



L' Astore
M A S S E R I A

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA



VINI | OLIO | AGRIFOOD | FORESTERIA | EVENTI





L' Astore

M A S S E R I A

Entrare ne L'Astore Masseria significa entrare nella casa della famiglia che la possiede dal 1935, quella del professor Achille Benegiamo, un signore gentile che amava raccontare la sua masseria e la sua terra con passione e devozione.

Un mondo che sembra lontano anni luce dalla frenetica e stressante vita quotidiana.

Un luogo ideale per immergersi a 360 gradi nella cultura e nella tipicità della terra del Salento. Circondata da circa 100 ettari tra vigneti e uliveti, a Cutrofiano nel cuore del Tacco d'Italia equidistante da Gallipoli e Otranto, l'accoglienza è in camere di charme ricavate da vecchie stalle. Attraverso il frantoio ipogeo del 600, tra i più grandi del Salento, viaggerete nella storia dell'olio d'oliva e nella bottaia interrata, la cattedrale del vino, verrete inebriati da sentori di vini in affinamento rigorosamente biologici ed ecosostenibili. L'Astore Masseria, un'esperienza polisensoriale.





KRITA

Malvasia Bianca



Classificazione: Salento IGP bianco
Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecia salentina)
Tipologia terreno: sabbioso, limoso
Sistema di allevamento: Guyot
Resa uva in vino media per ettaro: 52 hl
Vinificazione: macerazione a freddo per circa 6/7 ore
Fermentazione alcolica: in acciaio inox a 14°/15°C
Affinamento: in bottiglia
Gradazione alcolica: 12,5%
Acidità totale: 5,8 gr/lit
Temperatura di servizio: 10-14 °C
Abbinamenti: antipasti a base di pesce cotto e crudo. Eccellente con zuppe, minestre e risotti. Secondi di carni bianche, grigliate di pesce e crostacei.



IL TERRITORIO

"Terra che mani nude trasformano in arte cotta al sole dei due mari. Luci e riflessi d'Oriente, profumi e sapori urlati a ritmo incessante come note di cantori pizzicati." Krita, Malvasia Bianca IGP Salento bianco.

MASSARO ROSA

Negroamaro



Classificazione: Salento IGP Rosato
Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecia salentina)
Tipologia terreno: sabbioso, limoso, argilloso
Sistema di allevamento: Guyot
Resa uva in vino media per ettaro: 45 hl
Vinificazione: macerazione a freddo sulle bucce per circa 24 ore a 8/10 °C
Fermentazione alcolica: in acciaio inox a 16°/18°C
Affinamento: in bottiglia
Gradazione alcolica: 13%
Acidità totale: 6,0 gr/lit
Temperatura di servizio: 12-14 °C
Abbinamenti: Primi piatti a base di pesce e risotti. Formaggi a pasta molle e taglieri di salumi. Ottimo anche con il sushi e pizze sfiziose.



LA CULTURA

"Mani dure di fatica, sangue vivo d'ira, lune di fele e lune di miele, vita di masseria, di un uomo d'animo nobile e cuore sacro alla sua donna, paziente custode del fuoco." Rosato di Negroamaro IGP Salento.

FILIMEI

Negroamaro



Classificazione: Salento IGP Rosso
Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecia salentina)
Tipologia terreno: sabbioso, limoso, argilloso
Sistema di allevamento: Guyot
Resa uva in vino media per ettaro: 50 hl
Vinificazione: macerazione sulle bucce
Fermentazione alcolica: in acciaio inox circa 20 gg
Affinamento: in bottiglia
Gradazione alcolica: 13,5%
Acidità totale: 5,10 gr/lit
Temperatura di servizio: 16-18 °C
Abbinamenti: sformati di pasta, carni bianche o rosse. Formaggi di media stagionatura. Ottimo anche con tagliata di tonno rosso.

LA FAMIGLIA

*"Figli miei, a voi lascio la terra, coltivate l'eccellenza e i suoi frutti ripagheranno il vostro amore."
Terra e famiglia, radici forti e indissolubili, valori ereditati e tradizione da innovare.
Filimei, Negroamaro IGP Salento Rosso.*



JÈMA

Primitivo



Classificazione: Salento IGP Rosso
Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecia salentina)
Tipologia terreno: sabbioso, limoso, argilloso
Sistema di allevamento: Guyot
Resa uva in vino media per ettaro: 45 hl
Vinificazione: macerazione sulle bucce
Fermentazione alcolica: in acciaio inox circa 20gg
Affinamento: in bottiglia
Gradazione alcolica: 14%
Acidità totale: 5,6 gr/lit
Temperatura di servizio: 16-18 °C
Abbinamenti: ragù di selvaggina da pelo: lepore, cinghiale e cervo. Maialino in crosta e tonno stufato con la menta. Ottima l'unione con i formaggi di media stagionatura.



ANIMA SALENTINA

"Come linfa che nutre il corpo e l'anima, che sale negli occhi rincorrendo l'istinto. Unghie nere sfiorano labbra carnose, spiriti ardenti invasano lingue grike. Scorre veloce e brucia di passione, Jèma, sangue di primitivo."

L'ASTORE

Malvasia Bianca



Classificazione: Salento IGP Bianco
Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecia salentina)
Tipologia terreno: sabbioso, limoso
Sistema di allevamento: Cordone Speronato
Resa uva in vino media per ettaro: 30 hl
Vendemmia: Manuale con selezione diradamento dei grappoli
Vinificazione: macerazione a freddo per almeno 10 giorni e fermentazione con le bucce
Gradazione alcolica: 13,5%
Temperatura di servizio: 7- 9 °C
Abbinamenti: Primi piatti di pesce, formaggi freschi, secondi di carni bianche e pesce alla griglia



L'ASTORE BRUT

Susumaniello Rosato



Classificazione: Vino Spumante Rosato Brut
Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecia salentina)
Tipologia terreno: sabbioso, limoso, argilloso
Sistema di allevamento: Guyot
Resa uva in vino media per ettaro: 42 hl
Fermentazione alcolica: in acciaio e rifermentazione per 6 mesi con metodo charmat
Gradazione alcolica: 12%
Temperatura di servizio: 7- 9 °C
Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ma anche a tutto pasto con primi piatti leggeri e secondi a base di pesce.

L'ASTORE

Susumaniello



Classificazione: Salento IGP Rosso
Luogo di produzione: Cutrofiano
Tipologia terreno: limoso, argilloso
Sistema di allevamento: Cordone speronato - Guyot
Vendemmia: manuale
Resa uva per ettaro: 35 hl
Vinificazione: in acciaio inox
Affinamento: in cemento
Gradazione alcolica: 14%
Temperatura di servizio: 18 °C
Abbinamenti: Lepre in salmi, brasato di manzo al vino, ottimo l'abbinamento con pecorini, cacio cavalli invecchiati, petto d'anatra all'aceto balsamico.



ALBERELLI

di Negroamaro dal 1947



Classificazione: Salento IGP Rosso
Luogo di produzione: Agro di San Pietro in Lama (LE)
Tipologia terreno: argilloso, limoso
Sistema di allevamento: alberello pugliese impiantato nel 1947
Vendemmia: manuale
Resa uva per ettaro: 10 hl
Vinificazione: macerazione in acciaio e fermentazione con lieviti propri
Affinamento: 20 mesi in tonneaux e poi in bottiglia
Gradazione alcolica: 14,5%
Temperatura di servizio: 18-20 °C
Abbinamenti: carni rosse e nere da selvaggina, brasati e stufati. Formaggi di media e lunga stagionatura

Cesellati a mano come sculture, nodosi, contorti e forti da sopravvivere nel tempo ai venti e alla siccità della nostra terra. Non all'attuale convenienza dell'espianto. Li abbiamo salvati, curati e rispettati per la loro naturale essenza, come la storia della viticoltura pugliese ci imponeva.



ALBERELLI

di Primitivo dal 1955



Classificazione: Salento IGP Rosso
Luogo di produzione: Manduria (TA)
Tipologia terreno: terra rossa
Sistema di allevamento: Alberello
Raccolta: manuale
Resa uva per ettaro: 20 hl
Vinificazione: macerazione in acciaio e fermentazione con lieviti propri
Affinamento: 18 mesi in tonneaux e poi in bottiglia
Gradazione alcolica: 15% vol
Temperatura di servizio: 18-20 °C
Abbinamenti: accompagna egregiamente carni di maiale, piatti a base di Ragù (in Puglia tipicamente le orecchiette) ma anche carni grigliate ed arrostite, cacciagione, stufati, salumi e formaggi stagionati

"Da una vecchia vigna nasce un'amicizia che matura fino a diventare vino condiviso. Un Primitivo importante per momenti conviviali semplici, di sentimenti puri e di calde fragranze, di dolci emozioni e di parole morbide, di occhi lucenti e di calici pieni che rintoccano al futuro."



PASSITO

di Malvasia Nera



Classificazione: Salento IGP Rosso
Luogo di produzione: Cutrofiano
Tipologia terreno: terra rossa
Sistema di allevamento: Alberello
Raccolta: manuale
Resa uva per ettaro: 25 hl
Vinificazione: Appassimento sui graticci di canna per 30 giorni, pigiatura e fermentazione spontanea in mastello aperto, svinatura e pressatura manuale con torchio
Affinamento: 12 mesi in tonneaux e poi in bottiglia
Gradazione alcolica: 16%
Temperatura di servizio: 10 - 18° C
Abbinamenti: dolci e crostate a base di frutta, cioccolato, pasta di mandorla e pasticceria secca tradizionale

"Dolce come una notte di luna piena. Di morbidi abbracci e di caldi scoppiettii. Per poi perdersi in pensieri e parole tra meditazione e frivolezza partendo da una fine per un nuovo inizio."

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



L'Olio L'Astore è prodotto dalle cultivar di Cellina, Leccino e Frantoio, ottenuto mediante estrazione a freddo.

Di colore verde oliva, presenta profumi erbacei e di macchia mediterranea. Al palato è delicato e fluido, ma allo stesso tempo intenso con finale leggermente amaro. Ottimo su zuppe, legumi, pesce e verdure sia cotte che crude. Base ideale per la dieta mediterranea, patrimonio dell'UNESCO.

IL FRANTOIO IPOGEO

Risale al 600, era tra i più importanti centri di lavorazione della zona. Ancora oggi, facciamo assaggiare il nostro olio nello stesso frantoio, dove il tempo sembra essersi fermato alle macine girate dai muli e nell'aria riecheggia la fatica eroica dei frantoiani.



La Foresteria

CAMERE DI CHARME IN MASSERIA DEL '700

Un paesaggio rurale in cui ogni angolo racconta una storia e nell'aria si respira l'arte e la cultura del territorio circostante baciato dal sole. E' qui che si trovano le camere di L'Astore Masseria, ampie stanze tutte dotate dei maggiori comfort: TV LCD, wi-fi e aria condizionata. Un ampio giardino circonda la struttura permettendo agli ospiti di godere di momenti di relax tra passeggiate, jogging e rilassanti letture.

info: +39 393 229 0810
www.lastoreforesteria.it





AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

Via Giuseppe Di Vittorio, 1
73020 Cutrofiano (Lecce)
Tel. (+39) 0836 542020
Cell. (+39) 393 2290830
(+39) 393 2290810
info@lastoremasseria.it
www.lastoremasseria.it

