



# L'ERMITE DE SANT'ARMETTU

**TERROIR :** Sélection parcellaire sur les arènes granitiques des coteaux de Tizzano.

**CEPAGE :** 100% Sciaccarellu planté en 1973.

**VINIFICATION :** Vendange égrappée, triée à la vigne et en cave, levures indigènes. Fermentation en foudre, sans intrants, non filtré.

**ÉLEVAGE :** 9 mois en foudre et 9 mois en cuve.

**DEGUSTATION :** Intense et complexe, Ermite présente la quintessence de notre Sciaccarellu. Le fruité "fraise" ou "framboise" est ici plus mûr et concentré; à l'aération, l'aspect épicé se dévoile.



L'ERMITE

