

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 סלקטיבי של האשכולות הבשלים ביותר בכרמים הטובים ביותר של היקב. יבוש של הענבים בחדרים קרירים במשך 3-5 חודשים. הפרדה וריסוק ותסיסה במכלי נירוסטה. התיישנות של 12 חודשים בחביות קטניות של 225 ליטר ועוד 24 חודשים בחביות עץ גדולות בנות 2,500 ליטר (סה"כ 3 שנות התיישנות).

אזור גידול: ואלפוליצ'לה, ונטו, איטליה



זן ענבים: קורבינה (60%), רונדינלה (25%), קורבינונה (10%), ברברה (5%)



התיישנות בחביות: 36 חודשים



בעל ניחוחות עשירים מאוד של פרי בשל ותבלינים אקזוטיים. יין מרשים ומודגש עם מרקם עגול, מרוכז וקטיפתי. "הרבה יין בכל לגימה".

ציונים: Wine Advocate 93 (בציר 2015)



כשרות: לא כשר



סוג יין: יין אדום



נפח: 750 מ"ל



גוריירי ריצארדי

גוריירי ריצארדי אמרונה דלה ואלפוליצ'לה קלאסיקו
Guerrieri Rizzardi Amarone della Valpolicella Classico

