



## Research and traceability

In the production of barrels is now available the new technology NIR to select woods with specific aromatic content, measured through this exclusive new patent. Garbellotto is realizing the "wood library" in which we will catalogue the wood not based just on the origin, but also for the aromatic content: in this way it is possible to supply barrels with the specific aroma required by the customer. It is possible to analyze the concentration of tannins, ellagitannins, furfurals, aldehydes, vanillin, eugenol, lactones and therefore the different flavours (cacao, coconut, licorice, etc...) will be selected by customer according to the required characteristics to give to wines. This important result will be guaranteed by Garbellotto thanks to our technology NIR that can certificate the content (in milligrams) of the same.

The woods used by garbellotto are certified **FEC** and **PEFC**. We can then ensure during the entire production line, the traceability of the wood that we use.



Dal 1775



## Barriques & Tonneaux con tecnologia N.I.R. / with N.I.R. technology

Industria di botti,  
tini e barili (barriques)  
di rovere di ogni provenienza  
e di altre specie legnose,  
di qualsiasi formato, qualità  
e relativa assistenza.

BARRIQUES & TONNEAUX

## Ricerca e tracciabilità

Nella produzione di barrique e tonneaux è possibile utilizzare la nuova tecnologia NIR per selezionare legni con contenuti aromatici precisi, misurati grazie a questo nuovo brevetto. Garbellotto sta inoltre realizzando la biblioteca dei legni in cui il legno è diviso non solo in base alla provenienza, ma anche per il suo contenuto aromatico: in questo modo si possono costruire barriques e tonneaux con lo specifico aroma richiesto dal cliente. È infatti possibile analizzare le concentrazioni di tannini, ellagitannini, furani, aldeidi, vanillina, eugenolo, lattoni e di conseguenza i vari aromi (cacao, cocco, liquirizia, etc..) potranno essere scelti dal cliente in base al tocco che si vorrà dare ai vini. Questo importante risultato sarà garantito da Garbellotto grazie alla tecnologia NIR che fornirà il certificato con il contenuto in milligrammi degli stessi.

I legni utilizzati da garbellotto sono certificati **FEC** e **PEFC**. Possiamo quindi certificare, durante tutta la catena produttiva, la tracciabilità del legno che usiamo.



Giobatta e Piero Garbellotto S.p.A.  
Viale Italia, 200 - 31015 Conegliano Veneto (TV) Italy - tel +39 0438 366411 fax +39 0438 366400  
www.garbellotto.com info@garbellotto.it





## Garbellotto l'arte del bottaio dal 1775

- 8 generazioni di gestione familiare;
- profonda esperienza nella produzione di qualsiasi capacità di botte e barrique;
- controllo completo del processo di produzione dalla selezione in foresta del legno al collaudo di ogni singolo prodotto;
- lunga stagionatura naturale presso la propria sede di oltre 14.000 m<sup>3</sup> di legno;
- flessibilità nel soddisfare qualsiasi richiesta in termini di legno e capacità;
- supporto alla gestione sostenibile delle foreste.

## Garbellotto the art of cooper since 1775

- 8 generations of family management;
- long experience in the barrel production of any capacity;
- full control of the production process from the wood selection in the forest to the testing of each product;
- long natural seasoning in our premises of over 14,000 m<sup>3</sup> of wood;
- flexibility to satisfy any request in terms of wood and capacity;
- support to the responsible forest management.



## Restyling per una nuova anima

Nell'ottica di fornire un servizio sempre più completo ai propri clienti, Garbellotto ha provveduto ad un restyling non solo estetico della gamma produttiva di barriques & tonneaux: la cerchiatura è stata razionalizzata con cerchi più stretti e più spessi in modo da avere la stessa tenuta statica, ma aumentare la superficie di legno libero, quindi la traspirazione. La scelta dei legni e degli spessori è stata ampliata, acquistando legnami in tutta la Francia, non solo nel massiccio centrale, ma anche vicino a Parigi nel Fontainebleau, dove due secoli fa Napoleone amava andare a caccia di cervi.

Sono stati introdotti i barili da 300 lt e i tonneaux da 500 lt con rovere a spacco da 32 mm, prodotti più internazionali rispetto alla linea più italiana dei barili da 350 e 550 lt, quest'ultimo con spessori da 42 mm.

La curvatura delle doghe viene effettuata a fuoco diretto, alimentato esclusivamente da pezzi di rovere stagionato, per non avere interferenze aromatiche. Successivamente pratichiamo una tostatura a temperatura ed umidità controllata, in modo lento e delicato, per sprigionare il massimo risultato aromatico del legno.

Sono disponibili più versioni di tostatura: leggera, media, media-plus e forte. I fondi dei barili vengono tostati a parte e poi assemblati. La tostatura dei fondi è importante per avere una cessione aromatica uniforme da tutto il barile.

L'ultimo passaggio costruttivo è la finitura che comprende la piattatura interna ed esterna con successiva carteggiatura, in modo da renderli esteticamente splendidi.

*Per particolari esigenze possiamo dotare i barili anche di altri speciali accessori, inoltre, a richiesta possiamo applicare la vernice naturale traspirante che protegge dall'umidità eccessiva.*



## Restyling for a new soul

In order to provide more complete service, Garbellotto has realized a renewing of the barrel line, not only aesthetical: the hoops have been rationalized with circles narrower and thicker in order to have the same static seal, but increasing the surface area of free wood, and so the micro-oxygenation; the available range of wood and thickness has been expanded, having wood throughout all France, not only in the Central Massif, but also near Paris in Fontainebleau, where two centuries ago Napoleon loved to hunt deer. Have been introduced barrels of 300 liters and 500 liters with split oak of 32 mm, more international product than the typical Italian barrels of 350 liters and 550 liters (this with a thickness of 42 mm).

The curving of the staves is made with direct fire fed exclusively with pieces of seasoned oak, not to have aromatic interference. Then we proceed with a slow and gentle toasting with temperature and humidity controlled to unleash the best aromatic complexity. There are multiple versions of Toast: light, medium, medium - plus and strong.

The bottoms of the barrels are toasted separately and then assembled. The toasting of the funds is important to have an uniform aromatic effect from all over the barrel.

The finishing includes internal and external planing with subsequent sanding in order to make barrel easy to clean in the cellar and aesthetically beautiful.

*For special needs we can provide the barrels with also other special accessories, on request we can apply the natural breathable paint that protects from excessive humidity.*



## Range

### PROVENIENZA ROVERE

- Francia: Allier, Never, Fontainebleau, Limousin, Vosges;
- Slavonia;
- Rovere Americano: Missouri, Pennsylvania.

### SELEZIONI SPECIALI DI LEGNO

Proponiamo anche speciali soluzioni di legno per uso specifico, sia come blend di diverse origini di rovere, sia come diverse specie di legno (acacia, ciliegio, frassino, castagno, etc).

### GRANA

I nostri prodotti sono realizzati utilizzando solo legno a spacco di prima qualità a grana fine. Non proponiamo grana media per le nostre barriques!



## Range

### OAK ORIGIN

- France: Allier, Never, Fontainebleau, Limousin, Vosges;
- Slavonia
- American oak: Missouri, Pennsylvania

### SPECIAL WOOD SELECTION

We also offer special solutions of wood for particular purposes, as blend of different oak origins and also different varieties of wood (acacia, cherry, ash, chestnut, etc).

### GRAIN

We offer only high quality splitted wood with tight grain. the medium grain is not used for our barrique and tonneaux.

### FORESTE FRANCESI DI ROVERE CON RELATIVI CONFINI FRENCH OAK AND FRENCH BORDER FORESTS OAK



### CAPACITÀ E DIMENSIONI CAPACITY AND DIMENSIONS

CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONI DIMENSIONS	
	Doghe Staves	Ø
Litri Liters	mm	
	225	690
300	1.000	800
350	1.050	820
500	1.100	950
550	1.100	1.000
750	1.200	1.100