne Bucket
ø 20,5 h 21 cm

È molto importante che un prodotto sia in comunicazione diretta con il suo utente: il fattore determinante non è solo la sua semplicità e la sua funzionalità, ma i dettagli che il designer vuole trasmettere ai consumatori.

It is very important for a product to be in direct communication with its user: the determining factor is not just simplicity, plainness and functionality, but the details that communicate to the consumers the designer's own statement and what the designer can contribute to the design.

COLLEZIONE MANHATTAN

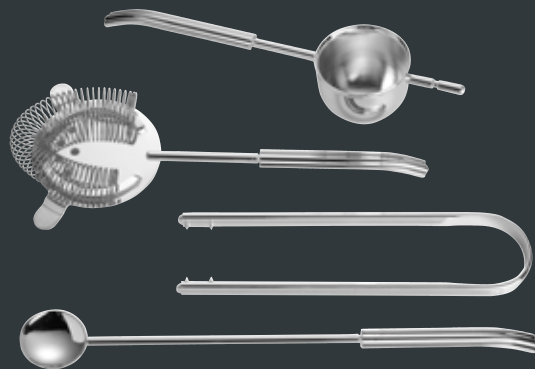
MANHATTAN COLLECTION



9.75.0512
Secchio Ghiaccio Termico
Thermos Ice-Bucket
ø 18 h 24 cm

Accessori da bar pensati per assaporare nell'intimità di casa la mixology, l'arte della preparazione dei drink.

Accessories for bars designed to savor mixology the art of preparing drinks, in the intimacy of home.



19.78.0032
Set Bar Professional
Professional Cocktail Set





ACCESSORI **BAR & COCKTAIL**

BAR ACCESSORIES & COCKTAIL

“Good taste is not just a question of the right ingredients, it also involves choosing the right accessories.”



9.04.0912
Caraffa martellata
Small Hammered Jug
ø 10 h 18



9.52.0872
Sottobottiglia martellata
Hammered Bottle Coaster
ø 15



9.52.0842
Sottobicchiere martellato
Hammered Coaster
ø 11



9.20.4292
Cucchiaino Cocktail Attorcigliato
Cocktail Twisted Spoon
L. 25,5



19.20.0012
Cucchiaino/cannuccia
Cuore
Heart Spoon/straw

ACCESSORI BAR & COCKTAIL

BAR ACCESSORIES & COCKTAIL



39.02.0062
Apribottiglia
Eps Bottle Opener



39.02.0712
Apriscatole
Eps Can Opener



39.86.0082
Sbuccia Limoni
Eps Lemon Peeler



39.15.6692
Coltello Pompelmo
Eps Grapefruit Knife



39.86.0092
Coltello Agrumi
Eps Citrus Knife

NEGRONI

(3cl Gin, 3cl Vermut Rosso, 3cl Bitter Campari)

Originario di Firenze, perchè ideato da niente poco di meno che Conte Camillo Negroni, noto frequentatore del Caffè Casoni sito in Via de' Tornabuoni a Firenze (oggi diventato Caffè Giocosa). Allora il barman Fosco Scarselli, preparava uno dei cocktail che in quel periodo era molto in voga "l'Americano", dato che a quell'epoca il bar era per lo più frequentato dall'alta aristocrazia toscana e da tanti turisti anglo-americani! Anche al Conte piaceva questo cocktail ma dopo uno dei suoi viaggi in Inghilterra, tornò con la passione per il gin, fu allora che chiese al suo barman di fiducia Fosco di fargli un Americano un po più robusto, aggiungendo proprio del Gin, e da quel dì, come succede quasi sempre, anche i turisti iniziarono a chiedere il cocktail del Conte, rinominato solo successivamente Negroni.

Originally from Florence, because conceived by nothing less than Conte Camillo Negroni, a well-known visitor to Caffè Casoni, located in Via de' Tornabuoni in Florence. Then the barman Fosco Scarselli, prepared one of the cocktails that at that time was very popular "AMERICANO", since at that time the bar was mostly frequented by the high Tuscan aristocracy and many Anglo-American tourists. Even Camillo Negroni liked this cocktail but after one of his trips to England, he returned with a passion for gin: it was then that he asked his trusted barman Fosco to make him a slightly stout American, adding the Gin, and from that of as almost always happens, even tourists began to ask for the Conte's cocktail, renamed only later Negroni.



COLLEZIONE BICCHIERI

BAR ACCESSORIES & COCKTAIL



9.04.1232
Balloon
Balloon Glass
ø 15,5 h 20



9.04.1492
Bicchiere Spritz
Spritz Glass
ø 8,3 h 8,5



9.04.1502
Bicchiere Cocktail
Cocktail Glass
ø 7 h 10,5

SPRITZ

(6cl di prosecco, 4cl di Aperol, a splash of di soda/seltz)

Tra i cocktail italiani c'è il più conteso aperitivo del nord Italia.

Da Parma, passando per Bologna, Ferrara, Padova e Venezia ecco le principali città che si contendono la creazione di questo aperitivo che dagli anni 70 è diventato un vero e proprio must!

Le origini sono molto più antiche. Pare nasca durante la dominazione austriaca nel lombardo veneto, quando i soldati asburgici vennero a conoscenza dei nostri vini troppo forti per i loro gusti. Essendo abituati a bere quasi ed esclusivamente birra, pensarono bene di allungare l' amato vino italiano con acqua gassata. Il nome difatti deriva dal verbo tedesco SPRITZEN che significa appunto 'spruzzare'.

Among the Italian cocktails there is the most contested aperitif in northern Italy.

From Parma, passing through Bologna, Ferrara, Padua and Venice, here are the main cities that are competing for the creation of this aperitif that since the 70s has become a real must!

The origins are much older. It was born during the Austrian domination in the Veneto region of Lombardy, when the Habsburg soldiers became aware of our wines too strong for their tastes. Being accustomed to drink almost exclusively beer, they thought to extend the beloved Italian wine with carbonated water. The name in fact derives from the German verb SPRITZEN which means precisely 'spray'.





ACCESSORI BAR & COCKTAIL
BAR ACCESSORIES & COCKTAIL



19.02.0042
 Cavatappi
 Cork Screwer
 ø 4 L. 18



39.02.0072
 Pinza Champagne
 Epsn Champagne Opener



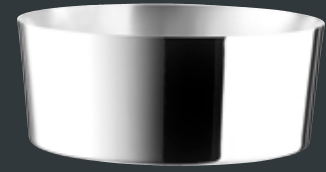
9.45.0372
 Sottobicchiere
 Coaster
 ø 9,5



9.45.0362
 Sottobottiglia
 Bottle Coaster
 ø 14



9.45.0512
 Sottobottiglia liscio c/legno
 BottleCoaster w/wood
 ø 11,5 h 4



9.14.6742
 Ciotola Aperitivo MANHATTAN
 Big Apertive Bowl
 ø 12 h 5



9.14.6622
 Ciotola Aperitivo MANHATTAN
 Small Apertive Bowl
 ø 10 h 5



COLLEZIONE BICCHIERI

BAR ACCESSORIES & COCKTAIL



9.04.0522
Bicchiere cl 33
Glass
ø 8 h 10,5



9.04.0462
Bicchiere cl 24,5
Glass
ø 8 h 9,2



9.04.0532
Bicchiere cl 20
Glass
ø 7 h 8,5



9.04.0542
Bicchiere cl 14,5
Glass
ø 6,5 h 7



9.04.0902
Bicchiere martellato
Glass
ø 7,5 h 8

Negli ultimi anni c'è stata una vera e propria ascesa della birra, il suo pubblico è cresciuto moltissimo così come la sua produzione. Greggio da sempre propone una linea di bicchieri birra per soddisfare al massimo il piacere della degustazione divenuto sempre più professionale e attento.

Per ogni tipo di birra è consigliato usare uno specifico modello di calici, bicchieri e boccali da birra in modo tale da esaltarne al massimo le peculiarità.

In recent years there has been a veritable ascent of BEER: his audience has grown a lot as well as his production. Greggio has always offered a line of beer glasses to satisfy the pleasure of tasting, which has become increasingly professional and careful.

For each type of beer it is recommended to use a specific model of goblets, glasses and beer tankards in such a way as to exalt their peculiarities to the utmost.

ACCESSORI BAR & COCKTAIL

BAR ACCESSORIES & COCKTAIL



9.47.0052
Vassoio
Tray
25x16



9.52.1062
Portaliquore trasp.
c/base fascia liscia
Clear Decanter
w/Laber and w/base



9.04.0492
Bicchierino GRAPPA
Glass
ø 3,5 h 4,5 ml 27



9.12.1122
Set Liquore trasp.c/tappo nero
Clear Combo Set Black Cork



9.04.1542
Bicchierino GRAPPA
Small Liquor Hammered
Glass
ø 3,5 h 4,5 ml 27



9.47.4232
Vassoio martellato
Hammered Tray
25x16





GREGGIO

Rino Greggio Argenterie Spa 

Via della Provvidenza, 7A
35030 Sarameola di Rubano (PD) Italy

Servizio Clienti
Tel. +39 049 8686299 - Fax +39 049 624227
e-mail: info@greggio.it

www.greggio.it

