

Schola Sarmenti e Kiasmo: l'arte veste l'enologia

NARDO' – Due brand internazionali salentini ed il sodalizio con cui *l'arte veste l'enologia*. Nasce Schola Sarmenti *Art Collection* by Kiasmo, la nuova produzione d'eccellenza con cui, a vent'anni dalla nascita, si presenta la rinomata casa vitivinicola, con cantina nel cuore di Nardò e vigneti nelle migliori terre del Salento, da sempre vocati alla viticoltura, forte di un'ormai matura e complessa *corporate identity* capace di valorizzare al meglio il contenuto inestimabile che la cantina ogni giorno propone.

L'evento di presentazione di "SCHOLA SARMENTI – COLLEZIONE 24 BRUT ROSE'" e "CILLENZA", i due preziosi nuovi nati in casa Schola Sarmenti caratterizzati dalle etichette d'autore disegnate dall'artista leccese Vincenzo D'Alba del collettivo Kiasmo, che da Ruffano (Le) produce ormai per diverse realtà italiane e internazionali, si terrà martedì 30 luglio alle ore 19.30 presso le Cantine Schola Sarmenti, in via G. Cantore, 37 a Nardò (Le).

L'evento servirà ad approfondire i temi della collaborazione tra le due importanti aziende che hanno fortemente voluto intrecciare visionarietà e produzione d'alta qualità. Momento centrale della serata sarà la degustazione delle due nuove eccellenze vinicole di Schola Sarmenti, sotto la guida di due personalità di spicco della Federazione Italiana Sommelier, Roberta Begossi e Giuseppe Cupertino, rispettivamente docente nazionale e presidente regionale della Fondazione Italiana Sommelier.

Saranno loro ad accompagnare i presenti nella scoperta di SCHOLA SARMENTI – COLLEZIONE 24 BRUT ROSE' (vendemmia 2016), un metodo classico da uve di Negroamaro in purezza,

ottenuto da vigne vecchie ma raccolte precocemente, svinatura parziale delle uve e brevissimo il tempo a contatto con le bucce, solo qualche ora di macerazione per donare al mosto la giusta essenza aromatica, perlage fine e armonioso, con il suo rosa ramato tenue, altra espressione del generoso e nobile vitigno Negroamaro, e di CILLENZA, Bianco Salento IGT, ottenuto da una attenta selezione di uve Flano e Chardonnay, raccolte solo nelle primissime ore dell'alba e accuratamente selezionate, in un primo momento in vigna, da abili mani che proteggono i migliori grappoli riponendoli in piccole cassette aerate e, successivamente, in cantina su una tavola di cernita, un vino di elevata eleganza e di grande spessore, esaltato dall'affinamento in pregiate barriques di rovere francese per 12 mesi.

Dopo la degustazione, l'evento proseguirà con live music, con le note swing di Sudor'Chestra, e specialità gastronomiche locali accompagnate dai vini Schola Sarmanti.

