



CREATORI DI VALORE
GARBOLE BOUTIQUE WINERY

WINES OF VERONA - VENETO - ITALY

GARBOLE RELOAD

Nuove creazioni, nuove idee, nuove espressioni, nuove sensazioni, nuove emozioni che riconoscono e rendono riconoscibili i Garbole Lover, nei valori di sempre.

E' il DNA da outsider autodidatti, innovatori e fuori dagli schemi che ci porta continuamente ad esplorare nuove esperienze nella ricerca della nostra identità più profonda.

Il sentiero dell'autonomia che permette di seguire la propria strada e di essere padroni del proprio destino e della propria reputazione, è impervio ed estremo.

Libertà creativa e di espressione sono valori imprescindibili. L'indipendenza è al centro dello spirito GARBOLE.

Uno sforzo pionieristico che avrà bisogno del tuo supporto e sostegno di quante più persone possibili, nell'amplificare il messaggio della GARBOLE "Winess Philosophy".

Innamorati anche Tu del progetto GARBOLE ed insieme coltiveremo il sogno, nel lungo viaggio verso l'Essenza.

Anche tu puoi essere GARBOLE

TASTE THE DIFFERENCE

GARBOLE®



LEARN FROM THE PAST - LIVE THE PRESENT - DREAM THE FUTURE

Az. Agricola GARBOLE

Via Fracanzana, 6 - 37039 - Tregnago - Verona - Italia - Fax: +39 045.780.90.20

Email: info@garbole.it - www.garbole.it - p.iva: 03061010231



*Una destinazione,
Una intenzione che
si proietta nello
spazio
Una prospettiva
d'azione
Una possibilità di
incontro
Il coraggio di una
scelta*



GARBOLE: La forza di un'idea

VALORI: Essenza, autenticità, unicità, libertà, indipendenza creativa ed innovazione. Centralità delle persone e del loro valore.

MISSIONE: Realizzare un folle sogno. Filippo e Ettore Finetto fondatori della Garbole hanno avuto da sempre una sola grande ambizione: produrre il miglior vino al mondo.

FILOSOFIA: "Winess philosophy": Amore per la bellezza e ricerca del benessere interiore ed esteriore. Solo natura e lavoro dell'uomo all'interno della bottiglia; le persone prima del vino, il valore prima del prezzo, il vino prima dell'etichetta

OBIETTIVO : Creazioni d'eccellenza senza compromessi

MASSIMA: Non migliori, differenti

COSA PIACE: Produrre vino in modo unico e irripetibile che rappresenti le persone ed i territori a cui è legato

GESTIONE: Curiamo personalmente ogni dettaglio

PRODUZIONE: Unicità, rarità, esclusività

LOVERS: Persone speciali che non hanno bisogno di essere "Guidate" perché hanno la bellezza nel cuore.

IL MANIFESTO: Autonomia ed indipendenza

ROSSOFILO: Crescita, consapevolezza emozioni



GARBOLE®



TASTE THE DIFFERENCE

Made in

CREATORI DI VALORE
GARBOLE BOUTIQUE WINERY

WINES OF VERONA - VENETO - ITALY

VINO

HELETTO ROSSO VENETO IGP - 2009

DESCRIZIONE
ORGANOLETTICA:

Vino di colore rosso rubino intenso, impenetrabile con sentori di prugna ciliegia amarena confettura e mandorla, tutto ben amalgamato da una piacevole vena balsamica ed una nota di menta fresca, che con i sentori di vaniglia, caffè e cioccolato, liquirizia danno al vino complessità olfattiva. Vino di grande corpo, potente, avvolgente, asciutto, e sapido con una grande persistenza gusto-olfattiva, caratterizzato da un buon grado di acidità che gli dona un giusto grado di freschezza.

VITIGNI:

50 % Corvina - Corvinone veronese – 50% altre uve

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
E DENSITA' D'IMPIANTO:

Guyot semplice a fusto basso di circa 70 – 80 cm sul quale è inserito un capo a frutto con circa 8 –10 gemme; 4500 - 5500 viti per ettaro

RESA PER ETTARO:

60 q.li per ettaro

EPOCA E CONDUZIONE
DELLA VENDEMMIA:

La vendemmia interamente manuale condotta a partire dalla metà di settembre si protrae per circa 35-40 giorni e viene effettuata a più riprese secondo il grado di maturazione delle uve e con la massima selezione dei grappoli migliori.

APPASSIMENTO:

Le uve vengono messe a riposo, in piccole cassette di legno di circa 4 – 5 Kg cadauna, e collocate nel fruttai, dove rimarranno per un periodo di circa 20 - 30 giorni di appassimento.

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura/pigiatura il mosto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Affinamento in legno nuovo per 36 mesi e almeno un anno in bottiglia

DATI ANALITICI:

Acidità totale : 5,84 g/l; estratto totale netto: 36,7 g/l; alcol: 14,00;



TASTE THE DIFFERENCE

Made in

CREATORI DI VALORE
GARBOLE BOUTIQUE WINERY

WINES OF VERONA - VENETO - ITALY

VINO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOP 2008 - RISERVA

DESCRIZIONE
ORGANOLETTICA:

Vino di colore rosso rubino intenso tendente al granato con sentori di prugna ciliegia amarena confettura e mandorla, tutto ben amalgamato da una piacevole vena balsamica ed una nota di menta fresca, che con i sentori di vaniglia, caffè e cioccolato danno al vino complessità olfattiva. Vino di grande corpo, potente, avvolgente, morbido, rotondo, asciutto, e sapido con una grande persistenza gusto-olfattiva, caratterizzato da un buon grado di acidità che gli dona un giusto grado di freschezza.

VITIGNI:

85% Corvina veronese, Corvinone, rondinella; 15 % altre uve

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E
DENSITA' D'IMPIANTO:

Guyot semplice a fusto basso di circa 70 – 80 cm sul quale è inserito un capo a frutto con circa 8 –10 gemme; 4500 - 5500 viti per ettaro

RESA PER ETTARO:

60 q.li per ettaro

EPOCA E CONDUZIONE DELLA
VENDEMMIA:

La vendemmia interamente manuale condotta a partire dalla metà di settembre si protrae per circa 35-40 giorni e viene effettuata a più riprese secondo il grado di maturazione delle uve e con la massima selezione dei grappoli migliori.

APPASSIMENTO:

Le uve vengono messe a riposo, in piccole cassette di legno di circa 4 – 5 Kg cadauna, e collocate nel fruttajo, dove rimarranno per un periodo di circa 90 – 100 giorni di appassimento che grazie alla concentrazione naturale, comporterà un calo di circa il 50% 60% circa del loro peso.

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura/pigiatura il mosto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Affinamento in legno nuovo per 36 mesi e almeno un anno in bottiglia

DATI ANALITICI:

Acidità totale : 6,52 g/l; estratto totale netto: 40,8 g/l; alcol: 15,50;

BOTTIGLIE PRODOTTE:

5000 da 750 ml



GARBOLE®



TASTE THE DIFFERENCE

Made in

CREATORI DI VALORE
GARBOLE BOUTIQUE WINERY

WINES OF VERONA - VENETO - ITALY

VINO

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOP 2008

DESCRIZIONE
ORGANOLETTICA:

Vino di colore rosso rubino intenso tendente al granato con sentori di prugna ciliegia amarena confettura e mandorla, tutto ben amalgamato da una piacevole vena balsamica ed una nota di menta fresca, che con i sentori di vaniglia, caffè e cioccolato danno al vino complessità olfattiva. Vino denso con una grande persistenza gusto-olfattiva, caratterizzato da un ottimo equilibrio fra dolcezza e acidità.

VITIGNI:

85% Corvina veronese, Corvinone, rondinella; 15 % altre uve

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
E DENSITA' D'IMPIANTO:

Guyot semplice a fusto basso di circa 70 – 80 cm sul quale è inserito un capo a frutto con circa 8 –10 gemme; 4500 - 5500 viti per ettaro

RESA PER ETTARO:

60 q.li per ettaro

EPOCA E CONDUZIONE
DELLA VENDEMMIA:

La vendemmia interamente manuale condotta a partire dalla metà di settembre si protrae per circa 35-40 giorni e viene effettuata a più riprese secondo il grado di maturazione delle uve e con la massima selezione dei grappoli migliori.

APPASSIMENTO:

Le uve vengono messe a riposo, in piccole cassette di legno di circa 4 – 5 Kg cadauna, e collocate nel fruttajo, dove rimarranno per un periodo di circa 120-150 giorni di appassimento che grazie alla concentrazione naturale, comporterà un calo di circa il 40% circa del loro peso.

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura/pigiatura il mosto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Affinamento in legno nuovo per 36 mesi e almeno un anno in bottiglia

DATI ANALITICI:

Acidità totale : 6,85 g/l; estratto totale netto: 62,9,0 g/l; alcol: 13,00;