



SURROUNDED BY BEAUTY

Nel mondo di oggi ci sono ancora cose meravigliose da scoprire, spesso piccole e preziose, lontane dal rumore della città e dalla vita frenetica. Il territorio che caratterizza l'area fra Asolo e il Montello ne è un esempio. Prezioso è anche il suo vino più noto, l'Asolo Prosecco DOCG, la più piccola denominazione del mondo Prosecco, interamente ottenuta da vigneti situati in collina.

Siamo nel Nord Est d'Italia, in provincia di Treviso, a meno di 100 km da Venezia. Di piccole dimensioni, questa area è caratterizzata da un'eleganza discreta, che unisce bellezza, arte e internazionalità.

Il suo simbolo è Asolo, borgo circondato dalle mura e amato, tra gli altri, dalla Regina di Cipro, Caterina Cornaro, già nel 1400, e dall'attrice Eleonora Duse. Un luogo caro anche a grandi viaggiatori, come Robert Browning, Freya Stark o Ernest Hemingway, che, dopo aver visto il mondo, qui trovarono un'oasi di pace. Oltre che ad Asolo, l'identità del territorio è legata al Montello, dove si producono i vini fermi Montello Docg e Montello Asolo Doc. Un'area affascinante, dove la natura si intreccia con la cultura. Il simbolo è l'Abbazia di Sant'Eustachio, a Nervesa della Battaglia, dove nel Cinquecento fu scritto il Galateo da Monsignor Giovanni Della Casa, le cui regole sono ancora oggi alla base della società. Chiamato il "Bosco della Serenissima", ai tempi della Repubblica di Venezia, forniva il legname per le imbarcazioni e per la costruzione dei palazzi e, assieme ad Asolo, era già famoso per i suoi vini, tassati più di quelli del resto d'Italia.

Il Montello è anche uno dei luoghi più significativi della Prima Guerra Mondiale, perché sul fiume Piave fu arrestata l'avanzata austriaca dando inizio alla svolta del conflitto. Un'eredità testimoniata dai percorsi della Grande Guerra, itinerari turistici immersi nella natura che si snodano in tutto il territorio.

CONSORZIO TUTELA VINI ASOLO MONTELLO

Via Strada Muson, 2/C 31011 Asolo (TV) - Italy
+39 0423.951683 | info@asolomontello.it | asolomontello@pec.it
www.asolomontello.it



IL TERRITORIO

Il territorio presenta una identità complessa, da un lato nota per le bollicine più famose al mondo, quelle dell'Asolo Prosecco Docg, dall'altro per i vini rossi di grande struttura delle denominazioni Montello Docg e Montello Asolo Doc, tra i primi in Italia a essere prodotti già negli anni Quaranta da uve di origine bordolese. Un'attenzione particolare è dedicata alla Recantina, vitigno autoctono riscoperto negli ultimi cinquanta anni, dal quale nascono vini rossi di grande carattere.

La viticoltura, interamente collinare, è in gran parte condotta manualmente e occupa circa il 10% della superficie totale dell'area inclusa nelle due Denominazioni, che si snodano sui 18 Comuni di Asolo, Castelcucco, Cornuda, Monfumo, Borso del Grappa, Caerano S. Marco, Cavaso del Tomba, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Pieve del Grappa, Pederobba, Possagno, S. Zenone degli Ezzelini e Volpago del Montello. A fare la differenza è la sinergia tra uomo, ambiente e vitigni. I viticoltori, con la propria esperienza di secoli, hanno saputo rispettare e al tempo stesso forgiare le colline, talvolta irte, che offrono un mosaico di suoli, come dimostrato dallo studio di Zonazione Viticola di Asolo, realizzato nel 2012 dal professor Attilio Scienza (Università degli Studi di Milano – DIPROVE), Davide Bacchiega, Jacopo Cricco, Luca Toninato, Alessandro Zappata (AGER SC.) Questo studio ha consentito l'analisi della vocazionalità del territorio per valutare le risposte viticole-enologiche delle varietà che costituiscono la base dei vini tipici delle denominazioni.

La zona dell'Asolo si caratterizza per conglomerati ciottolosi con matrice calcarea nelle colline nei versanti a sud, e per suoli marnosi nelle colline a nord. Nell'area del Montello, invece, i terreni sono argillosi e donano ai vini, in particolare rossi, longevità e complessità. Questa ricchezza conferisce all'Asolo Prosecco Superiore Docg un carattere peculiare, contraddistinguendolo per ampiezza, mineralità e struttura rispetto alle altre espressioni di questo vino divenuto sinonimo del bere italiano nel mondo. Per questo motivo nell'area fu introdotta, per questo spumante e per la prima volta, la tipologia Extra Brut. Il clima è temperato e combina l'effetto del mare adriatico con il riparo dai venti freddi provenienti dalle Dolomiti offerto dalle Prealpi. Un clima mite, dove, oltre alla vite, si coltivava tradizionalmente l'olivo.

CONSORZIO TUTELA VINI ASOLO MONTELLO

Via Strada Muson, 2/C 31011 Asolo (TV) - Italy
+39 0423.951683 | info@asolomontello.it | asolomontello@pec.it
www.asolomontello.it



LA BIODIVERSITÀ IN VIGNA

Per l'Asolo Prosecco Superiore Docg la varietà principale è la Glera, a cui si affiancano gli autoctoni Glera Lunga, Verdiso, Perera e Bianchetta per un massimo del 15%. La Glera è una varietà famosa in tutto il mondo come uva alla base della produzione delle denominazioni del Prosecco. Varietà semi aromatica, la sua origine è avvolta nel mistero ma ciò che è certo è che in queste colline i produttori abbiano saputo interpretarla al meglio. Le altre quattro sono varietà autoctone, prodotte in piccole quantità, sono espressione di un patrimonio custodito grazie alla lungimiranza dei viticoltori. Uomini che hanno resistito alla tentazione di espianare queste varietà antiche e meno produttive ma perfettamente attuali, soprattutto alla luce dei cambiamenti climatici. La Glera lunga è una varietà antica, riconosciuta solo recentemente come varietà autonoma. Il Verdiso, caratterizzato da alta acidità, è usato storicamente per bilanciare le annate calde mentre la Bianchetta quelle fredde. La Perera, infine, accentua la nota fruttata di pera e apporta buona acidità.

A contraddistinguere i vini delle denominazioni Montello Docg o Montello Asolo Doc, sono invece sia varietà autoctone che internazionali. La Recantina, dal nome evocativo, è una varietà antica, citata dall'Agostinetti alla fine del Seicento quando scriveva:

*“queste benedette uve recandine per il gran utile
che rendono poichè fanno molta quantità d'uva
fa vino buono e bello”*

Dopo un periodo di oblio, durante il quale pochi viticoltori virtuosi ne mantennero il patrimonio, la Recantina fu riscoperta circa cinquanta anni fa. È una varietà tardiva, con una buona resistenza naturale alle malattie, ricca di polifenoli e antociani, che conferiscono un colore intenso, quasi impenetrabile. Si caratterizza per la nota speziata e per i frutti di bosco, è un vino che “si mantiene da solo”, perchè presenta una grande capacità di invecchiamento anche in annate difficili. Queste peculiarità hanno portato alcuni enologi famosi definirlo un vitigno molto promettente.

Il Montello è anche una delle più antiche zone di coltivazione dei vitigni di origine bordolese in Italia, come Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec. Già negli anni Quaranta si producevano vini divenuti famosi in tutto il mondo, che potremmo considerare tra i precursori di

CONSORZIO TUTELA VINI ASOLO MONTELLO

Via Strada Muson, 2/C 31011 Asolo (TV) - Italy
+39 0423.951683 | info@asolomontello.it | asolomontello@pec.it
www.asolomontello.it



alcuni dei grandi rossi italiani.

CULLA DELLA BELLEZZA

Nel Veneto, Asolo e Montello sono piccoli mondi elevati. Isole che, una volta scoperte, invitano il visitatore a fermarsi. Il territorio concentra in un'area molto piccola bellezza, lusso discreto, lifestyle, arte e storia.

Asolo è riconosciuto come uno dei borghi più belli d'Italia, la cui identità è fortemente legata al Medioevo. Fu in questo periodo, tra il XII e il XIII secolo, che venne costruita la Rocca, simbolo del logo dell'Asolo Prosecco Docg. Asolo è un luogo dove si respira un clima internazionale, terra di Eleonora Duse, una delle più grandi attrici teatrali italiane di tutti i tempi, dimora della Regina di Cipro Caterina Cornaro che, costretta ad abdicare nel Quattrocento, fu "risarcita" con la signoria di Asolo e patria di elezione di Freya Stark, esploratrice, scrittrice e viaggiatrice britannica, famosa per le sue spedizioni in Medio Oriente e per i suoi libri di viaggio.

A pochi chilometri si trova Possagno, città natale di Antonio Canova, e sede della Gipsoteca a lui dedicata ma il territorio ospita anche la Villa di Maser, una delle due uniche ville dell'architetto Andrea Palladio presenti nella provincia di Treviso. Spostandosi verso il Montello si trova l'Abbazia di Sant'Eustachio, dove Monsignor Giovanni Della Casa scrisse il Galateo ovvero *De'le Buone Maniere*. Questa collina, area naturale protetta, è un luogo della memoria, dove i nostri soldati combatterono al fronte e fermarono l'avanzata austriaca. Proprio durante queste battaglie, qui cadde Francesco Baracca, mitico aviatore il cui simbolo, il cavallino rampante, fu donato dalla madre a Enzo Ferrari, che lo rese famoso in tutto il mondo. Oltre che cultura, l'area dell'Asolo – Montello è natura incontaminata, tanto da essere parzialmente inserita con il territorio del Monte Grappa nella lista delle Riserve della Biosfera secondo il programma dell'Unesco.

L'ASOLO PROSECCO DOCG

L'Asolo Prosecco Docg si distingue all'olfatto per il suo bouquet floreale e, in particolare, fruttato, accompagnato da una sottile e rinfrescante vena vegetale. Al gusto è morbido, equilibrato, con corpo delicato e una freschezza spiccata e ben armonizzata. Il retrogusto è asciutto. Si distinguono le note agrumate di limone e cedro, quelle fini e delicate di miele e i sentori di mela matura e l'acacia,

CONSORZIO TUTELA VINI ASOLO MONTELO

Via Strada Muson, 2/C 31011 Asolo (TV) - Italy
+39 0423.951683 | info@asolomontello.it | asolomontello@pec.it
www.asolomontello.it



descrittore tipico.

La tipologia più famosa è lo spumante, che si distingue per l'aggettivo Superiore e anche per struttura e mineralità tanto che la denominazione è stata la prima a inserire la tipologia Extra Brut, oggi in costante ascesa nel mondo spumantistico italiano per la sua abbinabilità gastronomica. Infine, la tipologia "Sui Lieviti" sta divenendo sempre più famosa, in linea con le nuove preferenze dei consumatori.

I numeri del Consorzio

Soci: 475 (viticoltori, vinificatori, imbottiglieri)

Comuni del territorio: 18

Numero di bottiglie (2025):

- Asolo Prosecco Docg: 30.400.000
- Crescita percentuale 2023 – 2025 26,5%
- Montello Docg: 25.400
- Montello Asolo Doc: 473.500

Superficie vitata ad Asolo Prosecco Docg: 2.271 ettari

CONSORZIO TUTELA VINI ASOLO MONTELLO

Via Strada Muson, 2/C 31011 Asolo (TV) - Italy
+39 0423.951683 | info@asolomontello.it | asolomontello@pec.it
www.asolomontello.it