

משפחות גוריירי וריצארדי עסקו ברכישת קרקעות חקלאיות ואחוזות יין ושמן זית באזור וורונה ולומברדיה עוד במאה ה-17. בעקבות קשרי הנישואין בין שתי המשפחות נושאות, החל מבציר 1901, תוויות היין את השם המאוחד - גוריירי ריצארדי. גם כיום ממשיכה המשפחה להרחיב את שטחי הכרמים תוך הקפדה רבה על איכות היינות ושליטה מלאה על כל התהליך, מגידול הענבים ועד למילוי היין בבקבוקים. משפחת גוריירי ריצארדי מחזיקה באחוזות יין בארבעה אזורים בצפון איטליה: ואלפוליצ'לה, ברדולינו, וואלדאדיג'ה וסואבה. המשפחה חברה באגודת משפחות היין ההיסטוריות ובנוסף לייצור היין עוסקת גם בתיירות ובאירוח.

תהליך ייצור

בציר ידני של האשכולות הבשלים ביותר. השריה ותסיסה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה. תסיסה שניה עם ענבי אמרונה מיובשים. התיישנות בת 12 חודשים בחביות עץ גדולות בנות 500, 2,500 ו-5,000 ליטר.

אזור גידול: ואלפוליצ'לה, ונטו, איטליה



זן ענבים: קורבינה (45%), קורבינונה (30%), רונדינלה (15%), מרלו (10%)



התיישנות בחביות: 12 חודשים



בעל עושר ניחוחות וטעמים של פרי יער בשל לצד רעננות רבה ואיזון מצוין. ריפאסו קלאסי איכותי ומרשים.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין אדום **קבד** **קליל**



נפח: 750 מ"ל **מתוק** **יבש**



גוריירי ריצארדי

גוריירי ריצארדי ריפאסו
קלאסיקו סופריורה
Guerrieri Rizzardi Ripasso
Classico Superiore

