

il decanter per il tuo calice perfetto – decant your wine serving
novità esclusiva in vetro soffiato – new exclusive item made by blown glass

LE QUALITÀ DEL CENTELLINO

- Dosa perfettamente un calice da degustazione
- Decanta e apre dolcemente il vino (testato)
- Mantiene il valore della bottiglia
- Mantiene più a lungo il vino una volta aperto
- Decora e arricchisce la Tua tavola
- Non provoca traumi al vino
- Aera e ossigena il vino (testato)
- Amplifica il bouquet del vino (testato)
- Evita il versamento accidentale del vino
- Indica le quantità da bere nelle diete

THE QUALITIES OF the CENTELLINO

- Provides the perfect quantity for tasting
- Decants and delicately releases the bouquet (certified)
- Maintains the identity of the wine
- Helps maintain the quality of the wine once open
- Decorates and enriches your table
- Does not cause traumas to the wine
- Aerates and oxygenates wine (certified)
- Amplifies the flavour of wine (certified)
- Avoids the accidental spilling of the wine
- Shows the amounts to be drunk in the diets

Un gesto elegante per vini importanti



hand made
in Italy

centellino®
areadivino

marchio e disegno brevettati / registered trade-mark, design patented

w w w . g e n e r a l h o t e l . c o m



1 INSERIMENTO

Dopo aver stappato un buona bottiglia di vino, per gustarla al meglio e nelle giuste dosi, inserisci il "CENTELLINO" e decanta la tua porzione di vino.

INSERTING

After uncorking a good bottle of wine, insert and use the "CENTELLINO" to taste the wine at its best and in a perfectly measured serving.



2 RIEMPIMENTO

Inclinando la bottiglia, con il "Centellino" posto con la parte serbatoio verso il basso, il vino scende nell'"anfora" e si distende sulle sue pareti liberando tutti i suoi profumi.

FILLING

Hold the bottle with the amphora (bowl) of the "CENTELLINO" downwards so the wine will flow down the walls of the amphora, thus freeing all of its flavours.



3 MESCITA

Ruotando di oltre 90° la bottiglia e il "Centellino", il vino discende soave nel vostro calice in una giusta dose da 100 ml., adeguata per una degustazione.

POURING

Rotate the bottle more than 90° to pour the wine. The "CENTELLINO" should be higher than the bottle



4 MANTENIMENTO

Il "CENTELLINO", può essere utilizzato anche come tappo, così se non finirete il contenuto della vostra bottiglia la potrete riporre per poi riutilizzarla con il vostro "CENTELLINO".

PRESERVATION

The "CENTELLINO" can also be used as a cap so, while you are not finished with the contents of the bottle, put the cap back in to preserve the wine for its next use.

Il "CENTELLINO" mantiene il valore del vino che stiamo degustando, mentre un normale decanter ne spersonalizza il suo marchio sostituendo la bottiglia. Questa operazione fa perdere valore alla "etichetta". Il "CENTELLINO" inoltre mantiene tutte le proprietà organolettiche del vino esaltandole durante la mescita.

The "CENTELLINO" maintains the quality and identity of the wine you are tasting contrary to a traditional decanter. A further quality of the "CENTELLINO" is its preservation of the organoleptic properties of the wine which will further heighten them during the pouring.

CENTELLINO per / for

Cod. C100	"CENTELLINO" per Vini Rossi e Bianchi	ml. 100	/	"CENTELLINO" for Red and White Wine	ml. 100
Cod. C60	"CENTELLINO" per Passiti/Vini Liquorosi	ml. 60	/	"CENTELLINO" for Raisin Wine	ml. 60
Cod. C35	"CENTELLINO" per Grappa e Distillati	ml. 35	/	"CENTELLINO" For Brandy and Distilled	ml. 35



General Hotel &
Restaurant Supply
13900 NW 82nd Avenue
Miami Lakes, FL 33016

FL TOLL FREE
(800) 330-5900
Dade (305) 885-8651
Broward (954) 525-6496
Fax (305) 362-0082

www.generalhotel.com