



SCHOLA SARMENTI

WINE STORIES

i vigneti ad alberello



Nelle contrade della campagna salentina, lo sguardo si perde in quelle distese di piccoli alberelli, la vera anima di Schola Sarmenti. Generazioni di viti riempiono gli occhi, dalle piante più giovani ad esemplari che racchiudono in sé fino a 80 anni di storia.



i segreti della vendemmia



Quando il sole inizia a scaldarsi, contadini esperti diradano i grappoli, lasciando sulle piante solo pochi esemplari. I grappoli pronti vengono raccolti uno ad uno e adagiati in piccoli contenitori che li custodiscono fino in cantina, un luogo in cui la tradizione abbraccia l'innovazione. Qui mani abili selezionano le migliori uve che, ogni anno, si trasformano in una produzione di qualità eccelsa, riflesso di un terroir inconfondibile.



il profumo della cantina



Dopo un attento restauro le famiglie Marra e Calabrese hanno riportato allo splendore un antico simbolo dell'enologia salentina: un vecchio stabilimento vinicolo dell'Ottocento, rimasto chiuso per oltre cinquant'anni, testimonianza di un'antica tradizione architettonica.



SCHOLA SARMENTI

www.scholasarmenti.it

Via G. Cantore, 37 · 73048 Nardò (Le) · Italia · tel. +39 0833567247 · info@scholasarmenti.it

OUR COLLECTION

CANDÒRA

Chardonnay
i.g.t. Salento Bianco



Uve: Chardonnay 100%
Età: 15 anni ca.
Vigneto: guyot, 4200 piante per ettaro
Resa: 1900 grammi per pianta
Vinificazione: uve raccolte a mano e riposte in cassette areate per preservarne l'integrità
Maturazione: in acciaio a temperatura controllata
Gradazione: 13,5%
Servire a: 12°-14° C

FIANO

Fiano
i.g.t. Salento Bianco



Uve: Fiano 100%
Età: 10-15 anni ca.
Vigneto: Guyot, 4200 piante per ettaro
Resa: 1750 grammi per pianta
Vinificazione: uve raccolte a mano e riposte in cassette areate per preservarne l'integrità
Maturazione: affinamento in acciaio a temperatura controllata
Gradazione: 13%
Servire a: 12°-14° C

MASSEREI

Negroamaro D.O.C. Nardò Rosato



Uve: Negroamaro 100%
Età: 15 anni ca.
Vigneto: Guyot, 4200 piante per ettaro
Resa: 1900 grammi per pianta
Raccolta: uve raccolte a mano
Maturazione: in acciaio a temperatura controllata
Gradazione: 13,5%
Servire a: 12°-14° C

OPRA

Negroamaro D.O.C. Nardò Rosato



Uve: Negroamaro 100%
Età: 50 anni ca.
Vigneto: Alberello pugliese, 4500 piante per ettaro
Resa: 1100 grammi per pianta
Raccolta: uve raccolte a mano e riposte in cassette areate per preservarne l'integrità
Maturazione: in acciaio
Gradazione: 13,5%
Servire a: 10°-12° C

ROCCAMORA

Negroamaro
D.O.C. Nardò Rosso



Uve: Negroamaro 100%
Età: 15-20 anni ca.
Vigneto: alberello pugliese, 4500 piante ca. per ettaro
Resa: 2000 grammi per pianta
Raccolta: uve raccolte a mano
Maturazione: in acciaio
Gradazione: 13,5%
Servire a: 16°-18° C

CRITÈRA

Primitivo from young vines
i.g.t. Salento Rosso



Uve: Primitivo 100%
Età: 10 anni ca.
Vigneto: Guyot, 4200 piante per ettaro
Resa: 2200 grammi per pianta
Raccolta: uve raccolte a mano
Maturazione: in acciaio a temperatura controllata
Gradazione: 13,5%
Servire a: 14°-18° C

ARMENTINO

Negroamaro e Primitivo
i.g.t. Salento Rosso



Uve: Negroamaro 50%; Primitivo 50%
Età: 35 anni ca.
Vigneto: alberello pugliese, 4500 piante ca. per ettaro
Resa: 1300 grammi per pianta
Vinificazione: uve raccolte a mano e riposte in cassette areate per preservarne l'integrità
Maturazione: in acciaio; poi, 5 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia.
Gradazione: 14%
Servire a: 16°-18° C

NERÌO

Negroamaro e Malvasia Nera
Riserva D.O.C. Nardò Rosso



Uve: Negroamaro 80%; Malvasia Nera 20%
Età: 40-45 anni ca.
Vigneto: alberello pugliese, 4500 piante ca. per ettaro
Resa: 1800 grammi per pianta
Vinificazione: uve raccolte a mano e riposte in cassette areate per preservarne l'integrità
Maturazione: 8 mesi in tonneau di quercia francese, tostatura media; poi, 10 mesi di affinamento in bottiglia
Gradazione: 14%
Servire a: 16°-18° C

CUBARDI

Primitivo from 65-year-old vines
i.g.t. Salento Rosso



Uve: Primitivo 100%
Età: 60-65 anni ca.
Vigneto: alberello pugliese, 4500 piante ca. per ettaro
Resa: da 900 a 1100 grammi per pianta
Vinificazione: uve raccolte a mano e riposte in cassette areate per preservarne l'integrità
Maturazione: 6 mesi in tonneau di quercia francese, poi 8 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia
Gradazione: 15%
Servire a: 16°-18° C

ANTIERI

Susumaniello
i.g.t. Salento Rosso



Uve: Susumaniello 100%
Età: 8 anni ca.
Vigneto: Guyot, 4500 piante per ettaro
Resa: da 1500 grammi per pianta
Vinificazione: uve raccolte a mano e riposte in cassette areate per preservarne l'integrità
Maturazione: 12 mesi in botti grandi di quercia francese
Gradazione: 15%
Servire a: 16°-18° C
Produzione limitata

ARTETICA

Primitivo e Negroamaro
i.g.t. Salento Rosso



Uve: Primitivo 70%; Negroamaro 30%
Età: 55 anni ca.
Vigneto: alberello pugliese, 4500 piante ca. per ettaro
Resa: 1300 grammi per pianta
Vinificazione: uve raccolte a mano e riposte in cassette areate per preservarne l'integrità
Maturazione: 8 mesi in tonneau di quercia francese media tostatura; poi, 10 mesi di affinamento in bottiglia
Gradazione: 14%
Servire a: 16°-18° C

NAUNA

Negroamaro e Primitivo
i.g.t. Salento Rosso



Selezione dei grappoli migliori
Uve: Negroamaro 60%; Primitivo 40%
Età: 50/55 anni ca.
Vigneto: alberello pugliese, 4500 piante ca. per ettaro
Resa: 1200/1300 grammi per pianta
Vinificazione: uve raccolte a mano e riposte in cassette areate per preservarne l'integrità
Maturazione: 9 mesi in tonneau di quercia francese, media tostatura; poi, 10 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia
Gradazione: 15,5%
Servire a: 16°-18° C

DICIOTTO

Primitivo da vigneti vecchi 80 anni
i.g.t. Salento Red



Uve: Primitivo 100%
Età: 80 anni ca.
Vigneto: alberello pugliese, 4500 piante ca. per ettaro
Resa: da 400 a 600 g per pianta
Vinificazione: uve raccolte a mano e riposte in cassette areate per preservarne l'integrità
Maturazione: 14 mesi in tonneau di quercia francese, media tostatura; poi, 10 mesi di affinamento in bottiglia
Gradazione: 18%
Servire a: 14°-17° C
Produzione limitata (bottiglie numerate)

CORIMEI

Primitivo da vigneti vecchi 65 anni
i.g.t. Salento Sweet Red



Uve: Primitivo 100%
Età: 65 anni ca.
Vigneto: alberello pugliese, 4500 piante ca. per ettaro
Resa: da 750 a 900 grammi per pianta
Vinificazione: vendemmia tardiva. Uve raccolte a mano e riposte in cassette areate per preservarne l'integrità
Maturazione: in acciaio a temperatura controllata
Gradazione: 17% (alcol potenziale 21%)
Servire a: 14°-16° C