



*Vini DOC*  
*Colli Etruschi Viterbesi*  
*Tuscia*

*DOC Colli Etruschi Viterbesi*

## Grechetto Rosso

Il Grechetto Rosso é un biotipo di Sangiovese coltivato da secoli esclusivamente nella Tuscia ed ora sta vivendo una notevole rivalutazione grazie all'impegno di piccole cantine verso i vini autoctoni.

I nostri terreni, aridi e calcarei, danno vita a un vino rosso corposo, dal profumo intenso e fragrante, sapore secco e persistente.

**Uve:** grechetto rosso 85%, merlot, cannaiolo

**Grado Alcolico:** 12.5 - 13.5 % vol

**Vigneto:** situato a circa 450m s.l.m. su terreno argillo-cretoso, è stato impiantato intorno al 2001 ed è allevato a cordone speronato.

**Vinificazione:** di tipo tradizionale in vasi d'acciaio con affinamento di almeno 10 mesi in barriques.

**Abbinamento:** carne, selvaggina, formaggi stagionati, frutta secca

**Produzione:**

Circa 1800 bottiglie da 0.75 L



Azienda Agricola Ornella Bosatra Podere Elvella

Predio Elvella 6, Trevinano 01021 Acquapendente (VT) Italia

[www.elvella.it](http://www.elvella.it)

[info@elvella.it](mailto:info@elvella.it)

+39 337 468439

## Procanico

Il Procanico, vitigno Trebbiano Toscano, come citato da Plinio il Vecchio, era già coltivato ai tempi degli Etruschi. Il clima e i terreni della Tuscia conferiscono particolari caratteristiche al vino.

Si presenta con un peculiare colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Vino fermo, fresco, equilibrato, dal profumo delicato e retrogusto di pompelmo.

**Uve:** trebbiano toscano 85%, malvasia toscana, roscetto

**Grado Alcolico:** 12 - 13 % vol

**Vigneto:** situato a circa 450m s.l.m. su terreno argillo-cretoso, è stato impiantato intorno al 2000 ed è allevato a cordone speronato.

**Vinificazione:** di tipo tradizionale in vasi d'acciaio.

**Abbinamento:** pesce (specialmente di lago), tutto pasto

**Produzione:**

Circa 600 bottiglie da 0.75L



Azienda Agricola Ornella Bosatra Podere Elvella

Predio Elvella 6, Trevinano 01021 Acquapendente (VT) Italia

[www.elvella.it](http://www.elvella.it)

[info@elvella.it](mailto:info@elvella.it)

+39 337 468439