



SCHOLA SARMENTI

L'ATTESA

IL RITROVO DELLE ORIGINI

DELLA RINASCITA

TUTTO NASCE DALLA TERRA.

Nelle contrade della campagna salentina, i piedi solcano una terra rossa, avida di sole e lo sguardo si perde nelle distese di piccoli alberelli, la vera anima di Schola Sarmanti.





Una tradizione che
rivive in ogni pianta
e che riscopriamo
ad ogni sorso.

VINI SELEZIONATI.
SCHOLA SARMENTI.

L'INIZIO DELLA STORIA.

I nostri vini sono il dono
di una terra preziosa,
culla di antichi segreti
custoditi nel tempo e
tramandati da padre in figlio,
di generazione in generazione.





TRADIZIONE, DEDIZIONE,
SPERANZA E ATTESA:
COSÌ NASCONO I NOSTRI VINI.
NOI SIAMO SCHOLA SARMENTI.



Dalla cantina Schola Sarmanti.

Una lunga attesa fatta di
mille rugiade e mille tramonti
è il fine che affina il lavoro
degli uomini che della terra
fanno vita e virtù. Così questi vini
sono il dono di un lento riposo,
un regalo prezioso per
risvegliare i sensi assopiti.

VINI SELEZIONATI . SCHOLA SARMENTI

MALVASIA

Malvasia
Bianco Salento IGT

Uve Malvasia Bianca 100%
Vigneto Spalliera a Guyot,
4.000 piante per ha
Età 20 anni ca.
Resa 8.000kg per ha
Vendemmia uve raccolte a
mano e poste in cassette aerate
Maturazione in acciaio
a temperatura controllata
Gradazione 13%
Servire a 12°-14° C



FIANO

Fiano
Bianco Salento IGT

Uve Fiano 100%
Vigneto Spalliera a Guyot,
4.200 piante per ha
Età 10-15 anni ca.
Resa 7.000kg per ha
Vendemmia uve raccolte a
mano e poste in cassette aerate
Maturazione in acciaio
a temperatura controllata
Gradazione 12,5%
Servire a 12°-14° C



CANDÒRA

Chardonnay
Bianco Salento IGT

Uve Chardonnay 100%
Vigneto Spalliera a Guyot,
4.200 piante per ha
Età 15 anni ca.
Resa 7.000kg per ha
Vendemmia uve raccolte a
mano e poste in cassette
Maturazione in acciaio
a temperatura controllata
Gradazione 14%
Servire a 12°-14° C



AMBÀCE

Fiano e Chardonnay
Bianco Salento IGT

Uve Fiano 60% Chardonnay 40%

Vigneto Spalliera a Guyot

Età 15 anni ca.

Resa 7000kg per ha

Vendemmia Uve raccolte
a mano e poste in cassette

Maturazione In acciaio a
temperatura controllata

Gradazione 12,5%

Servire a 8°-10° C



CILLENZA

Fiano e Chardonnay
Bianco Salento IGT

Uve Fiano 60%,
Chardonnay 40%

Vigneto Spalliera con
potatura Guyot

Età 15 anni ca.

Resa 7.000kg per ha

Vendemmia uve raccolte
a mano e poste in cassette

Maturazione affinamento
in barriques per 12 mesi

Gradazione 13,5%

Servire a 12°-14° C

Produzione limitata



CORTICES Orange Wine

Fiano
Bianco Salento IGT

Uve Fiano 100%

Vigneto Spalliera a Guyot,
4.200 piante per ha

Età 10-15 anni ca.

Resa 7.000kg per ha

Vendemmia uve raccolte
a mano e poste in cassette

Vinificazione macerazione
con le bucce per ca. 2 sett.

Maturazione in acciaio
a temp. controllata

Gradazione 12,5%

Servire a 14°-16° C



MASSEREI

Negroamaro
Rosato Salento IGT

Uve Negroamaro 100%
Vigneto Spalliera a Guyot,
4.200 piante per ha
Età 25 anni ca.
Resa 8.000kg per ha
Vendemmia uve raccolte a
mano e poste in cassette aerate
Maturazione in acciaio
a temperatura controllata
Gradazione 13%
Servire a 10°-12° C



ÒPRA

Negroamaro
Rosato Nardò D.O.C.

Uve Negroamaro 100%
Vigneto Alberello pugliese,
4.500 piante per ettaro
Età 50 anni ca.
Resa 5.000kg per ha
Vendemmia uve raccolte
a mano e poste in cassette
Maturazione in acciaio
a temperatura controllata
Gradazione 13,5%
Servire a 10°-12° C



ANTIERI ROSÉ

Susumaniello
Rosato Salento IGT

Uve Susumaniello 100%
Vigneto Spalliera con
potatura Guyot
Età 10 anni ca.
Resa 7.000kg per ha
Vendemmia uve raccolte
a mano e poste in cassette
Maturazione in acciaio
a temp. controllata
Gradazione 13,5%
Servire a 10°-12° C



COLLEZIONE 24

Negroamaro Rosato Salento IGT
Vino Spumante Brut
Metodo Classico

Uve Negroamaro 100%

Vigneto Alberello pugliese

Età 50 anni ca.

Resa 7.000 kg di uva per ha

Vendemmia precoce, uve raccolte a mano e poste in cassette

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata

Rifermentazione in bottiglia sui lieviti per 24 mesi

Gradazione 12,5%

Servire a 8°-10° C



COLLEZIONE 36

Negroamaro Rosato Salento IGT
Vino Spumante Extra Dry
Metodo Classico

Uve Negroamaro 100%

Vigneto Alberello pugliese

Età 50 anni ca.

Resa 7.000 kg di uva per ha

Vendemmia uve raccolte a mano e poste in cassette

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata

Rifermentazione in bottiglia sui lieviti per 36 mesi

Gradazione 12,5%

Servire a 8°-10° C



COLLEZIONE 48

Negroamaro Rosato Salento IGT
Vino Spumante Brut
Metodo Classico

Uve Negroamaro 100%

Vigneto Alberello pugliese

Età 50 anni ca.

Resa 7.000 kg di uva per ha

Vendemmia uve raccolte a mano e poste in cassette

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata

Rifermentazione in bottiglia sui lieviti per 48 mesi

Gradazione 12,5%

Servire a 8°-10° C



Generazioni di viti
giovani e vecchie,
testimoni fedeli
della nostra storia,
ci donano vini preziosi,
attimiti di eternità.

ROCCAMORA

Negroamaro
Rosso Salento IGT

Uve Negroamaro 100%

Vigneto Spalliera a Guyot,
4.500 piante per ha

Età 20 anni ca.

Resa 9.000kg per ha

Vendemmia uve raccolte
a mano e poste in cassette

Maturazione in acciaio
a temperatura controllata

Gradazione 13,5%

Servire a 16°-18° C



CRITÈRA

Primitivo da vigne giovani
Rosso Salento IGT

Uve Primitivo 100%

Vigneto Spalliera a Guyot,
4.200 piante per ettaro

Età 15 anni ca.

Resa 9.000kg per ha

Vendemmia uve raccolte
a mano e poste in cassette

Maturazione in acciaio
a temperatura controllata

Gradazione 13,5%

Servire a 16°-18° C



ARMENTINO

Negroamaro e Primitivo
Rosso Salento IGT

Uve Negroamaro 50%,
Primitivo 50%
Vigneto Alberello pugliese,
4.500 piante per ettaro
Età 55 anni ca.
Resa 6.000kg per ha
Vendemmia uve raccolte a
mano e poste in cassette
Maturazione in acciaio
a temperatura controllata
Gradazione 14%
Servire a 16°-18° C



NERÌO

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

Uve Negroamaro 80%,
Malvasia Nera 20%
Vigneto Alberello pugliese,
4.500 piante per ettaro
Età 50 anni ca.
Resa 8.000kg per ha
Vendemmia uve raccolte a
mano e poste in cassette
Maturazione 8 mesi in
tonneaux di rovere francese
Gradazione 14%
Servire a 16°-18° C



CUBARDI

Primitivo
Rosso Salento IGT
da vigneti di 65 anni

Uve Primitivo 100%
Vigneto Alberello pugliese,
4.500 piante per ettaro
Età 65 anni ca.
Resa 4.500kg per ha
Vendemmia uve raccolte a
mano e poste in cassette aerate
Maturazione 6 mesi in
tonneaux di rovere francese
Gradazione 15%
Servire a 16°-18° C



ANTIERI

Susumaniello
Rosso Salento IGT

Uve Susumaniello 100%
Vigneto Spalliera a Guyot,
4.500 piante per ha
Età 10 anni ca.
Resa 7.000kg per ha
Vendemmia uve raccolte
a mano e poste in cassette
Maturazione 12 mesi in
tonneaux di rovere francese
Gradazione 15%
Servire a 16°-18° C



ARTETICA

Primitivo e Negroamaro
Rosso Salento IGT

Uve Primitivo 70%,
Negroamaro 30%
Vigneto Alberello pugliese,
4.500 piante per ettaro
Età 55 anni ca.
Resa 6.000kg per ha
Vendemmia uve raccolte
a mano e poste in cassette
Maturazione 6 mesi in
tonneaux di rovere francese
Gradazione 14%
Servire a 16°-18° C



NAUNA

Negroamaro e Primitivo
Rosso Salento IGT

Grappoli migliori selezionati

Uve Negroamaro 60%,
Primitivo 40%
Vigneto Alberello pugliese,
4.500 piante per ettaro
Età 55 anni ca.
Resa 7.000kg per ha
Vendemmia uve raccolte
a mano e poste in cassette
Maturazione 8 mesi in
tonneaux di rovere francese
Gradazione 16%
Servire a 16°-18° C



DICIOTTO

Primitivo
Rosso Salento IGT
da vigneti vecchi 85 anni

Uve Primitivo 100%
Vigneto Alberello pugliese,
4.200 piante per ettaro
Età 85 anni ca.
Resa 3.500kg per ha
Vendemmia uve raccolte
a mano e poste in cassette
Maturazione 14 mesi in
tonneaux di rovere francese
Gradazione 18%
Servire a 16°-18° C
Produzione limitata



VIGINTI

Negroamaro da uve
appassite - secco
Rosso Salento IGT

Uve Negroamaro 100%
Vigneto Alberello pugliese,
4.200 piante per ettaro
Età 60 anni ca.
Resa 4.000kg per ha
Vendemmia uve racc. a mano,
appassite in cassette 40gg. ca.
Maturazione 36 mesi in
barriques di rovere francese
Gradazione 17%
Servire a 16°-18° C
Produzione limitata



CORIMEI Dolce Naturale

Primitivo
Salento Rosso Passito IGT
da vigneti vecchi 65 anni

Uve Primitivo 100%
Vigneto Alberello pugliese,
4.500 piante per ettaro
Età 65 anni ca.
Resa 500 g per pianta
Vendemmia tardiva,
appassimento su pianta,
uve raccolte a mano
Maturazione in acciaio
Gradazione 16%
Servire a 14°-16° C





SCHOLA SARMENTI

www.scholasarmenti.it

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