

PROFONDITÀ SUPERIORE

Gli spumanti Garbara nascono dalla espressione più alta del territorio di Valdobbiadene: le colline del Cartizze.

E ritrovano nelle generazioni di una famiglia e nelle stratificazioni del suolo la tradizione del sapere contadino e la vocazione di una terra.

SCOPRI L'AZIENDA

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Zero / Brut



Uno spumante che non nasconde nulla
e ti racconta tutto quello che c'è dentro
l'uva e sotto la terra.

In Vigna

Vitigni: 100% Glera.
Zona di produzione: Cartizze S. Stefano di Valdobbiadene.
Altitudine vigneto: 330 metri s.l.m.
Morfologia terreno: Collinare, calcareo, con morene
e argille, ricco di sedimenti marini.
Esposizione: Sud-est.
Forma di allevamento: Doppia capovolta modificata.
Vendemmia: Settembre.
Resa per ettaro: 120 quintali.

In Cantina

Vinificazione: In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%.
Fermentazione primaria: A temperatura controllata.
Battontage in conservazione: 2 travasi totali.
Presa di spuma: Metodo Charmat lungo e 4 mesi sui lieviti.
Gradazione alcolica: 12,00% vol.
Acidità totale: 5,20 g/l Zuccheri residui: 0 g/l.

A Tavola

Caratteristiche organolettiche: Il suo colore è giallo paglierino
splendente: lo evidenzia un perlage davvero fine e luminoso.
Al naso si sentono note eleganti di ginestra, di mimosa,
di mandarino, di pera e di pesca gialla. Il senso dell'olfatto
percepisce anche sentori di crosta di pane, di zenzero,
aromi da cucina e sbuffi minerali. In bocca si distingue
per la sua struttura salda, l'equilibrio calibrato e una grande
corrispondenza gusto-olfattiva. Si fa riconoscere anche
per la vivace freschezza e il rigore nella sapidità.
La sua persistenza è lunga e nel finale ripropone
note di agrumi ed erbe.
Conservazione della bottiglia: In ambiente fresco con
la bottiglia tenuta sempre in posizione verticale.
Temperatura di servizio: 6-8°C.

GARBARA

Vino bianco Souvignier Gris



È Il Souvignier Gris Garbara racconta al palato il suo equilibrio composto, frutto di un vitigno robusto e resistente alle malattie funginee che garantisce un approccio naturalmente sostenibile. Il suo colore giallo dorato si accompagna ad un sapore leggermente fruttato, aromatico, con un finale fresco e piacevole.

In Vigna

Vitigni: **Souvignier Gris**.
Zona di produzione: **Provincia di Belluno**.
Vendemmia: **fine Settembre**.

In Cantina

Vinificazione: **In bianco, con pressatura soffice e resa massima 65 %**.
Fermentazione primaria: **A temperatura controllata**.
Battage in conservazione: **2 travasi totali**.
Gradazione alcolica: **12% vol.**
Acidità totale: **5,7 g/l**
Zuccheri residui: **0 g/l**
Bottiglie prodotte: **1.332**.

A Tavola

Caratteristiche organolettiche:
Il suo colore è giallo dorato. Al naso leggermente fruttato e aromatico. In bocca il sorso è caratterizzato da un'acidità fine e fruttata con finale persistente.
Conservazione della bottiglia:
In ambiente fresco con la bottiglia tenuta sempre in posizione verticale. con la bottiglia tenuta sempre in posizione verticale.
Temperatura di servizio: **12-14 °C**.
Abbinamenti:
Ideale per accompagnare primi piatti a base di pesce e crostacei e per affiancare a formaggi delicati. Consigliato in abbinamento a piatti delicatamente speziati.

GARBARA

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Extra Dry



È stato il primo spumante a nascere.
In ogni bottiglia c'è la pazienza
nel farlo e l'impazienza di assaggiarlo.

In Vigna

Vitigni: 100% Glera.
Zona di produzione: Cartizze S. Stefano di Valdobbiadene.
Altitudine vigneto: 330 metri s.l.m.
Morfologia terreno: Collinare, calcareo, con morene
e argille, ricco di sedimenti marini.
Esposizione: Sud-est.
Forma di allevamento: Doppia capovolta.
Vendemmia: Settembre.
Resa per ettaro: 120 quintali.

In Cantina

Vinificazione: In bianco, con pressatura
soffice e resa massima 70%.
Fermentazione primaria: A temperatura controllata.
Battonage in conservazione: 2 travasi totali.
Presa di spuma: Metodo Charmat.
Gradazione alcolica: 11,50% vol.
Acidità totale: 5,20 g/l.
Zuccheri residui: 12 g/l.

A Tavola

Caratteristiche organolettiche: Il suo colore è giallo paglierino
brillante, il suo perlage è elegante e persistente.
Spiccano all'olfatto fiori di campo, di mimosa,
sentori di susina, di pera e gelatina
di agrumi. A queste note olfattive si aggiungono la mandorla
dolce e un tocco di erbe aromatiche. In bocca è vellutato
ed energetico per freschezza e sapidità.
È puntuale nei ritorni olfattivi.
Il finale è lungo e con sentori di frutta e di mineralità.
Conservazione della bottiglia: In ambiente fresco
con la bottiglia tenuta sempre in posizione verticale.
Temperatura di servizio: 6-8°C.

GARBARA

Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Brut

È la nostra versione Extra brut del Prosecco Superiore che non può mancare nelle tue serate straordinarie.



In Vigna

Vitigni: 100% Glera.
Zona di produzione: Valdobbiadene.
Altitudine vigneto: 200 metri sopra il livello del mare.
Morfologia terreno: Collinare morenico, argilloso su fondo calcareo.
Esposizione: Sud-est.
Forma di allevamento: Doppia capovolta.
Vendemmia: Settembre.
Resa per ettaro: 130 quintali.

In Cantina

Vinificazione: In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%.
Fermentazione primaria: A temperatura controllata.
Battontage in conservazione: 2 travasi totali.
Presa di spuma: Metodo Charmat.
Gradazione alcolica: 11,50% vol.
Acidità totale: 5,0 g/l
Zuccheri residui: 4 g/l

A Tavola

Caratteristiche organolettiche: Il suo colore è giallo paglierino chiaro, appena screziato di verde e illuminato da catene di bollicine fitte e vivaci. La sensazione olfattiva è nitida e inebriante: i suoi profumi iniziali sono di robinia, mughetto, pera e mandarino. Seguono sfiziose note di pompelmo rosa, ribes bianco, mentuccia e fieno fresco. In bocca il sorso è asciutto e la sua spinta è fresca: lo rende vitale ed energico. Sfuma nel finale con una certa lentezza per mettere in risalto una piacevole sapidità. Conservazione della bottiglia: In ambiente fresco con la bottiglia tenuta sempre in posizione verticale. Temperatura di servizio: 6-8°C.

GARBARA

Vino bianco Spumante NUMERO6 Brut



La sesta creazione:
uno spumante che esprime nelle sue bollicine
la sua straordinaria altezza.

In Vigna

Vitigni: **Glera e Sauvignier Gris.**
Zona di produzione: **Provincia di Treviso e Belluno.**
Vendemmia: **metà Settembre.**

In Cantina

Vinificazione: **In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%.**
Fermentazione primaria: **A temperatura controllata.**
Battage in conservazione: **3 travasi totali.**
Presa di spuma: **Metodo Charmat.**
Gradazione alcolica: **11,50% vol.**
Acidità totale: **5,50 g/l**
Zuccheri residui: **6 g/l**
Bottiglie prodotte: **3.700.**

A Tavola

Caratteristiche organolettiche: **Il suo colore è giallo paglierino chiaro, con sfumature di verde.**
Al naso leggermente agrumato, pera, frutti e fiori gialli.
Segue nota balsamica di anice stellato.
In bocca il sorso è asciutto con finale sapido.
Conservazione della bottiglia: **In ambiente fresco con la bottiglia tenuta sempre in posizione verticale.**
Temperatura di servizio: **6-8°C.**
Abbinamenti: **Consigliamo di servire il NUMERO6 come aperitivo o in abbinamento a risotto con gamberi e zucchine.**

GARBARA

Vino bianco Spumante Quintovino Brut Nature

Glera, Pinot nero e Chardonnay:
un trio di vitigni per il quinto vino di Garbara.



In Vigna

Vitigni: **Glera, Pinot Nero e Chardonnay.**
Zona di produzione: **Varietà e provenienza delle uve autoctone del nostro territorio e Trentino-Alto Adige.**
Vendemmia: **Fine agosto, inizio Settembre.**

In Cantina

Vinificazione: **In bianco con pressatura soffice.**
Fermentazione primaria: **A temperatura controllata.**
Battage in conservazione: **2 travasi totali.**
Presatura di spuma: **Metodo Charmat lungo e 4 mesi sui lieviti.**
Gradazione alcolica: **12,00% vol.**
Acidità totale: **5,80 g/l.**
Zuccheri residui: **3 g/l.**

A Tavola

Caratteristiche organolettiche: **Quintovino è un insolito blend di Pinot Nero, Chardonnay e Glera.**
Il suo colore è giallo paglierino intenso, quasi dorato.
Il perlage è fine ed elegante.
Al naso è complesso e deciso e svela note di ribes, nespolo giapponese, albicocca e miele.
In bocca fa sentire il suo corpo con una spuma cremosa.
È asciutto e fresco nella struttura.
Il suo finale è lungo e con una persistenza di note fruttate.
Conservazione della bottiglia: In ambiente fresco con la bottiglia tenuta sempre in posizione verticale.
Temperatura di servizio: 6-8°C.

GARBARA