



**PODERE ELVELLA**  
Azienda Agricola Ornella Bosatra

*Vini DOC*

*Colli Etruschi Viterbesi*

*Catalogo dei Vini*

## Grechetto Rosso

Biotipo di Sangiovese, è una varietà rossa conosciuta nella zona di Gradoli da secoli ed è coltivato esclusivamente nella provincia di Viterbo. Esso è integralmente prodotto dal Podere Elvella sulle colline della Tuscia a nord del lago di Bolsena al confine con la Toscana.

Il vino presenta un colore rosso rubino con profumo intenso e fragrante e sapore persistente.

**Uve:** grechetto rosso, merlot, cannaiole

**Grado Alcolico:** 12.5° - 13.5°

**Vigneto:** situato a circa 450m s.l.m. su terreno argillo-cretoso, è stato impiantato intorno al 2001 ed è allevato su 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 0.75L



Azienda Agricola Ornella Bosatra Podere Elvella

Predio Elvella 6, Trevinano 01021 Acquapendente (VT) Italy

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

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

+39 337 468439

## Procanico

Della famiglia del Trebbiano, genere dal frutto bianco, è tra i più diffusi in Italia. Già coltivato dagli Etruschi, venne citato dall'autore latino Plinio che identificava con esso un vino 'Tribulanum' nelle zone del Trebbia, della Toscana e di Napoli.

Vino fresco ed equilibrato con colore giallo paglierino chiaro, profumo delicato e sapore secco e amarognolo.

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

**Grado Alcolico:** 12° - 13°

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

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

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

+39 337 468439