

Asolo Montello Visitor Guide



2026
IT/EN

Asolo Montello Visitor Guide



2026
IT/EN



Elevate
your
choice.

Asolo Montello, bellezza piccola e preziosa

Asolo Montello: a small, precious beauty

Il territorio che si snoda tra Asolo e il Montello sintetizza due valori: la bellezza e la dimensione piccola e preziosa. Elementi che si respirano passeggiando nel borgo di Asolo, la città dai Cento Orizzonti, o compiendo un'escursione nella natura incontaminata del Montello, il Bosco della Serenissima Repubblica di Venezia. Qui la bellezza si tocca con mano grazie a luoghi come la Villa di Maser, progettata dall'architetto Andrea Palladio e custode degli affreschi del Veronese, o la Gypsotheca dedicata ad Antonio Canova, uno dei più grandi scultori di tutti i tempi, che per i propri bozzetti partiva dall'argilla. La stessa argilla nella quale affondano le radici delle viti che danno l'Asolo Prosecco Superiore Dcog, spumante conosciuto in tutto il mondo. Dai vigneti del Montello nascono i vini a denominazione Montello Dcog, "eredi" delle prime sperimentazioni con le varietà bordolesi che proprio in quest'area trovarono spazio sin dagli anni Quaranta del Novecento, e Montello Doc, con la riscoperta di varietà autoctone a lungo dimenticate come la Recantina. La buona resistenza naturale alle malattie e il grande potenziale di invecchiamento, anche nelle annate più difficili, la rende una delle varietà più promettenti del panorama enologico veneto e nazionale. La vite si inserisce in modo discreto nell'ambiente, riconosciuto MAB Unesco (Man and Biosphere), con meno del 10% della superficie occupata dalle vigne, circondate da boschi, prati e città d'arte per un weekend o una settimana di relax. Chi ama la cultura potrà perdersi nei luoghi del Canova e del Palladio, all'Abbazia di Nervesa, dove fu scritto il Galateo, o lungo i percorsi della Grande Guerra. Chi preferisce lo sport all'aria

Questa
guida è
un invito
a scoprire
e a vivere
le tante
opportunità
che offre il
territorio,
tra natura,
cultura e
sport



Michele Noal
Presidente
Consorzio Vini
Asolo Montello
President,
Consorzio Vini
Asolo Montello

aperta potrà scegliere tra il parapendio sul Monte Grappa o i percorsi in bike, a cavallo o a piedi sul Montello. Il filo conduttore sarà sempre il "buon gusto" grazie ai nostri vini, da degustare nelle molte cantine aperte ai turisti, ma anche ai prodotti tipici, dal tartufo del Monte Grappa ai formaggi, dai salumi all'olio extravergine di oliva, dai Marroni del Monfenera al miele e alle Patate del Montello.

The stretch of land between Asolo and the Montello is shaped by two inseparable qualities: beauty and an intimate, human scale—something rare, precious and profoundly felt. These qualities become clear while strolling through the streets of Asolo, the City of a Hundred Horizons, or while immersing oneself in the natural landscape of the Montello, the historic woodland of the Venetian Serenissima Republic. Here, beauty is never ostentatious: it reveals itself gradually, in widening views, in small details, and in the balanced relationship between man and the landscape.

This understated beauty finds expression in emblematic places such as Villa Barbaro, a masterpiece by Andrea Palladio enriched by the frescoes of Paolo Veronese, and in the Gypsotheca Antonio Canova, dedicated to the sculptor, one of the greatest exponents of Neoclassicism. Canova shaped his models from the same clay that nourishes the roots of the vineyards that produce Asolo Prosecco Superiore DCOG, a sparkling wine enjoyed and recognised worldwide.

From the hills of the Montello come the wines of Montello DCOG, heirs to the first experiments with Bordeaux grape varieties introduced here as early as the 1940s, as well as those of Montello DOC, which has



*This guide
is an
invitation to
discover and
experience
the many
opportunities
of an area
where nature,
culture, and
sport come
together*

brought long-forgotten native varieties such as Recantina back into the spotlight. Today, Recantina is among the most promising grape varieties in Veneto and beyond, thanks to its natural resilience and remarkable capacity to evolve over time.

Vineyards are discreetly integrated into a landscape recognised by the UNESCO Man and Biosphere Programme, where less than ten per cent of the land is under vine, surrounded instead by woodlands, meadows, and historic towns. This is a territory that invites visitors to slow down - whether for a weekend or an entire week - and to take their time.

Those drawn to culture can follow the paths of Canova and Palladio, visit the Abbazia di Sant'Eustachio, where *Il Galateo* was written, or explore the sites of the First World War. Outdoor enthusiasts can choose between paragliding over Monte Grappa, or cycling, horse-riding, and walking along the trails of the Montello.

The common thread running through it all is good taste: in the wines, to be discovered at the many wineries open to visitors, and in the local products - from Grappa truffles to mountain cheeses, from cured meats to extra-virgin olive oil, from Marroni del Monfenera to honey, and the Patate del Montello.

2026



24

SLEEP
UNA CAMERA
CON VIGNA

A room among
the vines



92

TASTE
SCOPERTE
DA GUSTARE

Flavours to discover



118

TASTE
IL CALENDARIO
DEI SAPORI

The calendar
you can taste



132

STORY
UNA STORIA
DA VISITARE

Visit history



38

WINE
ASOLO
MONTELLO
UN TERRITORIO
DUE ANIME

Asolo Montello
one territory, two souls



52

WINE
IN CANTINA
PER LEGGERE
IL PAESAGGIO

From the winery
to the landscape



88

WINE
UNA STRADA
PER ORIENTARSI

Our route,
your way



178

SPORT
ADRENALINA
IN AZIONE

Adrenaline in Action



192

SPORT
I FACTORY
STORE DELLO
SPORTSYSTEM

The sportssystem
factory stores



198

EVENTS
UN ANNO
DI EVENTI















A year of events

Legenda Servizi

LEGEND

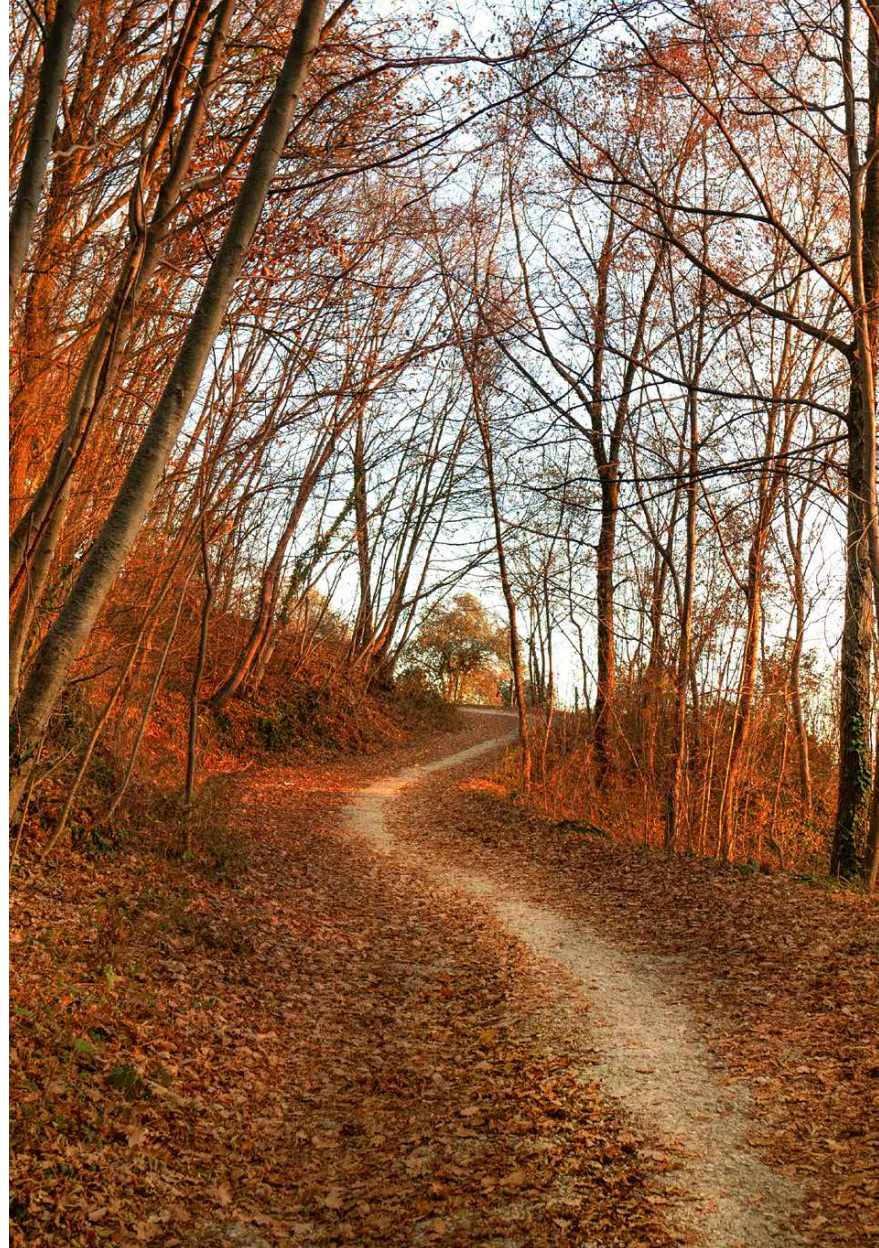
In ogni struttura che aderisce alla guida troverai segnalati da una specifica icona i seguenti servizi:

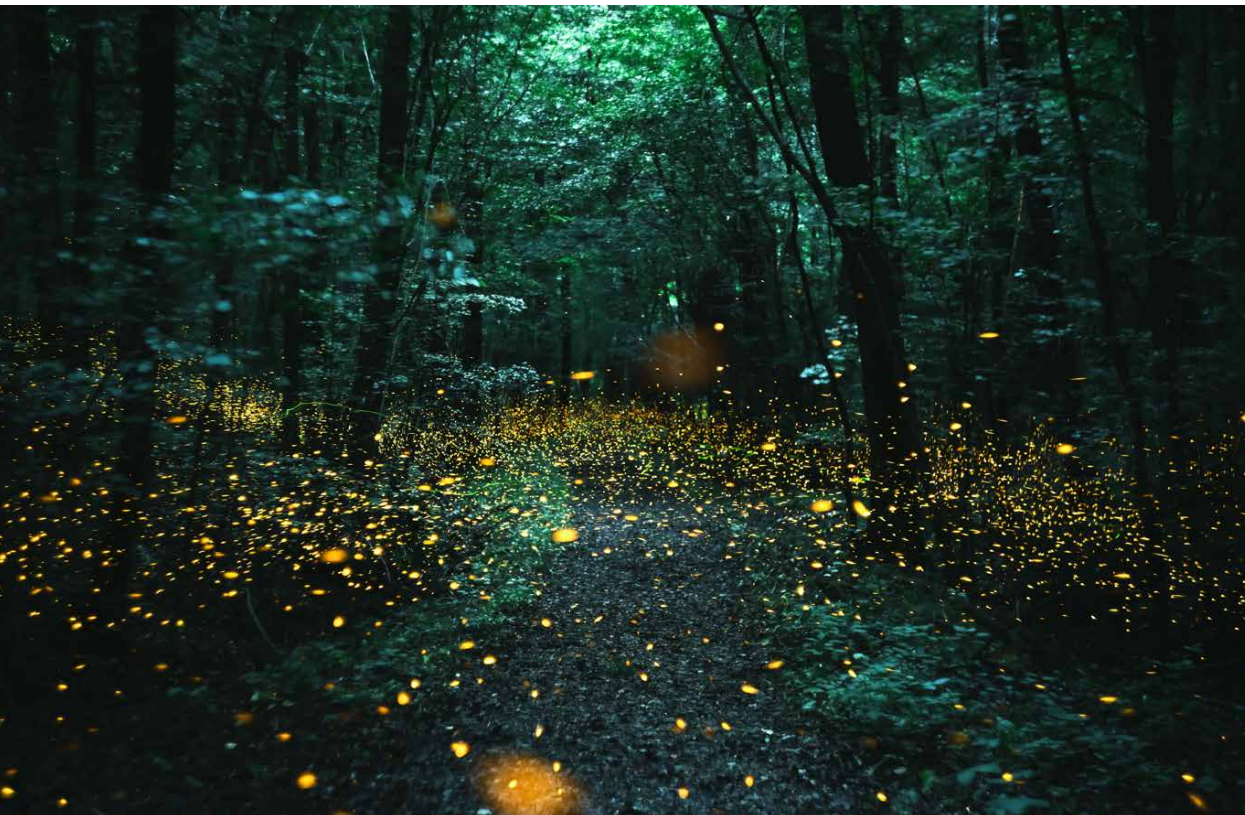
Each property listing in this guide features icons indicating the services available:

-  Orari di apertura
Opening hours
-  Parcheggio
Parking available
-  Visite e degustazioni guidate su prenotazione
Guided tours, wine tasting sessions, booking required
-  Spedizioni a domicilio
Shipping available
-  Vendita diretta
Direct sale
-  Carte di credito/Bancomat
Credit and debit cards accepted
-  Contanti
Cash accepted
-  Biciclette a disposizione (noleggio o gratuite)
Bicycles available (free of charge or for hire)
-  Wi-Fi
Wi-Fi available
-  Spa
Spa
-  Ristorazione
Restaurant
- Fascia di prezzo nella ristorazione, vino e bevande escluse
Restaurant price range, drinks not included
-  fino a € 25 *Up to €25*
-  da € 26 a € 35 *From €26 to €35*
-  oltre € 35 *Over €35*

-  N° coperti
No. of seats
-  Ospitalità
Hospitality
-  Piscina
Swimming pool
-  Colonnina ricarica elettrica
EV charging available
-  Accesso per disabili
Disabled access
-  Aperture
Openings
-  Animali piccola taglia
Dog-friendly
-  Serate a tema
Theme evenings
-  Agricampeggio
Rural camping
-  Azienda che aderisce a SQNPI
A SQNPI certified company
-  Visita guidata su prenotazione
Guided tours, booking required
-  PayPal
PayPal accepted
-  Bar
Bar
-  Tv Sat
Satellite TV
-  Parcheggio biciclette
Bike parking available
-  Smart tv

-  Colonnina ricarica bici
Electric bike charging
-  Bagni per disabili
Disabled bathroom facilities
-  Pic-nic in vigneto
Picnic in the vineyard
-  Passeggiata in vigneto
Vineyard walks available
-  Trasporto persone con disabilità
Transport for people with disabilities
-  Trasporto persone
Passenger transport





© Filippo Silvestrin

Lo spettacolo delle lucciole

A Cornuda, dove il Bosco del Fagarè abbraccia la pianura, le lucciole offrono ancora uno spettacolo d'altri tempi. La loro presenza è un indicatore biologico prezioso della salute ambientale del nostro territorio. Osservarle significa riscoprire il ritmo lento della natura, un patrimonio di biodiversità che tutela la qualità delle nostre colline.

Fireflies

In Cornuda, where the Bosco del Fagarè meets the plain, fireflies still put on a spectacle from another age. Their presence is a precious biological indicator of the environmental health of the area and watching them is an invitation to rediscover nature's slower rhythms and a living heritage of biodiversity that safeguards the quality of these hills.



© Archivio Consorzio Asolo Montello

L'oca di San Martino

L'11 novembre segnava il primo giorno del "calendario contadino": scadevano i contratti agrari e si "faceva San Martino". Tra le vigne del Montello l'oca pascolava libera, divenendo simbolo di un legame antico tra i culti celtici e la devozione al Santo. Un rito che oggi rivive nell'abbinamento d'eccellenza con i vini rossi locali.

St Martin's Goose

November 11th once marked the first day of the farming calendar: agricultural contracts expired and people celebrated San Martino. Among the vineyards of the Montello geese grazed freely, becoming the symbol of an ancient bond between Celtic rites and devotion to the saint. A tradition that lives on today in classic dishes paired with local red wines.



© Cristiano Busato

Eleganza sul Grappa

Dalle pendici del Massiccio del Grappa, il camoscio osserva le vallate sottostanti con fiera eleganza. La sua presenza stabile sulle creste è il simbolo di una montagna che resiste e si rigenera. Un incontro d'alta quota che regala l'emozione della natura selvaggia a pochi passi dai centri abitati, tra storia e vette silenziose.

Elegance on the Grappa

From the slopes of Monte Grappa the chamois surveys the valleys below with proud elegance. Its steady presence along the ridgelines symbolises a mountain landscape that endures and renews itself. A high-altitude encounter among the silent peaks offering the thrill of wild nature just a short distance from towns and villages.

Il battito vitale del bosco

Tra i castagni e i faggi dei Colli Asolani, il tambureggiare del Picchio Rosso Maggiore è il battito vitale del bosco. Questo infaticabile "architetto" delle cortecce è fondamentale per l'ecosistema, creando nidi che ospiteranno altre specie.

Uno scatto che cattura la suggestione cromatica di un custode silenzioso della nostra fauna.

The Forest's Vital Pulse

Among the chestnut and beech trees of the Colli Asolani, the drumming of the Great Spotted Woodpecker is the forest's heartbeat. This tireless architect of bark plays a vital role in the ecosystem, creating nesting spaces for many other species. This photo captures the colours of a unheralded guardian of local wildlife.



© Wladimiro Bedin

dormire
in collina

*sleeping
in the hills*

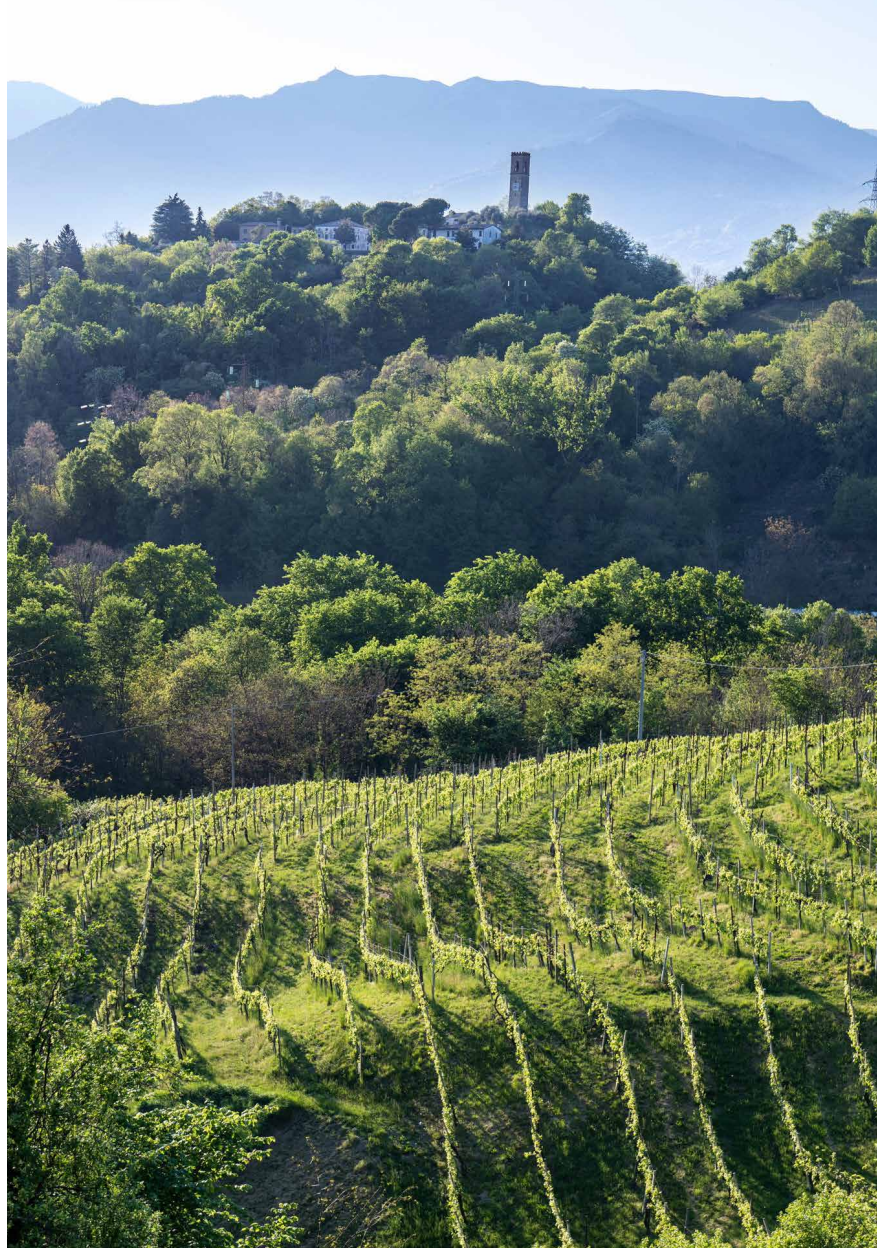


UNA CAMERA CON VIGNA

A ROOM AMONG THE VINES

Nel territorio tra Asolo e il Montello, l'accoglienza è parte integrante del paesaggio, diffusa e riconoscibile quanto le colline che la ospitano. Negli ultimi anni si registra una crescita delle presenze accompagnata da un aumento della permanenza media, segno di un territorio che invita a fermarsi più a lungo. A caratterizzare l'offerta è una ricettività articolata, capace di intercettare gusti e disponibilità diversi: accanto alle strutture alberghiere, spesso ospitate in edifici storici o affacciate su contesti suggestivi, si è sviluppata nel tempo una rete ampia di soluzioni extralberghiere, dai bed & breakfast agli agriturismo di charme, che propongono forme di accoglienza più raccolte. Le strutture sono delle realtà "multiservizi": oltre alle camere offrono colazioni e spuntini, insieme a suggerimenti e informazioni per escursioni a piedi e in bicicletta. In sostanza rappresentano degli ideali punti di partenza per scoprire e vivere il territorio.

Between Asolo and the Montello places to stay are as much a part of the landscape as the hills themselves. Visitor numbers have been rising for years, and people are staying longer - a good sign that this is somewhere worth slowing down for. Accommodation comes in many forms and price ranges. Alongside hotels - often in historic buildings or with wide views over the countryside - there's a strong network of smaller, non-hotel options. Bed & breakfasts and agriturismo are especially common, offering a more personal, informal kind of welcome. Many of these places work as small, all-round bases rather than just somewhere to sleep. Along with rooms, you'll usually find breakfast and simple meals, plus practical advice on walks, cycle routes and local highlights. They're ideal starting points for exploring the area at an easy, unhurried pace, with the vineyards never far from view.



ALBERGO AL SOLE

ALBERGO AL SOLE
ASOLO

📍 Via Collegio, 33
Asolo

Tel. +39 0423 951332
info@albergoalsole.com
www.albergoalsoleasolo.com

🕒 Da Febbraio a Dicembre
From February to December

🛏 Camere/Rooms: 23
Prezzo medio per persona
Average per-person rate: € 120

EN PT DE



L'Albergo al Sole, è il 5 stelle che domina la città di Asolo dalla sua posizione unica con una incomparabile vista sulla piazza e sui suggestivi tetti delle case del centro storico. Le camere sono ognuna diversa dall'altra, arredate con mobili in stile e bagni decorati con ceramiche di Vietri. Tra le camere con vista spicca la 202, dove l'attrice Eleonora Duse soggiornò per lunghi periodi negli anni '20, come testimoniano le lettere autentiche di prenotazione ancor oggi custodite. Fiore all'occhiello dell'Albergo è La Terrazza, meraviglioso ristorante orchestrato da Elena in sala e dallo chef Enrico Villanova in cucina; un vero e proprio salotto all'aperto. L'Albergo custodisce un altro romantico segreto: la Grotta di Bacco, un angolo di storia risalente al XVI° secolo che fu scoperto durante il restauro dell'hotel nel 1992. Una location speciale prenotabile con riserva esclusiva per cene a lume di candela per massimo 8 persone. L'ospitalità perfetta delle titolari, Elena e Silvia, si completa con tanti altri servizi: la palestra, le E-bike perfette per esplorare il borgo, la relax room per trattamenti beauty&wellness, ed il comodo parcheggio con Porsche e Tesla Charging Point.

Albergo al Sole is a five-star hotel overlooking Asolo from a unique position, with incomparable views over the main square and the evocative rooftops of the historic centre. Each room is different, furnished with period furniture and bathrooms decorated with Vietri ceramics. Among the panoramic rooms, number 202 stands out: the actress Eleonora Duse stayed here for long periods in the 1920s, as confirmed by original booking letters still preserved today. The jewel of the hotel is La Terrazza, a magnificent restaurant overseen by Elena in the dining room and chef Enrico Villanova in the kitchen - a true open-air salon. The hotel also hides a romantic secret: the Grotta di Bacco, a sixteenth-century room discovered during restoration works in 1992, now available by exclusive reservation for candlelit dinners for up to eight guests. The hotel offers a full range of services, including a gym, e-bikes for exploring the town, a wellness room for beauty treatments, and convenient parking with Porsche and Tesla charging points.



AL CAPITELLO/GHISOLANA

Al Capitello ti aspetta per offrirti un'esperienza indimenticabile con i vini bio della cantina, l'ottima cucina del ristorante e la confortevole accoglienza in appartamenti indipendenti e camere private, complete di tutti i servizi. La nostra cucina offre piatti della tradizione con un tocco di modernità. Il menù varia a seconda della stagione per avere sempre prodotti freschi, provenienti dal nostro orto o da aziende agricole vicine e include opzioni senza glutine, vegetariane e vegane. Brunch e colazioni sono pensati per deliziare i tuoi sensi e iniziare la giornata con gusto e piacere.

Al Capitello awaits you with an unforgettable experience: organic wines from the cellar, fine cooking in the restaurant and the comfort of private rooms and independent apartments, fully equipped with every service, The menu offers traditional dishes with a touch of modernity and changes with the seasons to guarantee fresh products, either from our own garden or from nearby farms. Gluten-free, vegetarian and vegan options are available. Brunches and breakfasts are designed to delight the senses and start the day with flavour and pleasure.

📍 Via Sassetti, 5a - Monfumo - Tel. +39 0423 545167 - 346 0035181
info@ghisolana.com - www.ghisolana.com

🕒 Aperto tutto l'anno, Ven cena - Sab e Dom pranzo e cena
Open all year round, Fri dinner - Sat and Sun lunch and dinner

✂ Pranzo/cena, spuntini - Lunch/dinner, snacks

🍷 Prezzo/Price: €-€€ - Posti/Seats: 60

🛏 Camere/Rooms: 11 - Da/From € 60



CASA BERNARDI

HOLIDAY HOME

Nata dalla ristrutturazione della storica casa di famiglia, Casa Bernardi Holiday Home sorge sulla Collina di San Martino, a pochi passi dalla Rocca e dal centro di Asolo, regalando un panorama mozzafiato. Immersa nel verde di boschi e oliveti, offre ambienti curati e ogni comfort. Ideale per chi cerca relax, autenticità e quiete, è il punto di partenza perfetto per escursioni, itinerari enogastronomici e visite culturali. L'oliveto con piante ultracentenarie produce un olio pluripremiato. Possibilità di degustazioni guidate abbinate a prodotti tipici locali. Un'autentica esperienza veneta!

The result of a careful restoration of the family's historic home, Casa Bernardi Holiday Home stands on the Collina di San Martino, with sweeping views just steps from the centre of Asolo. Set amid woodland and olive groves, it offers carefully styled interiors and modern comforts. Ideal for travellers seeking peace and authenticity, it is a perfect base for walks, food-and-wine itineraries and cultural visits. The estate's centuries-old olive trees produce an award-winning olive oil, with guided tastings available alongside local specialities. Enjoy an authentic Veneto experience!

📍 Via Rocca, 12 - Asolo - Tel. 39 340 6244054
casabernardiasolo@gmail.com - www.casabernardisanmartino.com

🕒 Aperto tutto l'anno/Open all year round

🛏 Camere/Rooms: 2 + 1 divano letto per 7 posti letto totali
2 + 1 sofa bed for a total of 7 beds





CASA DAISY

A Castelcuoco, un piccolo paesino collinare a metà strada tra Possagno e Asolo, c'è Casa Daisy, un rustico dotato di tre monolocali, risalente ai primi anni del 1800 e recentemente ristrutturato. Casa Daisy è particolarmente indicata per chi vuole regalarsi delle belle passeggiate nel verde, ma anche per chi vuole attraversare la Marca Trevigiana in bicicletta. Poco distante dalla struttura si trova l'area volo dei parapendii - deltaplani. Verso sud c'è la pianura e il mare, a nord ci sono le montagne, in particolare il Massiccio del Grappa che si può raggiungere in brevissimo tempo.

In Castelcuoco, a small hilltop village halfway between Possagno and Asolo, there is Casa Daisy, a rustic building with three studio flats, dating back to the early 1800s and recently renovated. Casa Daisy is particularly suitable for those who want to enjoy beautiful walks in the countryside, but also for those who want to explore the Marca Trevigiana by bicycle. Not far from the property is the paragliding and hang-gliding area. To the south are the plains and the sea, to the north are the mountains, in particular the Grappa Massif, which can be reached in a very short time.



Via Santa Margherita, 27 - Castelcuoco
Tel. +39 0423 972242 - 347 2551342

scrivi@casadaisy.it - www.casadaisy.it - www.labottegadelprosecco.it

Casa Vacanze

🕒 Aperti da Aprile a Novembre / Open from April to November



Camere/Rooms: 3

Prezzo medio/Average nightly rate: € 90 - 300



GARDEN RELAIS

HOTEL RESTAURANT & WELLNESS SPA

Immerso nell'incantevole scenario del Massiccio del Monte Grappa e delle colline Asolane, l'Hotel Garden Relais è il luogo ideale per unire relax e attività sportiva ai piedi del Monte Grappa. Gestito dalla famiglia Zen, accoglie gli Ospiti con calore e professionalità. I fratelli Alessandro, Francesco e Giovanni portano avanti l'esperienza di quattro generazioni nell'ospitalità. Il ristorante offre carni eccellenti e prodotti freschi del territorio selezionati dallo chef Francesco. La Spa, curata da Giovanni, è un'oasi di benessere dove ritrovare energia e serenità. Vi aspettiamo!

Set in the striking landscape of the Monte Grappa Massif and the Asolo hills, Hotel Garden Relais is an ideal base for combining relaxation with outdoor activity at the foot of Monte Grappa. Run by brothers Alessandro, Francesco and Giovanni Zen who carry forward four generations of hospitality experience, the hotel welcomes guests with warmth and courtesy. The restaurant serves excellent meats and local produce selected by chef Francesco, while the spa, curated by Giovanni, offers a peaceful retreat dedicated to wellbeing and renewal.



Via Caose, 22 - Borso del Grappa - Tel. +39 0423 910858
info@gardenrelais.it - www.gardenrelais.it

🕒 Aperto tutto l'anno / Open all year round





HOTEL ASOLO

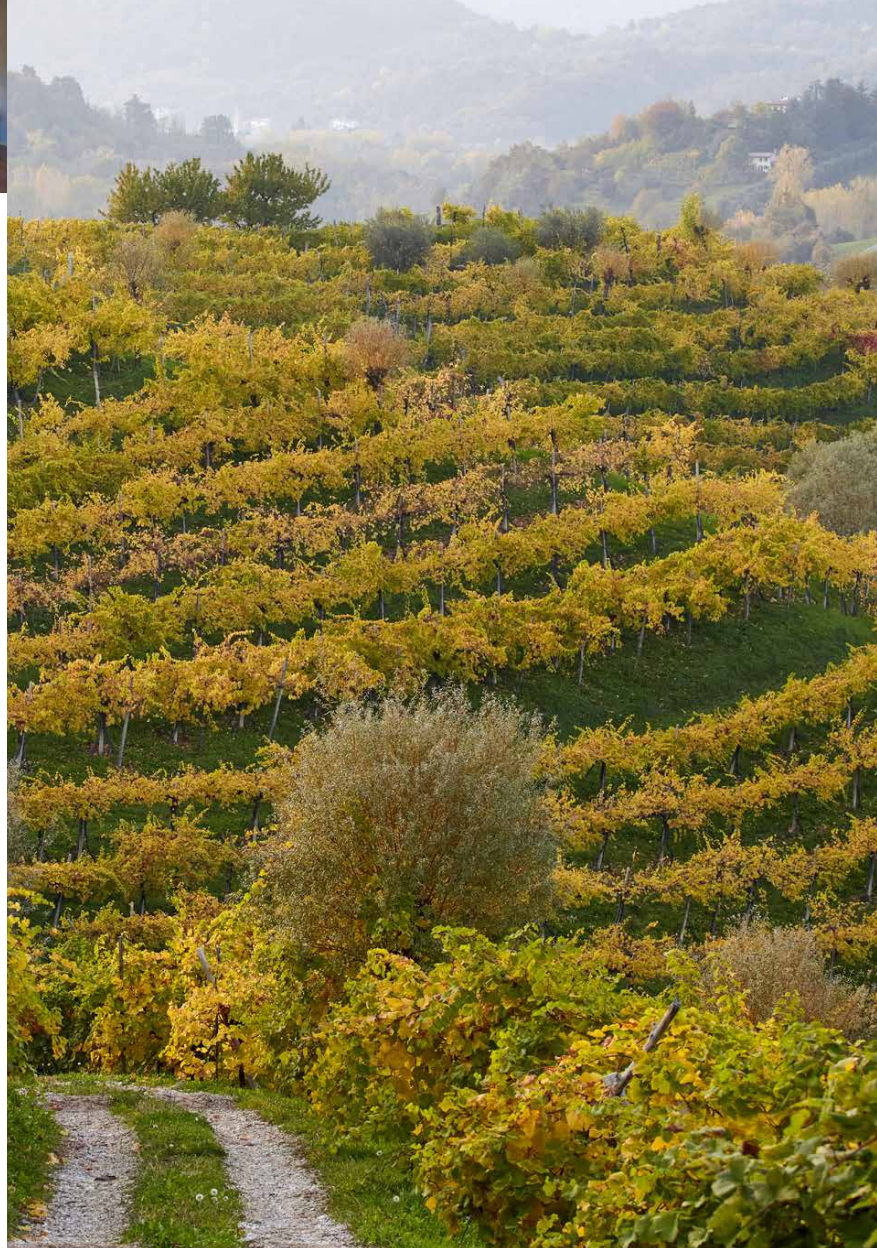
Respira il profumo di storia ed eleganza nella splendida cornice di un casale del XVIII secolo. L'Hotel Asolo sorge nel cuore del Veneto, ai piedi dei colli asolani e dell'omonima cittadina, tra i borghi più belli d'Italia. Disponiamo di 32 camere, un accogliente bar, palestra, bike room, sala conferenze ed eventi oltre che un ampio parcheggio privato coperto. Sia che siate alla ricerca di un weekend di relax oppure in viaggio per lavoro, saremo in grado di soddisfare ogni Vostra esigenza assicurandovi il massimo del comfort in un'atmosfera familiare.

Housed in an elegant eighteenth-century farmhouse, Hotel Asolo combines historic charm with refined comfort. Located at the foot of the Asolo hills and close to one of Italy's most beautiful villages, it offers 32 rooms, a welcoming bar, gym, bike room, conference and event spaces, and a large covered private car park. Whether you are seeking a relaxing weekend or travelling for business, the hotel is well equipped to meet every need, ensuring comfort in a friendly and informal atmosphere.

📍 Via Castellana, 9 - Asolo - Tel. +39 0423 952963
info@hotel-asolo.com - www.hotel-asolo.com

🕒 Aperto tutto l'anno/Open all year round

🛏 Camere/Rooms: 32
Prezzo medio/Average nightly rate: € 80





IL RE DELLA CANTINA

APPARTAMENTI

Ubicata nel verde, tra gli splendidi itinerari ciclo-turistici ed enogastronomici del Montello, la struttura è stata ristrutturata completamente nel 2023 per offrire una soluzione di turismo green: pannelli fotovoltaici e pannelli solari permettono all'edificio di essere quasi completamente indipendente. In casa cerchiamo di non utilizzare plastica, e di proporre ai nostri ospiti i prodotti del meraviglioso territorio che ci circonda. È un ottimo punto di partenza per gli amanti del ciclismo e del cicloturismo data la presenza di un garage per ricovero biciclette e la possibilità di noleggiarle.

Surrounded by greenery and set along the Montello's cycling and food-and-wine routes, the building was completely renovated in 2023 to offer a sustainable tourism experience. Photovoltaic and solar panels make the building almost entirely energy independent. Plastic use is kept to a minimum, and guests are offered products sourced from the surrounding area. It is an excellent base for cyclists and cycle tourists, with secure bike storage and bicycle rental available on site.

📍 Via Belvedere, 20/A - Crocetta del Montello - Tel. +39 335 7221154
ilredellacantina.casavacanze@gmail.com - www.ilredellacantinacasavacanze.it

🕒 Aperto tutto l'anno/Open all year round

🛏 3 appartamenti/apartments:

- due con 2 camere + divano letto matrimoniale (max 6 persone)
- uno con 1 camera + divano letto matrimoniale (max 4 persone)

Prezzo medio/Average nightly rate: € 130

EN FR



L'EREMO

AGRITURISMO

Nel cuore del Montello, in un'area ricca di storia, cultura e tradizione in un paesaggio perfetto ed essenziale sorge l'Eremo. Qui boschi di straordinario fascino si alternano a pendii verdeggianti e ai giardini vitati di Asolo Prosecco DOCG. Meta ideale per viaggiatori alla ricerca di storie, avventura, relax e ottimi prodotti enogastronomici.

L'Agriturismo, a conduzione familiare, ospita 6 camere di campagna, per una vacanza in un luogo che naturalmente invita a rallentare per ritrovare sé stessi. La sala colazione è un luogo con il fascino della cucina economica delle case di campagna.

In the heart of Montello, in a landscape shaped by history and tradition, stands L'Eremo, in a striking location. Enchanting woodland alternates with green slopes and vineyard gardens producing Asolo Prosecco DOCG. It is an ideal destination for travellers seeking adventure, relaxation and excellent food and wine. This family-run agriturismo offers six country-style rooms, a perfect stay in this place that naturally invites guests to slow down and reconnect with themselves. The breakfast room retains the understated charm of the old rural kitchens typical of this countryside.

📍 Via della Vittoria, 28 - 31040 Volpago del Montello - Tel. +39 0423 601642
Coordinate GPS 45°48'45.2"N 12°05'53.4"E
societaagricolalereimo@gmail.com - www.alleremo.com

🕒 Tutto l'anno/Open all year round

🛏 Camere/Rooms: 6 - Da/From € 50

EN FR DE

f i g s



vino e
cantine

*wine &
wineries*



UN TERRITORIO, DUE ANIME

ONE TERRITORY, TWO SOULS

Tra Asolo e il Montello non ci si arriva per caso, ma scegliendo strade secondarie, lasciando progressivamente la pianura e seguendo un profilo di colline che cambia senza mai diventare spettacolare. Il paesaggio resta leggibile, abitato, agricolo: vigne accanto ai campi, boschi che interrompono le coltivazioni, paesi che non si sono allungati oltre misura. È un'area raccolta, facilmente percorribile, dove le distanze sono brevi e invitano a muoversi senza fretta. Asolo è un piccolo centro, ricco di arte e architetture e con una lunga storia di accoglienza e scambi. Il Montello, poco distante, è un rilievo isolato e boschivo, chiaramente leggibile nel paesaggio pianeggiante che lo circonda. Le tre denominazioni, **Asolo Prosecco Superiore Docc**, **Montello Docc** e **Montello Asolo Doc**, nascono qui, in un territorio collinare della provincia di Treviso segnato da armoniosi contrasti.

*You don't stumble into the area between Asolo and the Montello by accident. You get here by leaving the main roads behind, climbing gently away from the plain and following a line of hills that shift gradually rather than dramatically. It's a working landscape: vineyards next to fields, woods breaking up cultivated land, villages that have grown without sprawling. Distances are short, the pace unhurried, and the whole area is easy to explore. Asolo is a small town, among the most beautiful in Italy, with a long tradition of hospitality, art and exchange. The Montello, just beyond it, is very different: a single, wooded hill rising clearly from the surrounding flatlands. The three denominations, **Asolo Prosecco Superiore Docc**, **Montello Docc** e **Montello Asolo Doc**, are rooted in this contrast, in a hilly corner of the province of Treviso shaped by balance rather than extremes.*





NON SOLO VINO

Il vino è una presenza centrale, ma non esclusiva. I vigneti occupano solo una parte del territorio e convivono con altre colture: prati, campi, oliveti, filari di ciliegi. Questa varietà non è un'eccezione, ma una consuetudine che ha inciso anche sul modo di fare viticoltura, mantenendo un rapporto diretto tra chi coltiva la terra e il paesaggio che la circonda.

Questo equilibrio si fonda anche su colline di origine antica, con terreni rimasti leggibili e poco alterati nel tempo, capaci di assorbire e restituire l'acqua in modo naturale. A questo si accompagna un clima mite e mai estremo, con stagioni regolari, che ha reso possibile nel tempo una viticoltura diffusa e diversificata. Accanto ai fattori naturali, il territorio porta con sé una lunga storia agraria. La presenza monastica prima e l'organizzazione veneziana poi hanno contribuito a radicare una cultura della vite e del vino che non ha mai separato produzione e paesaggio. Una continuità che ancora oggi si riflette nel modo di coltivare le colline e di leggerne le trasformazioni.

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG, L'IRRESISTIBILE

All'interno di questo contesto si spiegano le due anime della de-

MORE THAN JUST WINE

Vineyards are central, but they don't dominate. Vines share the land with meadows, arable fields, olive groves and cherry trees - a mix that reflects long-standing agricultural practice rather than a recent trend. This diversity has shaped local viticulture, keeping it closely tied to the land and to those who work it. The hills themselves play their part. Ancient soils, little altered over time, manage water naturally, while a mild, regular climate allows for steady, varied cultivation. Added to this is a long agricultural history: first monastic communities, then Venetian ingenuity, helped establish a culture of wine that never separated production from landscape. That continuity is still visible today in how the hills are farmed and understood.

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG: SIMPLY IRRESISTIBLE

The soul of the territory takes shape on the sunlit hills around Asolo. Here, viticulture is woven into a dense agricultural fabric, and Asolo Prosecco Superiore DOCG reflects that openness and ease. It's a clear, balanced wine, made for everyday drinking as much as for special occasions. The denomination

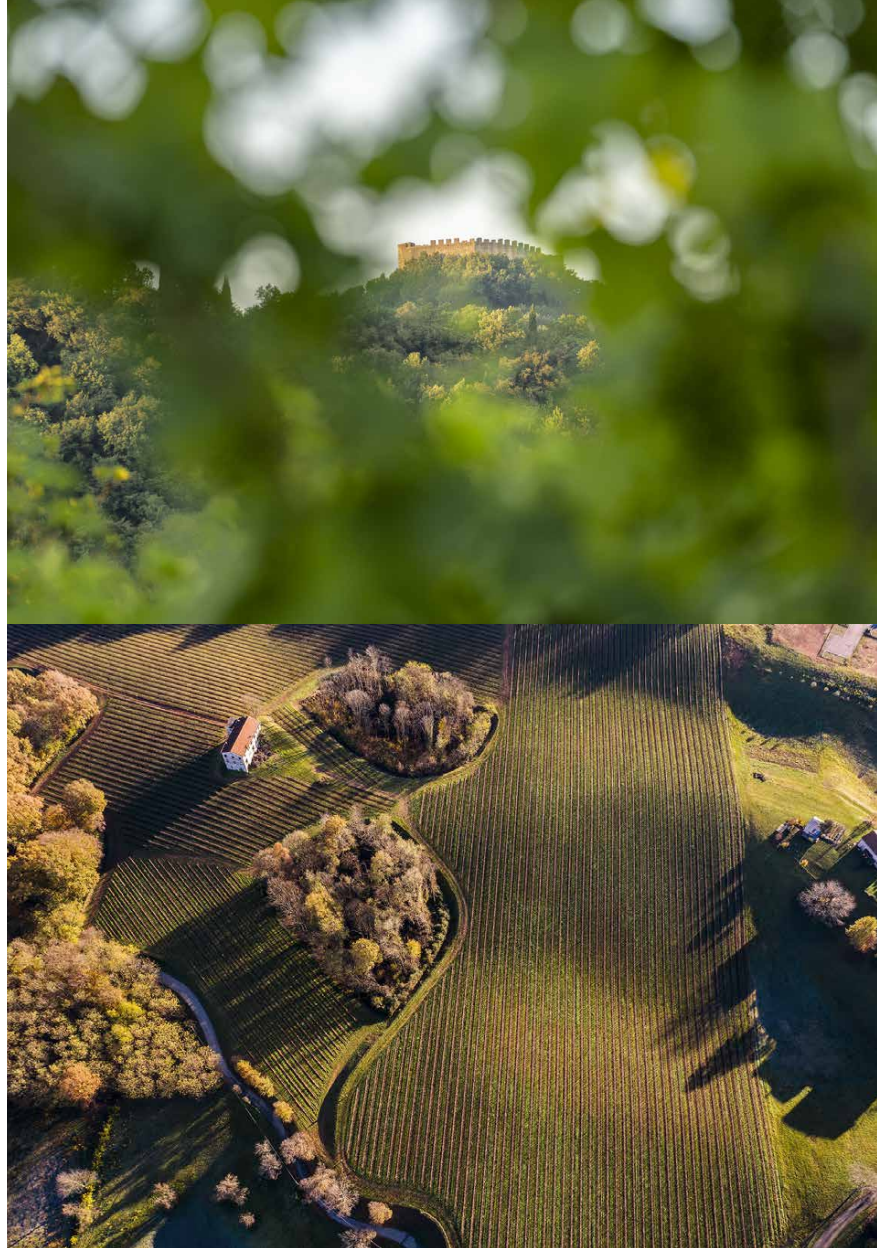


nominazione. L'**Asolo Prosecco Superiore DOCG** prende forma sulle soleggiate colline che circondano Asolo, dove la viticoltura si inserisce in una trama agricola fitta e continua. È un vino che riflette questa immediatezza: leggibile, equilibrato, pensato per accompagnare la quotidianità prima ancora delle occasioni speciali. La denominazione comprende diverse tipologie – dalla versione ferma al frizzante, fino allo spumante – che declinano uno stesso carattere con accenti diversi, senza mai snaturarlo. Asolo non è solo un riferimento geografico, ma un vero punto di orientamento. Il borgo, raccolto entro un impianto storico ancora riconoscibile, ha esercitato nei secoli un'attrazione costante su artisti e viaggiatori. Camminare ad Asolo significa misurare un ritmo fatto di scale, logge, scorci, e di un rapporto continuo tra architettura e paesaggio. Le colline non fanno da semplice fondale: entrano nella vita del paese, ne determinano la luce e le prospettive. È in questo equilibrio tra borgo e colline che prende forma l'identità dell'**Asolo Prosecco Superiore DOCG**. Prodotto prevalentemente da uve **Glera**, l'**Asolo Prosecco Superiore DOCG** si distingue per uno stile improntato all'armonia, cui possono concorrere in misura contenuta altri vitigni

*includes still, semi-sparkling and sparkling types, each expressing the same character with different emphasis. Asolo itself is more than a name on the label: its small historic centre, long associated with artists and travellers, gives the wine a clear point of reference. Walking through the town - up stairways, under loggias, between glimpses of hills and architecture - helps explain the wine's sense of balance. The hills aren't a backdrop here; they shape the light, the views and the identity of the place. Made mainly from **Glera**, with small percentages of other traditional varieties allowed - Bianchetta Trevigiana, Verdiso, Perera e Glera lunga, Asolo **Prosecco Superiore DOCG** focuses on harmony rather than force. Aromas are floral and fruity, freshness is well judged, and the finish is clean. At the table, it works easily with vegetables, light first courses, fish and everyday Venetian cooking - or simply on its own, when the setting matters more than the pairing.*

THE COMPLEXITY OF THE MONTELLO

Climbing towards the Montello, the mood changes. The hillside terrain becomes more compact and wooded, with forests covering much of the ridge and







storicamente presenti nell'area, come Bianchetta Trevigiana, Verdiso, Perera e Glera lunga, contribuendo a modulare il profilo senza alterarne l'identità. Le tipologie previste dal disciplinare di produzione sono Brut Nature, Extra Brut, Extra Dry, Dry, Demi-Sec, Frizzante e Tranquillo. Nel bicchiere emergono profumi floreali e fruttati, una freschezza ben calibrata e un finale asciutto. A tavola si abbina con naturalezza a piatti leggeri, verdure, primi delicati, pesce e alla cucina quotidiana veneta, mostrando una spiccata versatilità gastronomica. E sa stare bene anche da solo, quando a fare la differenza è la compagnia.

LA COMPLESSITÀ DEL MONTELLO

Salendo verso il Montello, il quadro cambia. La collina si fa più compatta e boscata, i boschi occupano ampie porzioni della dorsale e le vigne si inseriscono in modo più frammentato, spesso ai margini. In questo contesto nasce il **Montello Rosso DOCG**, vino di struttura e longevità, ottenuto da uvaggi di vitigni internazionali – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Carmenère – e da una maturazione lenta favorita dai suoli collinari, dalle buone esposizioni e dalle escursioni termiche. Dopo 18 mesi di affinamento, nel bicchiere esprime profon-

*vineyards appearing in smaller, fragmented plots, often at the edges. This is the home of **Montello Rosso DOCG**, a wine built for structure and time. Made from blends of Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc and Carmenère, Montello Rosso DOCG develops slowly, shaped by hillside soils, favourable exposures and marked temperature differences. After at least 18 months of ageing, it shows depth and persistence, with red-fruit aromas and well-integrated tannins. The Superiore version, aged for 24 months and with higher alcohol levels, pushes these traits further, enhancing both its longevity and capacity to evolve. Alongside the DOCG, the Montello Asolo DOC focuses mainly on varietal reds. Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Carmenère find clear, recognisable expressions here. In recent years, **Recantina** has also returned to the foreground - a historic Montello grape brought back after long recovery work - producing wines with good aromatic intensity, mature tannins and a freshness that supports long persistence. These reds are at their best with land-based dishes, roast meats, game and aged cheeses, in settings that allow time to do its work. White wines under the **Montello Aso-***

dità e complessità, con profumi di frutta rossa, tannini eleganti e una persistenza marcata. Queste caratteristiche trovano un'ulteriore accentuazione nella versione Superiore, che segue tempi di affinamento più lunghi (24 mesi) e una gradazione più elevata, che ne ampliano la longevità e la capacità di evoluzione. Accanto alla DOCG, la **DOC Montello Asolo** è prevalentemente orientata ai rossi varietali: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carmenère trovano qui interpretazioni coerenti e riconoscibili. Negli ultimi anni si sta affermando anche la **Recantina**, varietà storica del Montello tornata protagonista dopo un lungo lavoro di recupero, che dà origine a vini di buona intensità aromatica, con tannini maturi e una freschezza capace di accompagnarne la lunga persistenza. Nel loro insieme, i rossi del Montello trovano un naturale dialogo con piatti di terra, carni arrosto, selvaggina e formaggi stagionati, dando il meglio in contesti che concedono tempo. Limitata ma riconoscibile anche la produzione di vini bianchi della **DOC Montello Asolo**: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Bianchetta e Manzoni Bianco danno origine a vini legati più alla freschezza e all'equilibrio che alla concentrazione, capaci di restituire un volto più discreto del territorio.

Lo DOC are produced in smaller quantities but with clear intent. Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Bianchetta and Manzoni Bianco give wines that favour freshness and balance over concentration, offering a quieter but coherent expression of the territory.

ASOLO
PROSECCO DOCG



I VINI DEL
MONTELLO





BENVENUTI IN CANTINA

WELCOME TO THE WINERY

Asolo Prosecco Superiore DOCG e Vini del Montello non sono due capitoli separati, ma due modi diversi di leggere lo stesso territorio. Il primo interpreta la convivialità e il gesto quotidiano; i secondi raccontano la memoria, la struttura e la lunga durata. Insieme compongono un racconto che si scopre entrando nelle cantine e incontrando chi questi vini li produce. Arrivare in cantina, tra queste colline significa quasi sempre entrare in un'azienda agricola nel pieno della sua attività: si passa accanto ai filari, si entra dove si vinifica, si parla mentre le cose stanno succedendo. Capita spesso che la visita sia concordata in anticipo, proprio perché non esiste l'idea di un'accoglienza a flusso continuo. E questo cambia il tono dell'incontro: il tempo non è scandito da turni, ma si adatta alle persone che arrivano. Le vigne diventano il primo riferimento per capire ciò che si assaggia: si guarda il terreno, l'esposizione, il confine con il bosco e nel racconto entrano naturalmente

Asolo Prosecco Superiore DOCG and the wines of the Montello aren't two separate stories, but two ways of reading the same hills. One is about easy drinking and everyday rituals; the other has more depth and a longer memory. Together, they make sense when you visit a winery and meet the people behind the bottles. Up here, a winery is usually a working farm. You walk past the vines, step into the cellar, and talk while the day's work carries on around you. Visits are generally arranged in advance - drop-in tourism is rare - and that sets the tone. There's no fixed script or timetable; time stretches or tightens to fit the people who arrive. The vineyards come first: soil, exposure, the line where vines meet woodland. From there, the picture widens to everything else sharing the land - meadows and woods, olive trees, cherry orchards and vegetable plots. With so many small and medium-sized estates, there's rarely a dedicated host: the story





anche le altre colture che convivono con la vite - prati, boschi, olivi, ciliegi, ortaggi. Stante la densità di piccole e medie aziende, spesso non vi è una figura dedicata all'accoglienza come ruolo separato: il racconto passa dall'esperienza diretta, dal lavoro quotidiano, dal modo in cui il territorio viene abitato. È così che, talvolta, emergono anche vitigni meno noti come la Recantina o la Bianchetta Trevigiana, introdotti senza enfasi, come scoperte legate al luogo più che come oggetti di spiegazione tecnica. Ne esce un'idea di accoglienza che non cerca l'effetto né l'intrattenimento, ma si affida alla relazione e al tempo condiviso. Un modo di conoscere il vino, gustando il paesaggio e chi lo vive.

Un racconto
che si scopre
entrando
nelle cantine e
incontrando
i produttori

*A story
that unfolds
as you enter
the cellars
and meet
the producers*



Conoscere
il vino,
gustando
il paesaggio
e chi lo vive

*Tasting
the landscape
and the people
who live in it*

comes straight from those who work the land. This is often how lesser-known grapes like Recantina or Bianchetta Trevigiana appear - not as lessons, but as quiet discoveries, rooted in place. What you find is a low-key, unscripted kind of hospitality, built on conversation and shared time: a way of understanding wine by tasting the landscape and the people who live in it.

LOREDAN GASPARINI



📍 Via Martignago, 23
Volpago del Montello
Tel. +39 0423 870024

welcome@loredangasparini.it
www.loredangasparini.it

🕒 Lun - Ven 9.00 - 12.30
e 14.00 - 18.00.
Sab 9.00 - 12.30
Mon - Fri 9am - 12.30pm
& 2pm - 6pm.
Sat 9am - 12.30pm



Fin dal 1371 Venegazzù è riconosciuta come una zona di eccellenza nella produzione vinicola. Infatti, già dai tempi della Serenissima, i vini di questo territorio erano definiti "meliora" a testimonianza del loro valore superiore rispetto ad altre aree. Successivamente, la famiglia Spineda, che per quasi 500 anni guidò lo sviluppo della viticoltura locale e contribuì significativamente alla sua crescita, fece anche costruire una splendida villa palladiana. In seguito la proprietà passò ai Gasparini e poi alla famiglia Loredan, che intuì il grande potenziale di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec. Grazie alla loro visione nacquero vini che sarebbero diventati leggendari tra gli appassionati di tutto il mondo. Un traguardo fondamentale è stato poi il riconoscimento della sottozona di Venegazzù, oggi considerato un cru esclusivo, dal quale si ricavano tutti i rossi della Loredan Gasparini, che hanno un'espressione unica. Dagli anni '70 l'azienda è anche impegnata nella valorizzazione dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG, coltivato nella parte collinare dell'azienda. Ci piace fare conoscere il territorio del Montello e come lavoriamo, e per questo apriamo le nostre porte per visite ed eventi. Siete i benvenuti!

As early as 1371, Venegazzù was recognised as an area of outstanding wine production. During the time of the Serenissima, wines from this land were described as meliora, a mark of their superior quality compared to other regions. Centuries later, the Spineda family - who guided the development of local viticulture for almost 500 years - played a decisive role in its growth and built an elegant Palladian villa that still defines the estate. Ownership later passed to the Gasparini family and then to the Loredans, who recognised the extraordinary potential of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Malbec. Their vision gave rise to wines that would become legendary among enthusiasts worldwide. A major milestone was the official recognition of the Venegazzù subzone, now considered an exclusive cru, from which all Loredan Gasparini red wines are produced, each with a distinctive and unmistakable character. Since the 1970s, the estate has also been committed to enhancing Asolo Prosecco Superiore DOCG, grown on its hillside vineyards. Keen to share both the Montello landscape and their work, the winery welcomes visitors for tours and events. We look forward to welcoming you!

MONTELVINI



📍 Via Cal Trevigiana, 51
Volpago del Montello
Tel. +39 0423 8777
montelvini@montelvini.it
www.montelvini.it

🕒 Lun 15.00 - 19.00.
Mar - Sab 9.00 - 12.30
e 15.00 - 19.00
Mon 3pm - 7pm.
Tue - Sat 9am - 12.30pm
e 3pm - 7pm



Le persone, il territorio, la sostenibilità e il rispetto della terra, la trasparenza e l'autenticità. È questa l'anima del gruppo Montelvini, una delle realtà vitivinicole più dinamiche nel panorama italiano, con sede a Venegazzù di Volpago del Montello, nel cuore della DOCG Asolo Montello. L'esperienza di Montelvini si basa su oltre 140 anni di impegno della Famiglia Serena nella produzione di vini di qualità. Oggi l'azienda è presieduta e gestita dai fratelli Alberto, Amministratore Delegato, e Sarah, Direttore Generale, con il padre Armando, nel ruolo di Presidente. La costanza, la dedizione e la passione di chi lavora in azienda, hanno fatto di Montelvini una cantina che ha saputo adattarsi al trascorrere del tempo, pur restando fortemente legata alla storia vinicola e culturale del territorio, contribuendo così a scrivere il futuro di un'area vocata alla viticoltura. L'azienda produce Asolo Prosecco Superiore DOCG, Montello Rosso DOCG e Montello Asolo DOC, vini d'eccellenza, che si contraddistinguono per l'equilibrio armonico e l'eleganza enologica, ognuno dotato di qualità e di caratteristiche uniche. Tutti i vini sono disponibili nel wine shop aziendale, aperto dal lunedì al sabato.

People, place, sustainability, respect for the land, transparency and authenticity define the spirit of Montelvini, one of the most dynamic wine producers in Italy, based in Venegazzù di Volpago del Montello, at the heart of the Asolo Montello DOCG area. The Montelvini story is built on over 140 years of dedication by the Serena family to quality winemaking. Today the company is led by siblings Alberto, CEO, and Sarah, General Manager, with their father Armando as President. Consistency, commitment and passion have enabled Montelvini to evolve with the times while remaining deeply rooted in the area's wine-growing and cultural heritage. The winery produces Asolo Prosecco Superiore DOCG, Montello Rosso DOCG and Montello Asolo DOC wines, all noted for their balance and elegance. The full range is available at the on-site wine shop, open Monday to Saturday.

PROGRESS COUNTRY & WINE HOUSE



📍 Via Palladio, 27/C
Asolo

Tel. +39 0423 078063

info@progresscountrywinehouse.com

www.progresscountrywinehouse.com

🕒 Aperto tutto l'anno
Open all year round

EN



Progress Country&Wine House sorge nella collina di Asolo ed è luogo di ospitalità e di produzione vinicola di eccellenza. Affacciata alla maestosa Rocca, immersa in un affascinante intreccio di vigneti e uliveti, la Tenuta dispone di 9 confortevoli ed eleganti Apartment Suites, e una suggestiva sala degustazione attigua alla cantina, che produce Vini ed Olio di altissima qualità, da coltivazione biologica. Dalla Tenuta, svariate sono le attività da praticare, a piedi, in bike, in Vespa o a cavallo, godendo della tranquillità di questi luoghi, per poi rilassarsi nella terrazza belvedere o con una degustazione in Cantina. "Col d'Acelum" e "Col del Sol" (Charmat lungo Glera e Pinot nero) sono le due linee di produzione dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG, da uve di collina lavorate a mano in ottima esposizione al sole su terreni calcarei/rocciosi/argillosi. Nella filosofia del mantenimento delle antiche varietà autoctone, la Tenuta propone l'Asolo Montello DOC Recantina "Cento Orizzonti", ed una riserva di Olio Extra Vergine d'Oлива DOP "Pro Tempore". Progress Country&Wine House accoglie gli ospiti con professionalità e cortesia, regalando momenti di relax e di scoperta di un territorio meraviglioso, tra modernità ed autenticità di ambienti che sanno sorprendere!

Progress Country & Wine House rises on the hills of Asolo as a place dedicated to hospitality and high-quality wine production. With views of the imposing Rocca and surrounded by vineyards and olive groves, the estate offers nine refined Apartment Suites and an atmospheric tasting room adjacent to the cellar, where organic wines and olive oil are produced. Guests can enjoy walking, cycling, Vespa rides or horse riding, before relaxing on the panoramic terrace or with a tasting in the cellar. "Col d'Acelum" and "Col del Sol" (Glera long Charmat method an Pinot noir) are the two Asolo Prosecco Superiore DOCG lines, made from hand-harvested hillside grapes grown on calcareous, rocky and clay soils. The estate also produces the Asolo Montello DOC Recantina "Cento Orizzonti" and a DOP extra-virgin olive oil reserve, "Pro Tempore". Progress Country&Wine House welcomes guests with professionalism and courtesy, offering moments of relaxation and discovery in a beautiful landscape, where modernity and authenticity come together in settings designed to surprise.

VILLA DI MASER



📍 Via Barbaro, 1
Maser
Tel. +39 0423 923004
visite@villadimaser.it
villadimaser.it

🕒 Giorni e orari di apertura sono disponibili nel nostro sito internet
Opening days and hours are available on our website
www.villadimaser.it



Facebook



Instagram

Villa di Maser - Patrimonio dell'Umanità UNESCO

Una meta significativa del territorio, per scoprirne storia, arte e paesaggio. Progettata nel XVI secolo da Andrea Palladio e decorata da Paolo Veronese, accoglie nei saloni del piano nobile, nel Tempietto, nel parco, nelle serre e nelle scuderie. Un annesso rustico nel parco ospita una preziosa collezione di carrozze: una trentina di veicoli dalla fine del XVIII agli inizi del XX secolo. Immersa nei colli Asolani, la tenuta agricola coltiva orti, frutteti e vigneti che preservano il legame originario con la vocazione rurale della Villa. Qui opera la storica Azienda Agricola Villa di Maser, nota per i vini del territorio, tra cui Asolo Prosecco DOCG Superiore e Montello Rosso DOCG, insieme a etichette ispirate alla storia della dimora. Le scuderie storiche ospitano lo shop della Villa, dove è possibile acquistare i prodotti. La Villa è anche un centro culturale attivo: oltre alle visite guidate, propone percorsi tematici, attività, laboratori, rassegne musicali e progetti per scuole, famiglie e gruppi, con iniziative che valorizzano arte, natura e tradizioni locali, invitando a scoprire il sito tutto l'anno.

Villa di Maser is one of the area's most significant destinations for exploring history, art and landscape. Designed in the 16th century by Andrea Palladio and decorated by Paolo Veronese, it welcomes visitors to the grand rooms of the main floor, the Tempietto, the park, the greenhouses and the stables. A rustic outbuilding in the park houses a precious carriage collection, with around thirty vehicles dating from the late 18th to the early 20th century. Set among the Asolo hills, the agricultural estate cultivates vegetable gardens, orchards and vineyards, preserving the villa's original rural vocation. The historic Azienda Agricola Villa di Maser operates here and is known for its wines, including Asolo Prosecco Superiore DOCG and Montello Rosso DOCG, alongside labels inspired by the history of the estate. The historic stables host the Villa shop, where these products may be purchased. The villa is also an active year-round cultural centre with projects for schools, families and groups, offering guided and themed tours, workshops and musical events that bring together art, nature and local traditions.

VILLA SANDI



ANNO 1622

VILLA SANDI

📍 Via Erizzo, 113/A
Crocetta del Montello
Tel. +39 0423 8607
visite@villasandi.it
www.villasandi.it

🕒 Lun - Sab 9.00 - 11.30
e 14.00 - 17.30
Mon - Sat 9am - 11.30am
& 2pm - 5.30pm

EN DE ES FR



f @in



Visitare Villa Sandi consente un intero percorso culturale ed emozionale che comprende storia, arte, paesaggi, vigneti, cultura del vino e del cibo. Gli ospiti sono accompagnati lungo un reticolo di cantine sotterranee che porta direttamente dentro al corpo della seicentesca villa, sede dell'azienda vitivinicola a Crocetta del Montello. Le Tenute di Villa Sandi spaziano nell'intera area Prosecco, dalle più pianeggianti zone del Prosecco Doc ai morbidi colli Asolani ai più erti e ripidi pendii delle colline di Valdobbiadene, fino allo speciale cru del Cartizze. Un territorio amato e tutelato con la scelta di una viticoltura sostenibile e la certificazione "Biodiversity Friend". Da Villa Sandi alla Locanda Sandi a Valdobbiadene per assaporare i piatti della tradizione nell'atmosfera incantata di un'antica casa di campagna.

VISITE E DEGUSTAZIONI

Villa Sandi propone differenti tipologie di visite guidate, create su misura per l'ospite. Da chi desidera avvicinarsi al mondo del Prosecco, all'appassionato che vuole approfondire la cultura del vino, fino all'esperto del territorio e dei pregiati vini che ne derivano. Ogni visita conduce alla scoperta della tradizione e della passione che Villa Sandi custodisce e preserva con amore ed orgoglio. Esperienza Classica, Superiore, Masterclass Prosecco, sono le visite proposte. Uguali nel percorso tra suggestive gallerie sotterranee, antiche barricade, fino alla maestosa Villa Sandi, ma ciascuna con vini e scenari diversi. Esperienze uniche da vivere, degustare e assaporare.

A visit to Villa Sandi is a guarantee of a complete cultural and emotional experience that encompasses history, art, beautiful landscapes, vineyards and a culture built around fine wines and food. Guests are accompanied along our network of underground cellars that leads directly into the heart of the beautiful seventeenth-century villa which is home to the winery in Crocetta del Montello. The Villa Sandi Estate includes vineyards across the entire Prosecco area, from the flatlands of Prosecco DOC to the gentle Asolani hills to the steep, precipitous hillsides of the Conegliano Valdobbiadene area and the choicest Cartizze cru. This is our beloved land and we strive to safeguard it by adopting sustainable viticulture practices which have led to us achieving Biodiversity Friend certification. From Villa Sandi head to Locanda Sandi in Valdobbiadene to enjoy traditional cuisine in the enchanting atmosphere of an ancient country house.

TOURS AND TASTINGS

Villa Sandi offers a range of guided tours, tailor-made for our guests. The tours are suited to people wishing to gain an insight into the world of Prosecco, to wine lovers wishing to deepen their knowledge of the culture of wine, as well as to experts in the area and the fine wines it produces. Each tour is a journey of discovery into the tradition and passion that Villa Sandi safeguards and preserves with love and pride. We have three tours on offer, Classica, Superiore, Prosecco Masterclass. All tours follow the same route through our intriguing underground tunnels and ancient barrel rooms before finishing in the majestic Villa Sandi itself, but each tour is accompanied by different wines and talks. Unique experiences to enjoy, taste and savour.



BEDIN - COLLI ASOLANI

La nostra storia inizia nel 1948 sui dolci pendii dei Colli Asolani. Oggi come allora, motivati dalla stessa passione, produciamo vini di alta qualità, autentica espressione del proprio territorio di origine. Tradizione e innovazione si incontrano in una realtà dinamica, giunta ormai alla quarta generazione. La cantina Bedin si trova a Cornuda, dove è possibile effettuare visite guidate, degustare e acquistare i nostri vini, tra i quali l'Asolo Prosecco Superiore DOCG. Il nostro secondo punto vendita, l'elegante Asolo Wine Shop, vi attende nel cuore dell'omonimo borgo storico.

Since 1948, the Bedin family has passionately cultivated vineyards on the Colli Asolani Hills, producing high-quality wines and sparkling wines that truly reflect the land of origin. Tradition and innovation come together in a dynamic winery, now in its fourth generation. Our winery is located in Cornuda, where visitors can tour the facilities, enjoy tastings, and purchase our wines. Our second location, the elegant Asolo Wine Shop, welcomes you in the heart of the medieval town of Asolo. Both locations offer tasting experiences to discover the excellence of Asolo Prosecco Superiore DOCG.

📍 Via Monte Pasubio, 22 - Cornuda - Tel. +39 0423 639411
welcome@colliasolani.it - www.colliasolani.it - asolowineshop.com

🕒 Wine Shop in Cantina

Lun 14.30 - 19.00. Mar - Ven 9.30 - 12.30 e 14.30 - 19.00. Sab 9.30 - 19.00.

Dom 10.00 - 12.00, pomeriggio su prenotazione

Mon 2.30pm - 7pm. Tue - Fri 9.30am - 12.30 pm & 2.30pm - 7pm. Sat 9.30am - 7pm.

Dom 10am - 12 pm, in the afternoon by reservation only

Asolo Wine Shop

Mer - Sab 10.00 - 13.00 e 14.00 - 19.00. Dom 10.30 - 13.30 e 14.00 - 18.00

Wed - Sat 10am - 1pm & 2pm - 7pm. Sun 10.30am - 1.30pm & 2pm - 6 pm



BOGANA VINI

Nel cuore delle colline di Asolo DOCG, l'azienda Bogana Vini porta nel calice la freschezza della tradizione con uno sguardo verso il futuro. Leonardo e Francesco, gemelli e viticoltori, producono Asolo Prosecco Superiore DOCG nelle versioni Extra Dry, Brut ed Extra Brut oltre a Pinot Nero nella versione spumante Rosé e rosso IGT Trevenezie. Vigneti certificati per la sostenibilità ambientale e un punto vendita dove scoprire la vera l'essenza del nostro territorio, un invito a brindare alla bellezza delle colline Asolane. Accogliamo i visitatori su prenotazione per esperienze autentiche ed immersive.

In the heart of the Asolo DOCG hills, Bogana Vini brings the freshness of tradition while looking firmly to the future. Leonardo and Francesco, twin brothers and winemakers, produce Asolo Prosecco Superiore DOCG in Extra Dry, Brut and Extra Brut versions, alongside Pinot Nero as both Rosé sparkling wine and still red IGT Trevenezie. Their vineyards are certified for environmental sustainability, and the on-site shop offers a chance to discover the true essence of the territory - an invitation to toast the beauty of the Asolo hills. Visits are available by appointment.

📍 Via del Cristo, 1 - Pederobba - Tel. +39 349 6166297
info@boganavini.it - www.boganavini.it

🕒 Su prenotazione/By reservation only





CASE PAOLIN

Case Paolin è un'azienda agricola biologica radicata nel territorio di Asolo e del Montello, dove tradizione, identità e rispetto per la terra guidano ogni scelta produttiva. La sua storia affonda le radici nel borgo di oltre 300 anni e tra i filari dagli anni '70, dando vita a vini che esprimono l'essenza autentica del territorio veneto. All'interno della tenuta sorge Borgo Paolin - Camere in Vigna, struttura di charme immersa nei vigneti biologici, con quattro camere, un appartamento e una sala degustazione che propone percorsi guidati dedicati ai vini di Asolo e Montello.

Case Paolin is an organic farm deeply rooted in the Asolo and Montello area, where tradition, identity and respect for the land guide the production. Its history is tied to a village over 300 years old and to vineyards cultivated since the 1970s, producing wines that express the authentic character of the Veneto. Within the estate stands Borgo Paolin - Camere in Vigna, a charming guest house surrounded by organic vineyards, with four rooms, one apartment and a tasting room offering guided wine experiences dedicated to the wines of Asolo and Montello.

📍 Via Madonna della Mercede, 55 - Volpago del Montello
Tel. +39 0423 871433 - 348 2584584
info@casepaolin.it - www.casepaolin.it

🕒 Lun - Sab 8.30 - 12.30 e 14.00 - 18.00
Mon - Sat 8.30am - 12.30pm & 2pm - 6pm

CASE PAOLIN
VIGNAIOLI DI NATURA



CIROTTO

Cirotto è una famiglia che scrive le pagine della sua storia, iniziata tre generazioni fa, ad Asolo. Oggi i fratelli Gilberto e Monica con il marito Francesco ne hanno raccolto l'eredità. Rigore e dedizione sono i valori che hanno fatto propri, nella vita, nel lavoro in vigna, nel far nascere il vino in cantina. La favorevole collocazione delle vigne in alta collina è fondamentale per ottenere vini di grande eleganza e qualità superiore. La forte volontà di coltivare solamente vitigni autoctoni come il Glera e il Manzoni bianco esprime l'appartenenza ad un territorio, alla sua cultura e alla sua vocazione.

Cirotto is a family estate with roots in Asolo stretching back three generations. Today the legacy is carried forward by siblings Gilberto and Monica, together with Monica's husband Francesco. Precision and dedication guide every aspect of their work, from the vineyards to the cellar. The vineyards' high-hillside position is key to producing wines of notable finesse and quality. A clear commitment to native varieties only - notably Glera and Manzoni Bianco - reflects a deep sense of belonging to the land, its culture and its long-standing winegrowing tradition.

📍 Via Bassanese, 51 - Asolo - Tel. +39 0423 952396
info@cirottovini.com - www.cirottovini.com

🕒 Lun - Ven 8.30 - 12.30 e 14.30 - 18.30.
Sab 8.30 - 12.30 su appuntamento
Mon - Fri 8.30am - 12.30pm & 2.30pm - 6.30pm.
Sat 8.30am - 12.30pm by reservation only

CIROTTO
ASOLO 1919





COMMENDATOR POZZOBON ROSALIO

Chiudete un attimo gli occhi e immaginate di camminare tra i filari del Montello, al tramonto. L'aria profuma di uva matura, la luce si riflette sui grappoli e tutto intorno regna un silenzio che sa di natura e di attesa. È da qui che nasce la nostra storia. Una storia di famiglia, fatta di mani che lavorano la terra, di vendemmie condivise, di passione che si tramanda di generazione in generazione. Oggi quella passione la ritrovate in ogni calice: nell'eleganza sottile dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG e nella forza e nell'intensità dei rossi del Montello DOCG e DOC.

Close your eyes for a moment and imagine walking among the vines of the Montello Hill at sunset. The air is filled with the scent of ripe grapes, the light reflected in the plump berries and all around reigns a silence filled with nature and expectation. This is where our story begins - a family story, shaped by hands that work the land, by shared harvests, and by a passion passed down from generation to generation. Today that passion can be tasted in every glass, in the subtle elegance of Asolo Prosecco Superiore DOCG and in the strength and depth of Montello DOCG and DOC reds.

📍 Via Madonna della Mercede, 58 - Volpago del Montello
Tel. +39 339 7178436
info@cantinepozzobon.com - www.cantinepozzobon.com

🕒 Lun - Sab 8.30 - 1200 e 14.30 - 18.00
Mon - Sat 8.30am - 12pm & 2.30pm - 6pm



DAL BELLO VINI

Dal 1906 la famiglia Dal Bello coltiva ad Asolo la propria passione vinicola, intrecciando radici antiche e innovazione. Tra le colline e i filari che raccontano il territorio, si snoda il Primo Percorso della Viticoltura asolana, una passeggiata attraverso vigneti e uliveti che conduce fino alla casa paterna, cuore della tradizione familiare. Oggi l'azienda unisce tradizione e innovazione, curando i vigneti e trasformando ogni grappolo in vini che raccontano il territorio. Dal Bello Vini è un'esperienza autentica: tra profumi, colori e sapori, ogni calice svela l'eleganza e l'identità dell'Asolo Prosecco DOCG.

Since 1906, the Dal Bello family has cultivated its passion for wine in Asolo, weaving together deep-rooted tradition and innovation. Among the hills and vineyards runs the first Viticoltura Asolana path, a walking route through vines and olive groves leading to the family home, the heart of this long-standing heritage. Today the estate combines experience and modern techniques, tending its vineyards and transforming each grape into wines that reflect the land. Dal Bello Vini offers an authentic experience where aromas, colours and flavours reveal the elegance and identity of Asolo Prosecco DOCG.

📍 Via Belli, 2 - Fonte - Tel. +39 0423 949015
info@dalbellovini.it - www.dalbellovini.it

🕒 Lun - Ven 8.30 - 12.00 e 14.00 - 18.30. Sab 9.00 - 12.30
Mon - Fri 8.30am - 12pm & 2pm - 6.30pm. Sat - Sun 9am - 12.30pm





GIUSTI WINE

La nuova sede della nostra cantina a Nervesa della Battaglia è un'opera di architettura moderna inaugurata a luglio 2020 che si integra armoniosamente con il paesaggio della collina del Montello. Qui gestiamo oltre 120 ettari di vigneti tra collina e pianura, lungo il corso del fiume Piave. I nostri vini di punta sono: Asolo Prosecco Superiore DOCG e grandi rossi del Montello (Recantina, Cabernet Sauvignon, Merlot). Offriamo visite, degustazioni, soggiorni in Country House e suggestivi eventi in cantina o presso l'Abbazia di Sant'Eustachio, recentemente ristrutturata grazie all'intervento di Ermenegildo Giusti.

The winery's new headquarters in Nervesa della Battaglia is an architectural marvel inaugurated in July 2020, harmoniously integrated into the Montello hillside. From here, over 120 hectares of vineyards are managed between these hills and the plains along the River Piave. Flagship wines include Asolo Prosecco Superiore DOCG and the great reds of the Montello, such as Recantina, Cabernet Sauvignon and Merlot. Visits, tastings, stays at the country house and atmospheric events are offered at the winery or at the Abbey of Sant'Eustachio, recently restored through the support of Ermenegildo Giusti.

LA CANEVA DEI BIASIO

Il nostro racconto inizia oltre un secolo fa, nel fervore del Novecento. Conserviamo con orgoglio una bottiglia di Cartizze del 1952, una delle prime imbottigliate da "La Caneva dei Biasio". Negli anni Sessanta, la cantina ha visto la nascita della sua parte antica e negli anni Settanta, l'attività ha passato il testimone ai figli che hanno fondato la società attuale, ristrutturando gli stabili e investendo nell'impianto di imbottigliamento. Oggi, vi accogliamo in osteria nella tasting room e nel wine shop, per eventi e degustazioni che permettono di immergersi totalmente nella nostra storia.

The story of La Caneva dei Biasio begins over a century ago and the winery proudly preserves a bottle of Cartizze from 1952, among the first ever bottled under this name. In the 1960s the historic cellar took shape, while in the 1970s the next generation restructured the buildings and invested in bottling facilities, founding the current company. Today guests are welcomed to the osteria, tasting room and wine shop for events and tastings that offer a deep immersion into the estate's history.

📍 Via Arditi, 14/A - Nervesa della Battaglia - Tel. +39 0422 720198
welcome@giustiwine.com - www.giustiwine.com

🕒 **Wine Shop**

Lun - Ven 9.00 - 18.00. Sab - Dom 10.00 - 18.00
Mon - Fri 9am - 6pm. Sat - Sun 10am - 6pm



📍 Via Cendrole, 7 - Riese Pio X - Tel. +39 0423 483160
info@lacanevadeibiasio.it - www.lacanevadeibiasio.it

🕒 Lun - Ven 8.00 - 12.00 e 15.00 - 19.00. Sab 8.00 - 12.00
Mon - Fri 8am - 12pm & 3pm - 7pm. Sat 8am - 12pm





VINI LETTERE

La Società Agricola Vini Leterre nasce nel 2005 dalla passione della famiglia Andrighetto, in onore di Luigi. Oggi è guidata da Federica, insieme ai genitori Antonio e Fabiola e le sorelle Teresa e Monia. Le uve provengono da vigneti di proprietà coltivati con cura sulle terre sassose dell'Asolo Montello. Qui nascono rossi strutturati come Cabernet Sauvignon DOC Asolo Montello, Merlot DOC Asolo Montello e bianchi profumati come Glera, Bianchetta, Incrocio Manzoni e Pinot Bianco, oltre agli uvaggi Rosso Loquace e Rosso DOCG Montello. Tradizione e qualità nel calice.

Vini Leterre was founded in 2005 by the Andrighetto family in honour of Luigi and is now run by Federica together with her parents Antonio and Fabiola and sisters Teresa and Monia. Grapes come from estate-owned vineyards cultivated with care on the stony soils of the Asolo Montello area. The range includes structured reds such as Cabernet Sauvignon DOC Asolo Montello and Merlot DOC Asolo Montello, alongside aromatic whites like Glera, Bianchetta, Incrocio Manzoni and Pinot Bianco, as well as the blends Rosso Loquace and Rosso DOCG Montello. Here tradition and quality combine in each glass.

📍 Via Rovigo, 20 - Pederobba - Tel. +39 0423 64375
info@vinileterre.it - www.vinileterre.it

🕒 Lun - Ven 8.30 - 12.30 e 14.30 - 19.00.
Sab 9.00 - 12.30 14.30 - 18.00. Dom su prenotazione
Mon - Fri 8.30am - 12.30pm & 2.30pm - 7pm.
Sat 9am - 12.30 pm & 2.30pm - 18pm. Sun by reservation only



SAN VETTOR

Tre amici uniti da un legame profondo per la propria terra, la Valcavasia, e un'unica visione: la realizzazione di una cantina su quella terra, sotto quel cielo, tra quei vigneti che hanno fatto da scenario al loro cammino di crescita. San Vettor, unica cantina della Valcavasia, nasce quindi dalla comune passione per il territorio e per i valori più veri che esso esprime: la tradizione, la valorizzazione dei vecchi vitigni, il fascino della storia e dell'arte locale. Con la certezza di avere una missione da compiere: proteggere l'ambiente per garantire la conservazione della biodiversità del vigneto.

Three friends, united by a deep bond with their homeland of Valcavasia, shared a single vision: to create a winery on that land, under that sky, among the vineyards that shaped their lives. San Vettor, the only winery in Valcavasia, was born from this shared passion for place and its core values: tradition, the revival of historic grape varieties, and the cultural heritage of the area. With a clear mission at heart, the winery is committed to protecting the environment and safeguarding vineyard biodiversity.

📍 Via Strade Nove, 12 - Cavaso del Tomba - Tel. +39 378 3066237
info@sanvettor.com - www.sanvettor.com

🕒 Ven 14.30 - 18.30. Sab 8.30 - 12.30
Fri 2.30pm - 6.30pm. Sat 8.30am - 12.30pm





SERAFINI & VIDOTTO

Nel paesaggio unico del Montello, tra natura e storia, Serafini & Vidotto accoglie visitatori e appassionati pronti a conoscere da vicino una realtà nata nel 1986 e oggi riconosciuta tra le migliori in Italia. I nostri tagli bordeolesi, come Il Rosso dell'Abazia, insignito per 26 volte dei Tre Bicchieri, e il Phigaia, guidano una produzione di qualità certificata che si allarga poi ad una più ampia gamma. In Serafini & Vidotto si può vivere un'esperienza autentica tra vigneti, percorsi in cantina e degustazioni guidate, dove tutela del paesaggio, cura del vino e passione si uniscono, proseguendo oggi con l'energia delle nuove generazioni.

Set in the distinctive landscape of the Montello, Serafini & Vidotto welcomes visitors keen to discover a winery founded in 1986 and now ranked among Italy's finest. Its Bordeaux-style reds, including the celebrated Il Rosso dell'Abazia - awarded Tre Bicchieri 26 times - and Phigaia, anchor a wider, certified quality range. Visits include vineyard walks, cellar tours and guided tastings, offering an authentic experience where landscape care, winemaking precision and passion come together, now carried forward by a new generation.

📍 Via L. Carrer, 8 - Nervesa della Battaglia - Tel. +39 0422 773281
shop@serafinividotto.com - www.serafinividotto.it

🕒 Lun - Ven 8.30 - 12.30 e 13.30 - 18.00
Sab 10.00 - 12.30 e 13.30 - 18.00
Mon - Fri 8.30am - 12.30pm & 1.30pm - 6pm
Sat 10am - 12.30pm & 1.30pm - 6pm

EN f @in



SERAFINI & VIDOTTO
Di Agricoltura Controllata e Efficiente

TENUTA AMADIO

Tenuta Amadio è una cantina familiare immersa nelle colline di Monfumo, nel cuore dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG. Le vigne si estendono sui versanti più soleggiati tra boschi e uliveti, offrendo un panorama unico e dando origine a vini eleganti, freschi e dalla spiccata mineralità. La cantina accoglie gli ospiti in un ambiente autentico e curato, proponendo visite ed esperienze di degustazione personalizzate: tour tra vigneti e spazi produttivi, degustazioni guidate o libere, sala panoramica e abbinamenti gastronomici con prodotti locali. Un invito a vivere il vino là dove nasce.

Tenuta Amadio is a family-run estate set among the hills of Monfumo in the Asolo Prosecco Superiore DOCG zone. Its vineyards stretch across the sunniest slopes, bordered by woods and olive groves, with wide views that shape wines known for their elegance, freshness and marked mineral character. Guests are welcomed into an authentic, thoughtfully designed winery with panoramic tasting room for tailor-made visits. Experiences include tours of the vineyards and production areas as well as guided or self-guided tastings, often paired with local foods. Enjoy the wine right where it's born!

📍 Via Longon, 74 - Monfumo
Tel. +39 0423 560099 - Whatsapp +39 338 2249814
info@tenutamadio.com - www.tenutamadio.com

🕒 Lun - Ven 9.00 - 13.00 e 14.30 - 18.30. Sab - Dom su prenotazione
Mon - Fri 9am - 1pm & 2.30pm - 6.30pm. Sat - Sun by reservation only

EN DE FR f @in





TENUTA LA CARPENNA

Siamo Chiara e Gaetano e Tenuta La Carpena è il nostro sogno realizzato: un'azienda vinicola certificata Biodiversity Friend pronta a farvi vivere delle esperienze indimenticabili. A partire dall'estate, su prenotazione, nella nuova sala degustazione potrete scoprire il nostro Asolo Prosecco Superiore DOCG, la Recantina DOC Asolo Montello e i nostri fantastici succhi di mela. Sarà inoltre possibile visitare la cantina e immergersi nel verde dei nostri vigneti, a contatto con i nostri animali. Il tutto sotto lo sguardo avvolgente della Rocca di Asolo. Vi aspettiamo!

Tenuta La Carpena is a Biodiversity Friend-certified winery born from the passion of its owners Chiara and Gaetano, where nature and hospitality go hand in hand. From summer onwards, by reservation, guests can discover Asolo Prosecco Superiore DOCG, Recantina DOC Asolo Montello and delicious apple juices in the new tasting room. Visits also include the cellar and time among the vineyards, with the chance to meet the estate's animals in peaceful countryside surroundings under the watchful silhouette of the Rocca di Asolo. We look forward to welcoming you!

📍 Via Carpena, 6 - Castelcucco
Tel. +39 347 1615363 - 335 1277425

info@tenutalacarpa.it - www.tenutalacarpa.it

🕒 Tutti i giorni su prenotazione
Every day by reservation



I Soci Produttori del Consorzio tutela vini Asolo Montello

*The Producer
Members of the
Asolo Montello
Wine Protection
Consortium*

Ager Patris

Via San Gaetano, 113/A
31044 Montebelluna (TV)
Tel. +39 0423 1916503
www.agerpatris.com
sales@agerpatris.com

Agnoletti Ida

Via Pietro Andrea
Saccardo, 55
31040 Volpago
del Montello (TV)
Tel. +39 333 7166494
www.idaagnoletti.it
info@idaagnoletti.it

Al Pioggio

Via Pioggio, 13
31030 Castelcucco (TV)
Tel. +39 0423 962109
338 1806085
arrigo.signor@gmail.com

Altea

Via Giovanni Battista
Piazzetta, 3
31044 Montebelluna (TV)
www.sincerus.it
info@sincerus.it

Andreola

Via Cavre, 19
31010 Farra di Soligo (TV)
Tel. +39 0438 989379
www.andreola.eu
info@andreola.eu

Asolo Manor Società Agricola Srl

Via San Martino, 25/A
31011 Asolo (TV)
www.asolomanor.it
info@asolomanor.it

Astoria Vini

Via Crevada
31030 Refrontolo (TV)
Tel. +39 0423 6699
www.astoria.it
info@astoria.it

Az. Agr. Le Rive

Via Rive, 12
31020 Vidor (TV)
Tel. +39 0423 986020
www.lerivecolbertaldo.it
lerivebellussiluia@tiscali.it

Az. Agr. Tenuta

**Castaldo
di Cecchetto Giorgio**
Via la Valle, 48
31041 Cornuda (TV)
Tel. +39 0423 639246
www.rabosopiave.com
info@rabosopiave.com

Azienda Agricola Callegari Roberto

Via Comuni, 11
31040 Nervesa della
Battaglia (TV)
Tel. +39 340 5583711
340 4129101
346 3667604
www.callegariroberto.com
info@callegariroberto.com

Azienda Agricola Case Paolin

Via Madonna della
Mercede, 53
31040 Volpago del
Montello (TV)
Tel. +39 0423 871433
348 2584584
www.casepaolin.it
info@casepaolin.it

Azienda Agricola Colmello

Pat del Colmèl
Via Costeselle, 5
31030 Castelcucco
(TV)
Tel. +39 0423 545292
www.patdelcolmel.it
colmello_ss@libero.it

Azienda Agricola Dal Bello Vini

Via Belli, 2
31010 Fonte (TV)
Tel. +39 0423 949015
www.dalbellovini.it
info@dalbellovini.it

Azienda Agricola Ghisolana

di Dall'Est Lisa
Via Sassetti, 5
31010 Monfumo (TV)
Tel. +39 0423 545167
www.ghisolana.com
info@ghisolana.com

Azienda Agricola Merlo

Via dell'Artigianato, 8
31034 Cavaso
del Tomba (TV)
Tel. +39 0423 949952
www.proseccomerlo.it
info@proseccomerlo.it

Azienda Agricola Sartor Emilio

Via Monte Grappa, 19
31040 Volpago del
Montello (TV)
Tel. +39 0423 620567
www.vinisartor.it
vinisartor@gmail.com

Azienda vitivinicola Durante Mauro

Via Cav. Dartora
31040 Pederobba (TV)
Tel. +39 366 9841977
www.vitidibaccoasolo.com
info@vitidibacco.com

Barchessa Loredan

Via Frà Giocondo, 57
31040 Volpago del
Montello (TV)
Tel. +39 0423 620244
www.barchessaloredan.it
info@barchessaloredan.it

Bedin

Soc. Agr. Colli Asolani
Via Monte Pasubio, 22
31041 Cornuda (TV)
Tel. +39 0423 639411
www.colliasolani.it
info@colliasolani.it

Bele Casel

Via Moresca, 136/C
31031 Caerano
San Marco (TV)
Tel. +39 0423 859795
www.belecasel.com
info@belecasel.it

Bianchin

Via Adelaide, 5
31044 Montebelluna (TV)
Tel. +39 0423 677106
www.bianchin-montello.it
info@bianchin-montello.it

Bogana Vini

Via Rosa Poleselli, 8
31040 Pederobba (TV)
Tel. +39 349 6166297
www.boganavini.it
info@boganavini.it

Borgo Molino Vigne e Vini Srl

Via Fontane, 3
31024 Ormelle (TV)
Tel. +39 0422 851625
www.borgomolino.it
info@borgomolino.it

Botter

Via Cadorna, 17
31020 Fossalta
di Piave (VE)
Tel. +39 0421 67194
www.botter.it

Bresolin-bio

Via Colombine, 5
31010 Maser (TV)
Tel. +39 346 3048648
www.bresolin-bio.it
info@bresolin-bio.it

Ca' del Bolé

Via Pedemontana, 40
31040 Giavera del
Montello (TV)
Tel. +39 339 8535881
www.cadelbole.it
info@cadelbole.it

Ca' Zen

Via Foresto Vecchio, 34
31011 Asolo (TV)
Tel. +39 335 7044093
368 7893693
www.cazen.it
info@cazen.it

Cantina Colli del Soligo Soc. Agr. Coop.

Via Lino Toffolin, 6
31053 Pieve di Soligo (TV)
Tel. +39 0438 840092
www.collisoligo.com
info@collisoligo.com

Cantina Valbreda di Forato Flavio

Via Palladio, 27/B
31011 Asolo (TV)
Tel. +39 347 3481429
www.cantinavalbreda.it
forato.valbredaasolo@
gmail.com

Cavaliere Damiano

Via Foresto Vecchio, 33
31011 Asolo (TV)
Tel. +39 338 4007915
info@cavaliereadamiano.it

Cirotto

Via Bassanese, 51
31011 Asolo (TV)
Tel. +39 0423 952396
www.cirottovini.com
info@cirottovini.com

Commendator Pozzobon

Via Madonna
della Mercedes, 58
31040 Volpago
del Montello (TV)
Tel. +39 0423 871425
339 7178436
www.cantinepozzobon.com
info@cantinepozzobon.com

Domus Vini

Via Bigolo, 26
35010 Trebaseleghe (PD)
Tel. +39 049 5796405
www.domusvini.eu
info@domusvini.eu

Elis

Via San Rocco, 68
31040 Segusino (TV)
Tel. +39 327 0538948
www.elisvini.com
info@elisvini.com

Fiorotto 1934

Via Priula, 87
31040 Nervesa della
Battaglia (TV)
Tel. +39 340 9536809
www.fiorottowine.it
info@fiorottowine.it

Giusti Wine

Via del Volante, 4
31040 Nervesa della
Battaglia (TV)
Tel. +39 0422 720198
www.giustiwine.com
info@giustiwine.com

I Cinque

Via Calmoreggio, 15
31010 Maser (TV)
Tel. +39 347 6628259
347 6628260
335 7082517
333 4631416
www.mostaccin.it
info@mostaccin.it

La Caneva dei Biasio

Via Cendrole, 7
31039 Riese Pio X (TV)
Tel. +39 0423 483160
www.lacanevadeibiasio.it
info@lacanevadeibiasio.it

La Tordera

Via Alnè Bosco, 23
31020 Vidor (TV)
Tel. +39 0423 985362
www.latordera.it
info@latordera.it

Le Risere

Via Semonzetto, 64
31030 Borso
del Grappa (TV)
Tel. +39 373 7032899
www.lerisere.it
info@lerisere.it

Loredan Gasparini

Via Martignago Alto, 23
31040 Volpago
del Montello (TV)
Tel. +39 0423 870024
www.loredangasparini.it
info@loredangasparini.it

Martignago - Vignaioli

Via Cornuda, 72
31010 Maser (TV)
Tel. +39 388 6950328
www.martignago.wine
info@agrsantandrea.it

Montelliana

Via Caonada, 1
31044 Montebelluna (TV)
Tel. +39 0423 22661
www.montelliana.com
info@montelliana.it

Montelvini

Via Cal trevigiana, 51
31040 Volpago del
Montello (TV)
Tel. +39 0423 8777
www.montelvini.it

Oasi dei Frati

Via Frati, 20
31040 Nervesa della
Battaglia (TV)
Tel. +39 348 4160805
348 5920961
www.oasidefrati.it
oasidefrati@oasidefrati.it

Osservatorio del Re

www.osservatoriodelre.com

Pari Wine

Via Andrea Palladio, 27/C
31011 Asolo (TV)
Tel. +39 346 6384057
www.jashera.it
domenico@jashera.it

Perlage

Via Cal del Muner, 16
31010 Farra di Soligo (TV)
Tel. +39 0438 900203
0438 900195
www.perlagewines.com
info@perlagewines.com

Podere Cunial

Riva Beata
Via Pascoli, 9
31034 Cavaso
del Tomba (TV)
Tel. +39 348 3704322
347 5477783
www.poderecunial.it
info@poderecunial.it

Progress**Country Wine**

Via Palladio, 27/C
31011 Asolo (TV)
Tel. +39 0423 078063
www.progresscountry
winehouse.com
info@progresscountry
winehouse.com

Rebuli Angelo

Via Strada di Saccol, 40
31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 0423 973307
www.rebuli.it
info@rebuli.it

Rive della Chiesa

Via Luigi Pastro, 166A
31040 Volpago
del Montello (TV)
Tel. +39 0423 870200
www.rivedellachiesa.com
info@rivedellachiesa.com

San Simone

Via Prata, 30
33080 Porcia (PN)
Tel. +39 0434 578633
www.sansimone.it
info@sansimone.it

San Vettor

Via Strade Nove, 12
31034 Cavaso del
Tomba (TV)
Tel. +39 393 9742892
www.sanvettor.com
info@sanvettor.com

Sandrin

Vicolo Col Roer, 11
31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 0423 976398;
340 2478675
www.aziendasandrin.it
info@aziendasandrin.it

Sorelle Ghirardello

Via Fontanelle, 25
31020 San Zenone
degli Ezzelini (TV)
Tel. +39 3487615714
www.sorelleghirardello.com
info@sorelleghirardello.com

Tenuta Amadio

Via Longon, 74
31010 Monfumo (TV)
Tel. +39 0423 560099
www.tenutamadio.com
info@tenutamadio.com

Tenuta Baron Winery

Via San Pio X, 17
31010 Fonte (TV)
Tel. +39 0423 949056
333 1158019
www.tenutabaron.it
info@tenutabaron.it

Tenuta Costeselle

Via Costeselle, 16
31030 Castelcucco (TV)
Tel. +39 388 1691340
www.tenutacosteselle.it
costeselle@
tenutacosteselle.it

Tenuta Dalla

Francesca
Piazza Guadagnini
Luigi, 18
31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 0423 982135
www.tenutadallafrancesca.it
info@tenutadallafrancesca.it

Tenuta La Carpena

Via Carpena, 6
31030 Castelcucco (TV)
Tel. +39 347 1615363;
335 1277425
www.tenutalacarpa.it
info@tenutalacarpa.it

Tenute Balzan

Via 30 Aprile 1945, 111
31041 Cornuda (TV)
Tel. +39 340 5798570
www.tenutebalzan.it
info@tenutebalzan.it

Val d'Oca

Via San Giovanni, 45
31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 0423 070056
www.valdoca.com

Verdi Terre di Ciane

Via del Fante, 11/B
31035 Crocetta
del Montello (TV)
Tel. +39 347 0020046
www.verditerrediciane.com
verdiana@
verditerrediciane.com

Vigna Rampante

Via dei Frati, 8
31040 Nervesa della
Battaglia (TV)
Tel. +39 340 1844471
www.vignarampante.it
sales@vignarampante.it

Vigna Sinque Majo

Via Cavallea, 5
31040 Pederobba (TV)
Tel. +39 329 1014050
www.vigna5majo.it
info@vigna5majo.it

Vigneti Mazzarolo

Via Cornuda, 154
31010 Maser (TV)
Tel. +39 351 8161081
www.vignetimazzarolo.it
fratellimazzarolo@gmail.com

Villa di Maser

Via Cornuda, 7
31010 Maser (TV)
Tel. +39 0423 923004
www.villadimaser.it
info@villadimaser.it

Villa Giustiniani

Piazzetta Giustiniani, 18
31027 Spresiano (TV)
Tel. +39 0422 725041
www.villagiustiniani.it

Villa Luisa Francesca

Via General Fiorone, 1/A
31044 Montebelluna (TV)
Tel. +39 0423 602538
www.villaluisafrancesca.com
info@villaluisafrancesca.com

Villa Sandi

Via Erizzo, 113/A
31035 Crocetta
del Montello (TV)
Tel. +39 0423 8607
www.villasandi.it
info@villasandi.it

Vini Costa

Via Cimitero, 24
31044 Montebelluna (TV)
Tel. +39 0423 1903782
0423 1903783
www.vinicosta.it
info@vinicosta.it

Vini Leterre

Via Rovigo, 20
31040 Pederobba
Tel. +39 0423 64375
www.vinileterre.it
info@vinileterre.it

Vini Meridiana

Via delle Querce, 48
31033 Castelfranco
Veneto (TV)
Tel. +39 380 1595040
www.vinimeridiana.it
info@vinimeridiana.it





UNA STRADA PER ORIENTARSI

OUR ROUTE, YOUR WAY

Foto Strada del Vino Asolo e Montello

Tra le colline di Asolo e il Montello esiste da tempo un modo di lavorare e abitare il territorio legato all'agricoltura, alla produzione e all'accoglienza. La **Strada del Vino Asolo Montello** rende questa realtà leggibile anche a chi arriva da fuori, offrendo un accesso diretto a luoghi, produzioni ed esperienze. È contemporaneamente un percorso che consente di orientarsi nel territorio e, allo stesso tempo, una rete tra i soggetti che lo abitano e ci lavorano. Tanto che non indica un itinerario obbligato: mette in relazione cantine, aziende agricole, ristoranti e strutture dell'accoglienza lasciando al visitatore la libertà di scegliere tempi e modalità. Lungo la Strada del Vino Asolo Montello si concentrano attività continuative e appuntamenti stagionali: degustazioni in cantina, visite alle aziende, incontri con i produttori, camminate e percorsi ciclabili tra vigne e

*Between the Asolo Hills and the Montello, farming, wine-making and hospitality have always gone hand in hand. The **Asolo Montello Wine Route** opens this world to visitors, acting as a practical way in - and a useful way around. Rather than laying out a fixed trail, the Route links wineries, farms, restaurants and places to stay, letting you move at your own pace. It works as both a map and a network, connecting the people who live and work here with those passing through. Throughout the year, the Route brings together tastings in the cellar, farm visits, meetings with producers, walks and cycling routes through vineyards and woodland, as well as seasonal events that combine wine, food and landscape. Some are low-key and everyday, others tied to festivals and harvest moments, but all are rooted in the rhythms of the land. Behind*

boschi, oltre a manifestazioni tematiche che, in diversi momenti dell'anno, mettono in relazione vino, cucina e territorio. In questo è tanto preziosa quando imprescindibile la sua collaborazione con il **Consorzio Vini Asole Montello** e la **Confraternita Vini Asole Montello**, associazione fondata nel 1988 allo scopo di mantenere e sviluppare le tradizioni vitivinicole della zona. La Strada promuove la dimensione turistica dei vini e dei prodotti tipici locali attraverso l'organizzazione di eventi e rassegne enogastronomiche; la Confraternita svolge un ruolo di tutela e coordinamento delle denominazioni, garantendo il legame tra qualità produttiva, territorio e regole comuni.

La Strada del Vino promuove la dimensione turistica dei vini e dei prodotti tipici locali

The Wine Route focuses on welcoming visitors and showcasing local produce

La Strada del Vino organizza eventi stagionali che mettono in relazione vino, cucina e territorio

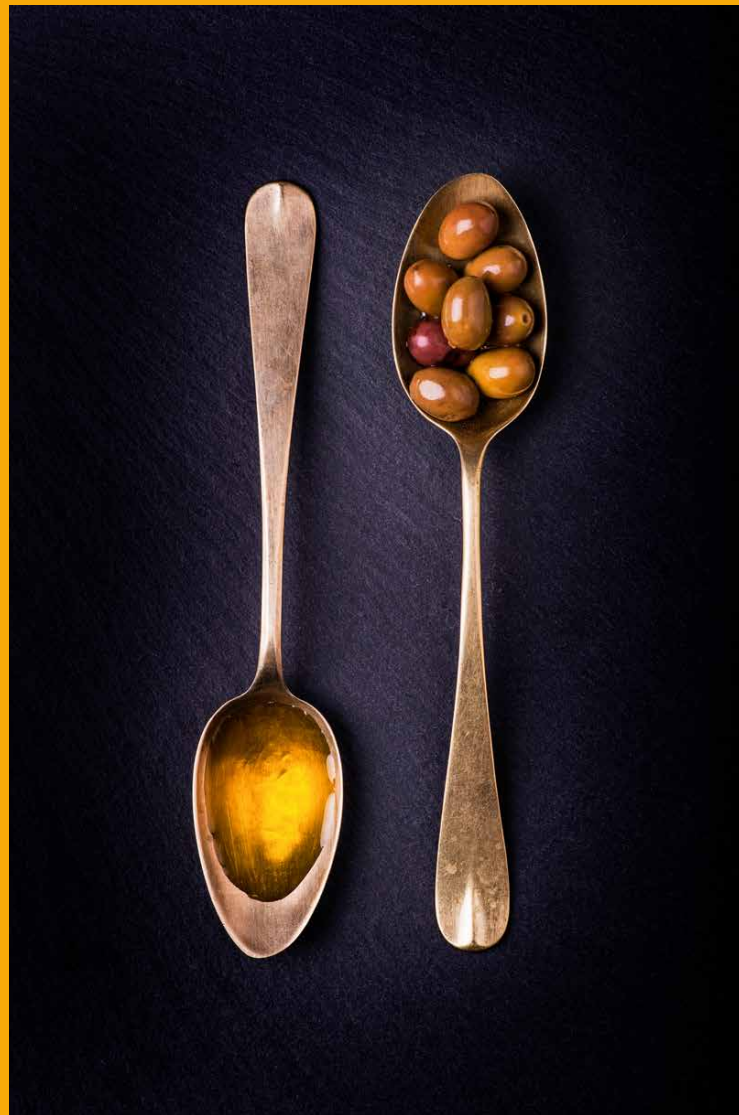
The Wine Route organises seasonal events that bring together wine, cuisine and the local area

*it all is close cooperation with local wine institutions, including the **Consorzio Vini Asole Montello** and the **Confraternita Vini Asole Montello**. While the Route focuses on welcoming visitors and showcasing local produce, the Confraternita plays a quieter but essential role, protecting the denominations and ensuring that quality, territory and shared standards remain tightly linked.*



prodotti
tipici

*local
produce*

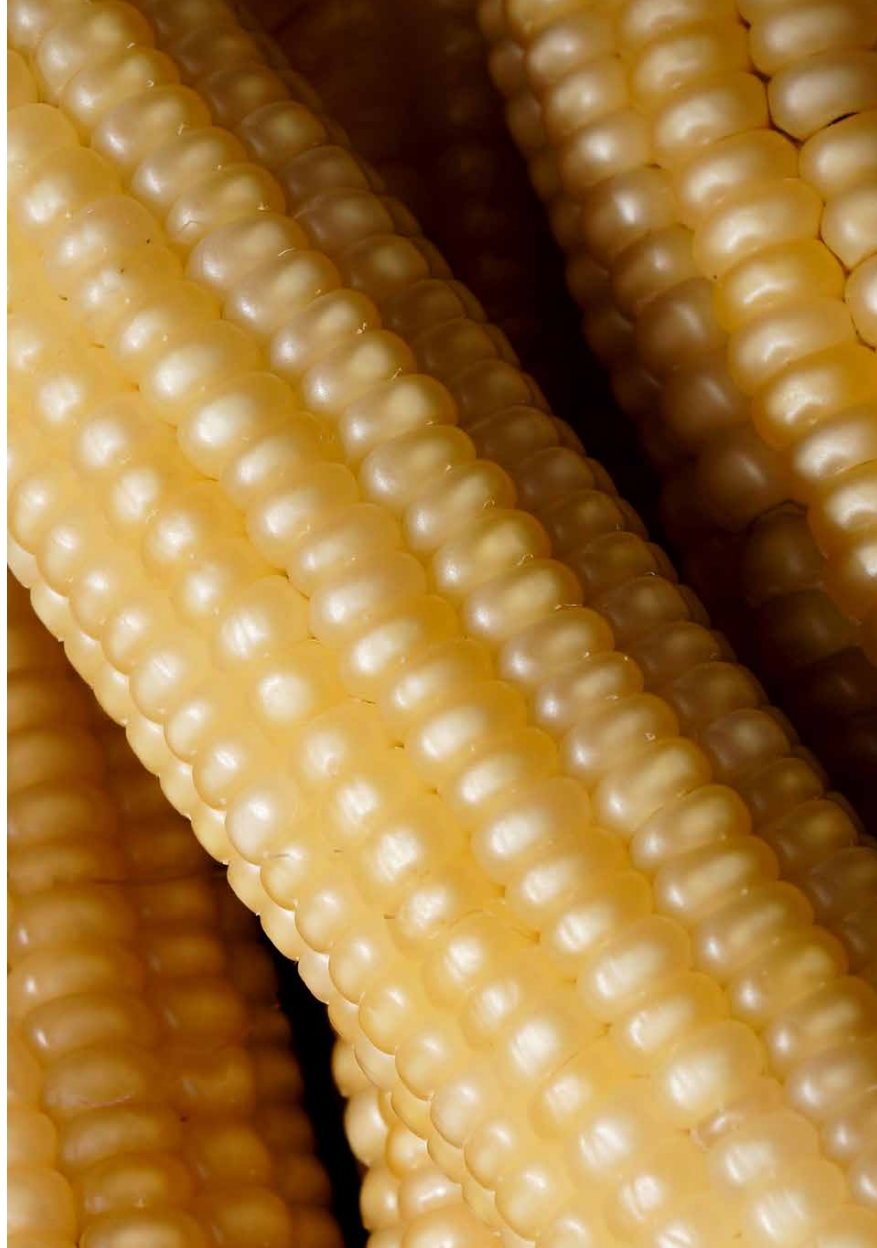


SCOPERTE DA GUSTARE

FLAVOURS TO DISCOVER

Tra Asolo, il Montello e la Pedemontana del Grappa, i prodotti agricoli raccontano un territorio più per continuità che per eccellenze isolate. Sono colture e trasformazioni che nascono da un uso lungo e quotidiano della terra, spesso rimaste marginali rispetto alle grandi filiere, ma proprio per questo capaci di conservare un legame diretto con il paesaggio e con le pratiche agricole locali. Il **Mais Bianco Perla** è uno dei segni più evidenti di questa storia. Varietà non ibrida, a chicco chiaro, è stato per secoli alla base dell'alimentazione rurale della pianura veneta. La sua progressiva scomparsa nel secondo Novecento, sostituito da mais più produttivi, non ne ha interrotto del tutto la coltivazione: alcuni agricoltori ne hanno mantenuto i semi, consentendo oggi di ritrovare una

*Between Asolo, the Montello and the Pedemontana del Grappa, local produce reflects continuity rather than showpiece specialities. These are crops and artisanal foods shaped by everyday farming, often staying outside large-scale supply chains and maintaining a close link with landscape and traditional practices. One of the clearest examples is **White Pearl Maize**. This non-hybrid variety, with its pale kernels, sustained rural diets across the Venetian plain for centuries. When higher-yield maize took over in the late twentieth century, it nearly disappeared, surviving thanks to a handful of farmers who preserved the seeds. Today it has returned as a fine white flour, mainly used for polenta and valued for its delicate texture and restrained flavour. As you move up towards the Montello, soils*





farina bianca, fine, destinata soprattutto alla polenta, apprezzata per la grana delicata e per un sapore poco invadente.

Salendo verso le colline del Montello, il suolo cambia e con esso le colture. La **Patata del Montello**, conosciuta anche come Carantina, è legata a terreni argillosi e ben drenati e si distingue per la buona tenuta in cottura. Tutelata da un marchio territoriale e da un consorzio di produttori, è diventata nel tempo uno dei prodotti agricoli più riconoscibili dell'area, al centro di una filiera locale ancora attiva. Nella fascia pedemontana tra Grappa e Montello, l'agricoltura tradizionale si è a lungo basata sulla consociazione delle colture. Il **Fagiolo Borlotto Nano di Levada** ne è un esempio: coltivato insieme a mais, patate e vigneto, permetteva di sfruttare piccoli appezzamenti in modo razionale. Diffuso già all'inizio del Novecento, ha conosciuto una maggiore espansione negli anni Sessanta e Settanta con lo sviluppo dell'orticoltura locale. Oggi è oggetto di ini-

Il Biso di Borso è entrato nella tradizione grazie all'associazione con i risi e bisi, piatto simbolico della cucina della Serenissima

The Biso di Borso has entered local culinary tradition through risi e bisi, the Venetian dish once served at official banquets of the Serenissima

change and so do crops. **The Montello Potato**, also known as Carantina, thrives in clay-rich, well-drained ground and is prized for holding its shape during cooking. Protected by a territorial label and a producers' consortium, it remains at the heart of a working local supply chain and is one of the area's most recognisable products. In the foothills between the



Il Marrone di
Monfenera IGP
ha ottenuto il
riconoscimento
dell'Indicazione
Geografica
Protetta

*Marrone di
Monfenera IGP has
obtained Protected
Geographical
Indication status*

ziative di promozione e feste dedicate che ne mantengono viva la coltivazione. Sempre ai piedi del Grappa, il **Biso di Borso** rappresenta una produzione rimasta volutamente circoscritta. Pisello dolce, legato a una scala agricola ridotta e a un consumo stagionale, è entrato nella tradizione anche grazie all'associazione con i risi e bisì, piatto simbolico della cucina veneziana, servito nei banchetti ufficiali della Serenissima in occasione della festa di San Marco. Tra Montello e Valbelluna, il castagno ha a lungo rappresentato una risorsa essenziale. Il **Marrone di Monfenera IGP**, coltivato nell'area collinare del Monfenera, ha modellato per secoli il paesaggio agricolo e l'economia locale. Destinato sia al consumo fresco sia alla trasformazione, è stato a lungo alimento fondamentale per le comunità della zona. Dopo una fase di progressivo abbandono, un percorso di valorizzazione ha portato al riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta, restituendo centralità a una coltura storica. Il versante collinare tra Asolo e il Grappa è

*Grappa and the Montello, mixed cultivation was once the rule. The **Levada Dwarf Borlotti Bean** reflects this tradition: grown alongside maize, potatoes and vines, it made efficient use of small plots. Already widespread in the early twentieth century, it expanded further with the rise of local market gardening in the 1960s and 1970s. Today, festivals and promotional initiatives help keep its cultivation alive. At the foot of the Grappa, the **Biso di Borso** represents deliberately limited, seasonal production.*





Le Mele di Monfumo sono il risultato di un recupero recente, nato da un progetto di comunità

The Apples of Monfumo are the result of a recent revival driven by a community project

anche terra di frutteti. Le **Mele di Monfumo** sono il risultato di un recupero recente, nato da un progetto di comunità che ha coinvolto produttori, amministrazione e associazioni locali. Varietà come la Rosa di Monfumo, la Renetta di Champagne, la Rossa di Montagna e la Bella del Bosco raccontano una frutticoltura di piccola scala, destinata sia al consumo fresco sia alla trasformazione dolciaria. Più a sud, nell'area asolana,

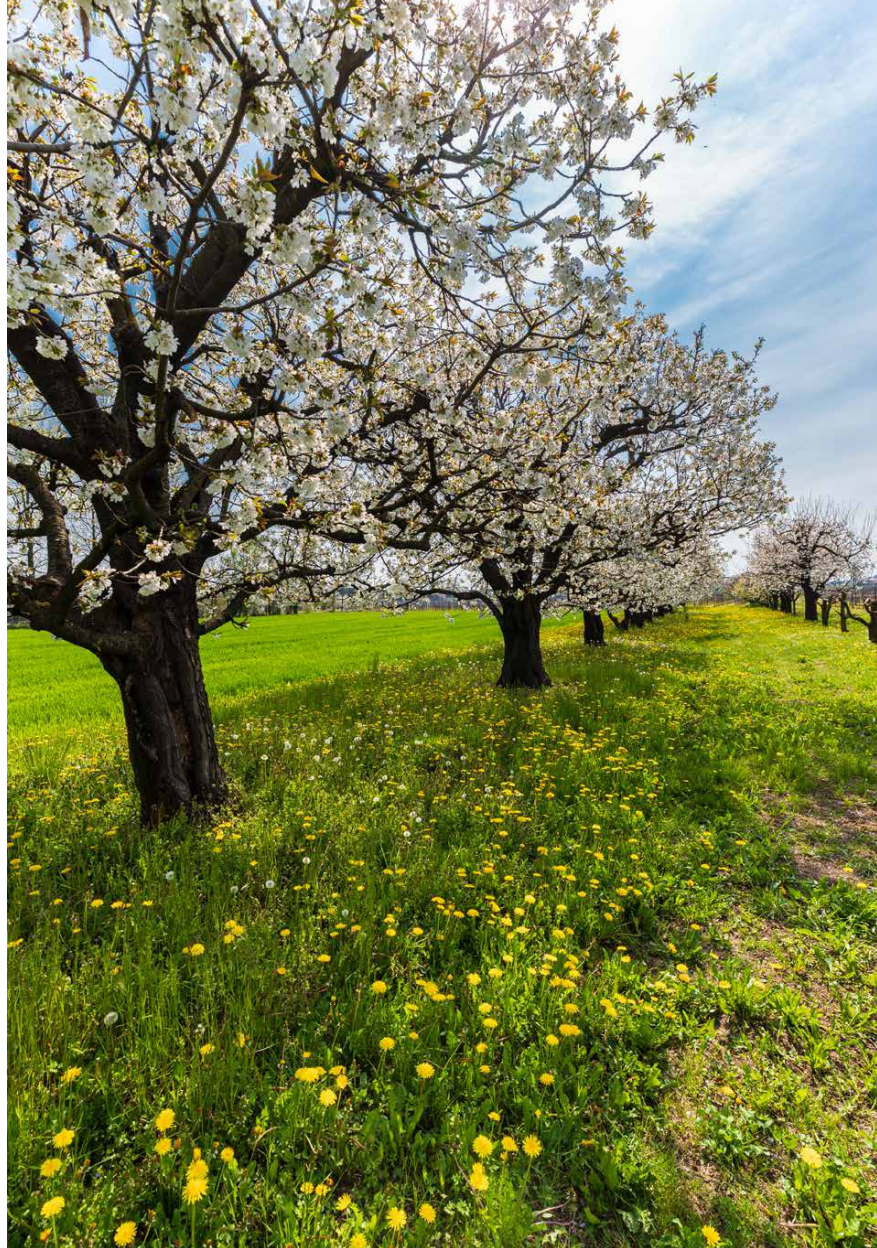
*This sweet pea is closely linked to small-scale farming and entered local culinary tradition through risi e bisi, the Venetian dish once served at official banquets of the Serenissima on St Mark's Day. Between the Montello and Valbelluna, the chestnut was once essential to daily life. The **Marrone di Monfenera IGP**, grown on the Monfenera hills, shaped both the landscape and the local economy for centuries. Used fresh and processed, it sustained mountain communities before a long period of decline. Recent recovery work has led to Protected Geographical Indication status, restoring the crop's central role. Fruit growing also plays a part on the hills between Asolo and the Grappa. The **Apples of Monfumo** are the result of a recent revival driven by a community project involving producers, local authorities and associations. Varieties such as Rosa di Monfumo, Renetta di Champagne, Rossa di Montagna and Bella del Bosco reflect small-scale orchards, supplying both fresh fruit and baking traditions. Further south, in the Asolo area, **Maser Cherries** mark a concentrated seasonal*

Le Ciliegie di Maser trovano spazio anche nella pasticceria locale, come il dolce Ghisola, tipico di Asolo

le **Ciliegie di Maser** segnano una produzione stagionale concentrata, legata a piccoli impianti e a un microclima favorevole. Consumate prevalentemente fresche, trovano spazio anche nella pasticceria locale e in progetti di valorizzazione che ne rafforzano la riconoscibilità come prodotto agricolo del territorio. In anni recenti, dalla Farina di Mais Bianco Perla e Ciliegie di Maser oppure Mele di Monfumo, è nata **Ghisola**: il dolce di Asolo che intreccia materie prime locali e identità culturale, richiamando la figura di Eleonora Duse, profondamente legata al borgo, e il nome con cui Gabriele D'Annunzio era solito chiamarla. Negli ultimi decenni, la fascia pedemontana ha visto anche un ritorno dell'olivicoltura. L'**Olio extravergine Veneto del Grappa DOP** nasce da cultivar tradizionali come Grignano e Favarol, affiancate da Leccino, Frantoio e Pendolino. Ne risulta un olio dal profilo delicato, con amaro e piccante contenuti, stret-

Maser Cherries are also used in local pastries, such as the Ghisola cake, the dessert of Asolo

*production, mostly eaten fresh but also used in pastries and in projects aimed at strengthening their local identity. In recent years, ingredients such as White Pearl Maize flour, Maser Cherries and Monfumo Apples have come together in **Ghisola**, the dessert of Asolo. The sweet links local raw materials with cultural memory, evoking Eleonora Duse and the affectionate nickname used for her by Gabriele D'Annunzio. Olive growing has also returned to the foothills. **Veneto del Grappa DOP extra-virgin olive oil** is*





tamente legato al paesaggio collinare nel quale, negli anni, numerosi comuni sono anche entrati a far parte dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio. Accanto alle colture, l'apicoltura contribuisce a definire il mosaico agricolo dell'area. Il **Miele del Grappa**, riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale, riflette la varietà botanica di un territorio fatto di boschi, prati e colture diversificate. Ogni produzione segue le fioriture stagionali, restituendo mieli differenti per aroma e intensità. Le **Erbe selvatiche** hanno a lungo rappresentato una risorsa essenziale per l'alimentazione quotidiana nelle colline dell'Asolano e del Montello, in un territorio segnato da un'economia di sussistenza. Pur in un contesto ambientale e di suolo profondamente mutato, tra le specie più comuni si trovano ancora il tarassaco (pissacani), raccolto soprattutto in primavera; il farinello (buon Enrico), diffuso nelle zone pedemontane; l'ortica (ortiga), utilizzata cotta in

L'Olio extravergine Veneto del Grappa DOP ha un gusto delicato, con amaro e piccante contenuti

Veneto del Grappa DOP extra-virgin olive oil has a delicate flavour; with subtle bitter and spicy notes

produced from traditional cultivars such as Grignano and Favarol, alongside Leccino, Frantoio and Pendolino. The result is a delicately flavoured oil, with mild bitterness and pungency, closely tied to the hilly landscape. Many local municipalities are now part of the National Association of Olive Oil Cities. Beekeeping adds another layer to the local food landscape. **Grappa Honey**, recognised as a Traditional Agri-food Product, reflects the area's botanical diversity, shaped by woods,

minestre e frittate; la piantaggine (lingua de can), presente lungo i sentieri e nei prati; e il romice (lingua de vaca), apprezzato per il suo gusto leggermente acidulo. Il bosco del Montello è storicamente associato alla ricerca dei **Funghi**: porcini, ovoli, chiodini, russole e finferli fanno parte di una raccolta diffusa e regolata affiancata, a partire dagli

Il Morlacco e il Bastardo del Grappa sono i tipici formaggi di latte vaccino prodotti nelle malghe del monte

Morlacco and Bastardo del Grappa are typical cow's milk cheeses produced in mountain dairies of Monte Grappa

Il Tartufo Nero del Grappa è una riscoperta recente, che ha svelato un'antica tradizione documentata nei secoli

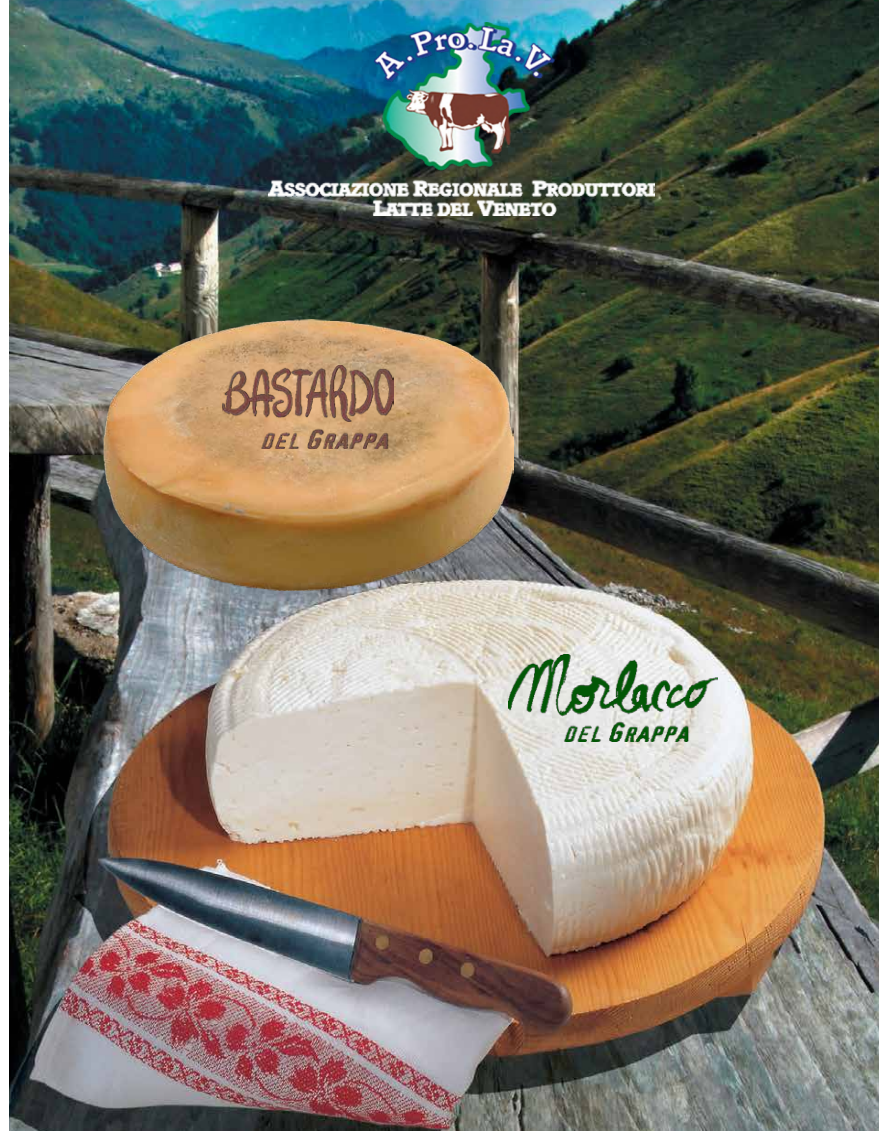
The Black Truffle of the Grappa is a recent rediscovery, which has revealed an ancient tradition documented over the centuries

meadows and mixed farming. Each harvest follows seasonal blooms, producing honeys with distinct aromas and intensity. **Wild herbs** once played a central role in everyday cooking on the Asolo and Montello hills. Despite major environmental changes, several species are still gathered: dandelion (pissacani) in spring, lamb's quarters (buon Enrico) in foothill areas,

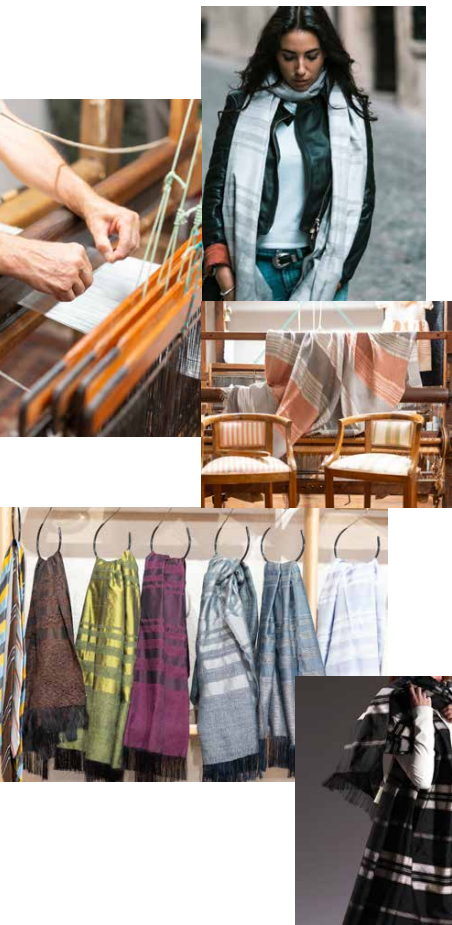


anni Sessanta, da una produzione specializzata di funghi coltivati e anche dalla trasformazione conserviera. Nel sottobosco è riapparso anche il **Tartufo nero del Grappa**, oggi al centro di una fase di forte rilancio. Dopo le devastazioni belliche, il progressivo rimboschimento e una nuova attenzione al territorio hanno favorito il recupero di questa risorsa, tanto che Pieve del Grappa è recentemente entrata nel network delle Città del Tartufo italiane. Salendo verso le malghe, la tradizione casearia completa il quadro. Il **Morlacco del Grappa** nasce come formaggio fresco, di rapido consumo, prodotto con latte vaccino durante l'alpeggio. Il **Bastardo del Grappa**, più stagionato, deriva invece dalla necessità di conservare il latte in eccesso, mescolando latti e lavorazioni. Due formaggi diversi, ma complementari, che raccontano un'economia di montagna fatta di adattamento.

*nettle (ortiga) for soups and omelettes, narrowleaf plantain (lengua de can) along paths and meadows, and dock (lingua de vaca), appreciated for its slightly acidic flavour. The Montello woodland is traditionally associated with mushroom foraging. Porcini, Caesar's mushrooms, honey fungus, russulas and chanterelles are all part of a regulated practice, supported since the 1960s by cultivation and preservation. The **Black Truffle of the Grappa** has also returned to the undergrowth. After wartime damage, reforestation and renewed land management favoured its revival, and Pieve del Grappa has recently joined the network of Italian Truffle Cities. Higher up, at mountain huts, cheesemaking rounds out the picture. **Morlacco del Grappa** originated as a fresh cheese made from cow's milk during summer grazing, meant for quick consumption. **Bastardo del Grappa**, more mature, developed as a way to preserve surplus milk by blending different milks and techniques. Two distinct but complementary cheeses, shaped by a mountain economy built on adaptation.*



TRAME ASOLO






TRAME
S O L O

📍 Via Canova, 317
Asolo

Per ordini e informazioni
For orders and information
Tel. +39 335 7410822
+39 366 3009631
bebe.falaschi@gmail.com

🕒 Aperto tutto l'anno
Open all year round

Potete seguirci ed acquistare online
Follow us and shop online
www.trameasolo.com   

EN



La tessitura è una passione di famiglia! Benedetta, che ha assorbito la grande esperienza della madre Monica, continua a tenere viva una tradizione presente in Asolo da quasi due secoli, il cui valore è ancora oggi riconosciuto in tutto il mondo. Nel laboratorio artigianale e negozio Trame Asolo la lentezza e la precisione del lavoro manuale creano armonie perfette e tutte le fasi della lavorazione si svolgono esclusivamente a mano con l'utilizzo di telai del 1800, così tessitrici e tessitori generano, trama dopo trama, intrecci che diventano stoffe uniche e personalizzabili. Tradizione ed innovazione convivono con straordinaria complicità in tutti i nostri accessori, nelle stole, che rappresentano quello più esclusivo e versatile, ma anche in sciarpe, cravatte, tessuti per abbigliamento ed arredo e qualsiasi emozione possa nascere dalla continua ricerca, dalla forte passione e dalla costante dedizione al mestiere. Ogni creazione è un prezioso connubio tra seta ed altri filati pregiati. Abbiamo la fortuna di dare vita ai nostri manufatti nel centro storico di uno dei borghi più belli d'Italia e trovate la nostra attività passeggiando sotto i suggestivi portici Canova.

Weaving is a family passion. Benedetta, who grew up learning from her mother Monica, carries on a tradition that has been part of Asolo for nearly two centuries and is still appreciated around the world today. At Trame Asolo, a small artisan workshop and boutique in the historic centre, time slows down. Every stage of production is carried out entirely by hand on 19th-century looms. Thread by thread, the weavers create intricate patterns that become unique, customisable fabrics. Tradition and innovation exist here in perfect balance. Elegant, timeless and versatile stoles are their signature pieces, accompanied by scarves, ties and textiles for clothing and interiors, all reflecting ongoing research, deep passion and a commitment to the craft. Each item is a precious blend of silk and other fine yarns. You'll find Trame Asolo under the elegant Canova portici, in the heart of Asolo, one of Italy's most beautiful villages.



BRACERIA DA LUCIANO

Una Braceria immersa nel verde del Montello. "Da Luciano" è un ambiente familiare, dotato di un accogliente dehors estivo, un vero tempio del buon gusto, pronto ad accogliervi per farvi provare esperienze sincere. I piatti nascono dalla selezione accurata delle materie prime e dal desiderio di esprimere l'essenza della tradizione culinaria locale con creatività e passione. La specialità della casa è ovviamente la carne alla brace: potrete gustare una selezione eccezionale di costate di carne, tutte caratterizzate da una frollatura minima di 30 giorni. Ogni taglio offre un'esperienza unica!

A grill restaurant immersed in the greenery of the Montello, Da Luciano offers a warm, family atmosphere with a welcoming outdoor terrace in summer - a true temple of flavour, ready to host authentic dining experiences. The dishes are born of careful ingredient selection and a desire to express the essence of local culinary tradition with creativity and passion. The house speciality is, of course, charcoal-grilled meat: guests can enjoy an outstanding selection of beef cuts, all aged for a minimum of 30 days. Each cut offers a distinct and memorable experience.

📍 Via Antighe, 40 - Crocetta del Montello - Tel. +39 0423 86224
bedinluciano61@gmail.com - www.trattoria-daluciano.it

🕒 Sab - Dom - Lun pranzo e cena. Mer - Gio - Ven cena
Sat - Sun - Mon for lunch and dinner. Wed - Thu - Fri for dinner



I DUE FRATELLI BOTTER

Dopo una vita dedicata a gestire lo storico Caffè Centrale di Asolo, Lele ed Ezio, i Due Fratelli Botter, accolgono oggi i visitatori presso la loro Azienda Agricola, dove producono eccellenze locali a km 0. Su tutte spicca l'Olio Extra Vergine di Oliva (EVO), delicato al palato, estratto a freddo e non filtrato, ricavato da olive raccolte a mano sui colli Asolani, ma anche svariati mieli: acacia, millefiori, castagno, tarassaco e ciliegio, che, insieme all'Olio EVO, possono essere degustati a Bellavista, a pochi passi dal centro storico di Asolo. Immerso nel verde, il Bellavista mantiene pienamente le promesse del suo nome, offrendo scorci inediti sul borgo e un'atmosfera sospesa nel tempo.

After a lifetime running the historic Caffè Centrale in Asolo, brothers Lele and Ezio Botter now welcome visitors to their family farm, producing outstanding zero-kilometre specialities. Their flagship product is a delicate extra-virgin olive oil, cold-pressed and unfiltered, made from hand-harvested olives grown on the Asolo hills. They also produce a range of honeys - acacia, wildflower, chestnut, dandelion and cherry. Tastings are held at Bellavista, just outside Asolo's historic centre, a green, peaceful spot offering beautiful views over the town and an atmosphere where time seems to stand still.

📍 Via Collalto, 8 - Asolo - Tel. +39 348 7842433 (Lele)
botterlele@gmail.com - instagram.com/iduefratellibotter

🕒 Lun - Dom 9.30 - 12.00 e 14.00 - 17.00
Mon - Sun 9.30am - 12pm & 2pm - 5pm





LIBERAL TRATTORIA

Liberal Trattoria è un locale dinamico con un'idea confort food di cucina fusion al passo con i tempi ma fortemente legata alla tradizione veneta. Sara ed Enrico come titolari, con Elena e Davide in cucina e Nicolò nel servizio di sala, propongono una creatività fresca e mai banale che mixa le esperienze maturate in giovani cucine di diversi luoghi del mondo, con l'esperienza storica delle cucine tradizionali. Essere ai piedi del Montello, in un territorio formato da piccole produzioni locali, permette una ricerca delle materie prime di altissima qualità abbinata a un'auto-produzione di vegetali in un orto e un frutteto immersi nel bosco.

A lively, contemporary trattoria blending comfort-food and modern fusion cuisine with deep roots in the traditions of the Veneto. Owners Sara and Enrico are joined by Elena and Davide in the kitchen and Nicolò front of house, together creating a cuisine that is fresh and creative without ever losing sight of its heritage, drawing on experience gained in kitchens around the world as well as classic local cooking. Set at the foot of the Montello, in an area known for small-scale, high-quality producers, the restaurant focuses on top-notch ingredients, complemented by home-grown fruit and vegetables from its own woodland garden and orchard.

📍 Via Eligio Porcu, 2 - Selva del Montello - Tel. +39 0423 764232
trattorialiberal@gmail.com - www.liberaltrattoria.it

🕒 12.00 - 14.00 e 19.00 - 22.30
12pm - 2pm & 7pm - 10.30pm

Giorno di chiusura: Mar e Mer - Closing day: Tue & Wed



ORO NERO DEL MONTELLO

Oro Nero del Montello presenta il suo frutto simbolo: il mirtillo, raccolto fine giugno a tutto luglio, con possibilità di autoraccolta tutte le mattine, anche nel weekend. Accanto alla coltura principale, produciamo olio extra vergine d'oliva, zafferano, patate e trasformati come succhi di mirtillo, mela e fragola, oltre a composte. Coltiviamo con metodi naturali, senza pesticidi perché "siamo ciò che mangiamo". La terra rossa e argillosa del Montello, ricca di ferro, ci guida e ci lega al territorio, che valorizziamo facendo rete con altre realtà produttive locali.

Oro Nero del Montello celebrates its signature fruit, the blueberry, harvested from late June through July, with self-picking available every morning, including weekends. Alongside this core crop, the farm produces extra-virgin olive oil, saffron, potatoes and processed goods such as blueberry, apple and strawberry juices, as well as fruit compotes. Cultivation follows natural methods, without pesticides, guided by the belief that "we are what we eat". The Montello's iron-rich red clay soil shapes both the produce and the strong bond with the local territory.

📍 Via della Vittoria 42/B - Volpago del Montello - Tel. +39 349 3906174
agricolamichielin@gmail.com - www.oronerothemontello.it

🕒 Si riceve su appuntamento. A luglio aperti la mattina 9.00 - 11.00
By reservation only. Open in the morning of July 9am - 11am





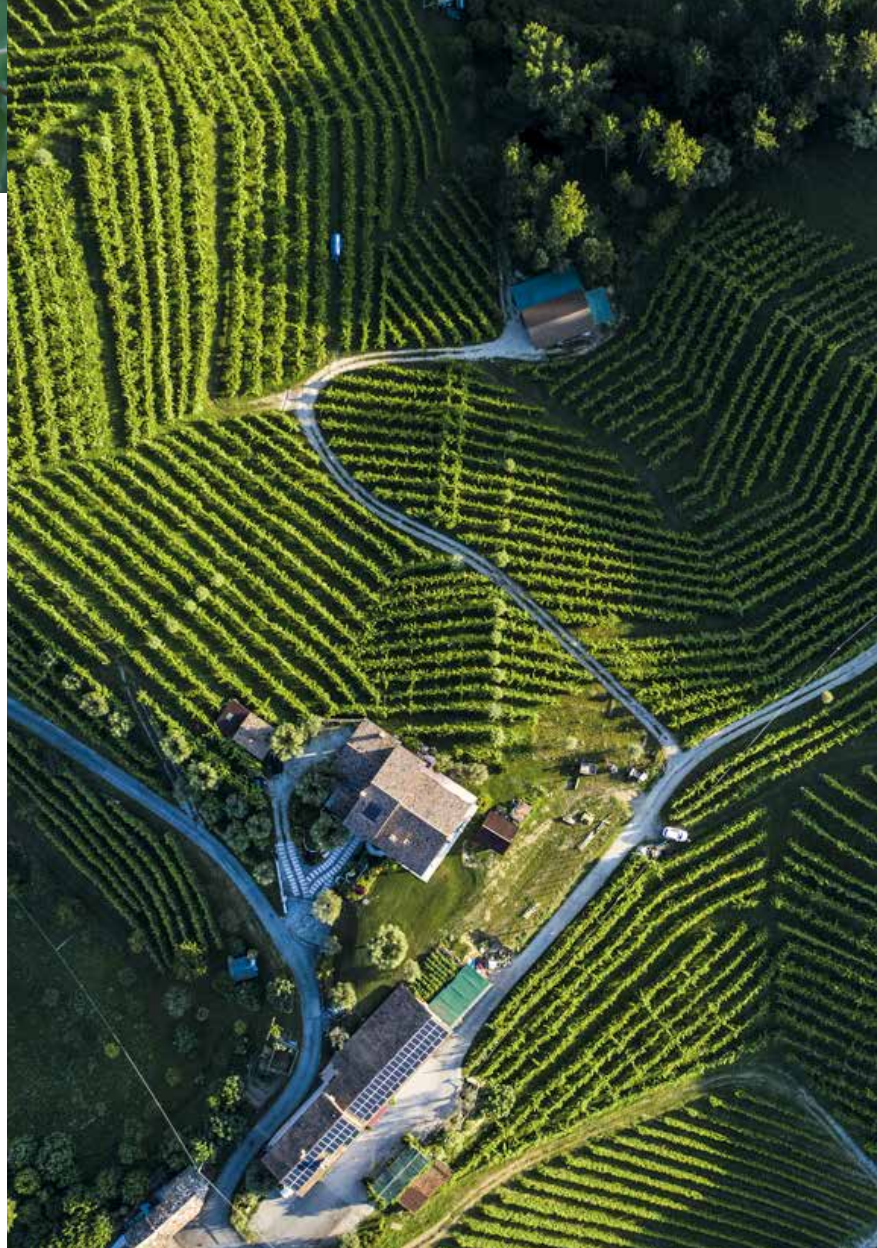
TERRE CARTUSIAE

Terre Cartusiae è stata costituita nel 2021 a Caerano di San Marco, dove ha la propria sede, a metà strada tra il Montello ed i Colli Asolani. Il podere su cui svolge la propria attività è appartenuto per diversi secoli alla Certosa del Montello, espressione di quell'Ordine Certosino depositario di conoscenze botaniche uniche e di un rapporto simbiotico con la natura. Per tali ragioni e radici storiche, l'azienda agricola ha scelto di produrre mele, utilizzando il metodo biologico. Nei terreni adibiti alla coltivazione sono oggi presenti circa 200 varietà di mele antiche e/o resistenti a malattie fungine (per un totale di oltre 5.000 piante), con le quali sono prodotti alcuni trasformati, come succo e sidro di mela.

Founded in 2021 in Caerano di San Marco, midway between the Montello and the Asolo Hills, Terre Cartusiae stands on land that for centuries belonged to the Certosa del Montello monastery. The Carthusian monks who once lived here were known for their deep botanical knowledge and their almost spiritual bond with nature. Drawing inspiration from them, the estate has chosen to focus on organic apple growing. Around 200 ancient and naturally disease-resistant varieties now flourish across its orchards - more than 5,000 trees in all - yielding a range of simple, pure products such as apple juice and cider.

📍 Via Paolo Veronese, 53/2 - Caerano di San Marco - Tel. +39 333 4733988
info@terrecartusiae.com - www.terrecartusiae.com

🕒 Aperto tutto l'anno/Open all year round



vivere
il gusto

*living the
flavour*



IL CALENDARIO DEI SAPORI

THE CALENDAR YOU CAN TASTE

Nel territorio tra Asolo e il Montello, la cucina e il vino si incontrano ogni giorno in una rete diffusa di ristoranti, trattorie, osterie e agriturismi, capaci di intercettare gusti e budget diversi. Accanto a questa presenza quotidiana, c'è un altro modo, altrettanto naturale, per orientarsi: seguire il calendario. Sono le stagioni, più che le insegne, a suggerire quando fermarsi, cosa assaggiare, dove sostare. Le rassegne enogastronomiche che punteggiano l'anno non sono semplici occasioni di consumo, ma momenti di racconto collettivo, in cui i prodotti incontrano il paesaggio e la comunità che li custodisce. Mostre mercato, rassegne diffuse, camminate tematiche e iniziative nei ristoranti scandiscono l'anno e offrono momenti diversi di accesso ai prodotti locali, ciascuno con una propria impostazione.

Between Asolo and the Montello, food and wine are part of everyday life. Restaurants, trattorias, osterias and agriturismi form a dense, informal network, covering different tastes and budgets. Alongside this everyday offer, there's another reliable way to find your bearings: follow the calendar. Here, it's the seasons - more than signposts - that tell you when to stop, what to taste and where to linger. Food-and-wine events punctuate the year, not as one-off spectacles but as moments rooted in local rhythms. Market exhibitions, travelling festivals, themed walks and restaurant-led initiatives bring products together with the landscape and the communities that care for them.





PRIMAVERA

In **primavera**, tra **aprile** e **maggio**, il calendario si apre con manifestazioni che accompagnano la ripresa delle attività agricole. Le **Gemme del Montello**, a Santa Croce del Montello, è una rassegna dedicata ai primi prodotti dell'anno e al paesaggio collinare, con assaggi, incontri e percorsi che attraversano vigne e aree agricole. Nello stesso periodo, a Cornuda, la Mostra **"Cornuda Sapori di Vini"** propone una panoramica ampia sulla produzione vitivinicola del comprensorio, affiancando ai vini una selezione di prodotti tipici del Montello e dei Colli Asolani. È una rassegna strutturata su più giorni, nata per mettere in relazione aziende, pubblico e cucina del territorio. Sempre in primavera, a Maser, **Guarda e Gusta** è una camminata enogastronomica che unisce il movimento lento alla degustazione, attraversando il paesaggio rurale e collinare con soste dedicate ai prodotti locali. In questa stessa stagione, nell'Asolano, trovano spazio anche le camminate dell'olio, iniziative che accompagnano i partecipanti tra oliveti, colline e borghi, offrendo occasioni di assaggio dell'olio extravergine della Pedemontana del Grappa direttamente nei luoghi di produzione o lungo percorsi paesaggistici.

SPRING

Spring (April-May) opens the calendar with events tied to the restart of agricultural work. In Santa Croce del Montello, **Le Gemme del Montello** focuses on the first products of the year and the hilly landscape, with tastings, meetings and routes through vineyards and farmland. Around the same time, in Cornuda, **Cornuda Sapori di Vini** offers a broad overview of local wine production, pairing wines from the area with typical products from the Montello and the Asolo Hills, over several days of encounters between producers, food and the public. Still in spring, Maser hosts **Guarda e Gusta**, a slow food-and-wine walk combining tasting with gentle movement through rural and hillside scenery. The season also brings **olive-oil walks** in the Asolo area, leading through olive groves, villages and panoramic routes, with tastings of extra-virgin olive oil from the Pedemontana del Grappa at the place of production or along the way.

SUMMER

Summer shifts attention to strongly seasonal products and outdoor settings. In June, Borso del Grappa hosts the **Mostra Mercato del Biso**

ESTATE

Con l'inizio dell'estate, alcune manifestazioni mettono al centro prodotti fortemente stagionali. A giugno, a Borso del Grappa, la **Mostra Mercato del Biso di Borso** è dedicata a una produzione di breve durata, presentata nel momento di massima disponibilità. Spettacolare è poi la cena che il gruppo di ristoratori Montello a Tavola propone in luglio all'Abbazia di Sant'Eustachio di Nervesa: 11 chef per un menu territoriale da gustare sotto le stelle, in un'atmosfera che intreccia storia ed eleganza, collaborazione e solidarietà. Nel corso dell'estate si svolge anche l'**Asolo Montello Fest**, rassegna che combina vino, prodotti locali e momenti culturali, con appuntamenti distribuiti nel territorio. Ad agosto, **Le notti del Vino** (già Calici di Stelle), promosso dall'Associazione Nazionale Città del Vino, coinvolge Asolo, Montebelluna e Monfumo. Le degustazioni si svolgono in orario serale, in piazze e spazi pubblici, trasformando i centri storici in luoghi di incontro informale. Il vino viene proposto in un contesto all'aperto, spesso accompagnato da musica o iniziative collaterali, offrendo una modalità diversa di fruizione dei borghi nel periodo estivo.

*di Borso, celebrating a short-lived local crop at the height of its availability. July brings one of the most atmospheric events of the year: the dinner organised by **Montello a Tavola** at the **Abbey of Sant'Eustachio in Nervesa**, where eleven chefs collaborate on a local menu served under the stars, blending history, elegance and a strong sense of shared purpose. Across the summer months, the **Asolo Montello Fest** combines wine, local produce and cultural moments through a series of events spread across the area. In August, **Le Notti del Vino** (formerly Calici di Stelle) promoted by the National Association of Wine Cities, travels to **Asolo, Montebelluna and Monfumo** with evening tastings in squares and public spaces that turn the historic centres into open-air restaurants and fairs with events often accompanied by music.*

AUTUNNO

*Autumn is the busiest season with a dense calendar of woodland and soil products. In September **Nervesa della Battaglia** hosts the **Sagra di San Girolamo e Festa dei Funghi**, one of the best-known celebrations dedicated to the Montello's undergrowth.*





© Pro Loco Asolo

AUTUNNO

L'autunno concentra il maggior numero di appuntamenti legati ai prodotti del bosco e della terra. A settembre, a Nervesa della Battaglia, la **Sagra di San Geronimo e Festa dei Funghi** è uno degli eventi più noti dedicati al sottobosco del Montello. Nello stesso periodo si tengono le manifestazioni dedicate al Fagiolo Borlotto Nano di Levada, a Covolo di Pederobba, e alla Patata del Montello, a Santa Maria della Vittoria di Volpago del Montello. Tra fine settembre e inizio ottobre, Monfumo ospita la **Festa della Mela**, nata per valorizzare una produzione rilanciata grazie a un progetto di comunità. In ottobre, a Pederobba, la **Mostra Mercato dei Marroni del Monfenera** è dedicata al castagno e ai suoi prodotti, mentre ad Altivole si svolge la Mostra dei Funghi, che amplia lo sguardo sulla cultura micologica del territorio. A fine estate, sul Monte Grappa, la **Mostra dei Formaggi Bastardo e Morlacco** si tiene in contesto di malga, mettendo in relazione produzione casearia e ambiente montano. La seconda settimana di ottobre si tiene **Vino, bellezza, territorio**, la manifestazione dedicata ai vini Asolo Prosecco Superiore Docg, Montello Docg e Montello Asolo Doc, evento organizzato dal Consorzio di Tutela Vini Asolo Montello.

*Around the same time festivals focus on the **Fagiolo Borlotto Nano di Levada in Covolo di Pederobba** and the **Patata del Montello in Santa Maria della Vittoria (Volpago del Montello)**. Between late September and early October, **Monfumo** stages the **Festa della Mela**, created to promote a traditional crop revived through a community project. October brings the **Mostra Mercato dei Marroni del Monfenera in Pederobba**, dedicated to chestnuts and their by-products, while **Altivole** hosts the **Mostra dei Funghi**, extending the focus to the region's wider mycological culture. At the end of summer, on **Monte Grappa**, the **Mostra dei Formaggi Bastardo e Morlacco** takes place in a mountain-hut setting, connecting cheesemaking traditions directly to the alpine environment. The second week of October sees **Vino, Bellezza, Territorio**, dedicated to **Asolo Prosecco Superiore DOCG, Montello DOCG and Montello Asolo DOC** wines. The event is organised by the Consorzio di Tutela Vini Asolo Montello.*

WINTER

Late autumn and early winter leave space for more focused, restaurant-led initi-

INVERNO

Nel corso dell'autunno e dell'inizio dell'inverno si inseriscono anche rassegne tematiche legate alla ristorazione. **Recantina & Tartufo del Grappa** è un'iniziativa che si svolge nei ristoranti del territorio, attraverso menu dedicati che valorizzano il vitigno autoctono Recantina e il Tartufo nero del Grappa. La rassegna è diffusa, non concentrata in un'unica sede, e lascia ai ristoratori la libertà di interpretare i prodotti secondo la propria cucina, offrendo al pubblico un'occasione di assaggio distribuita nel tempo e nello spazio. **Novembre** chiude idealmente il calendario con appuntamenti dedicati ai prodotti trasformati. A Volpago del Montello si svolge la **Mostra Vini Asolo Montello**, che offre una lettura complessiva della produzione vitivinicola dell'area. Nello stesso periodo, nella palladiana Villa di Maser, **Olio in Villa** è dedicato all'olio extravergine della Pedemontana del Grappa. Tra le manifestazioni più originali e ormai storizzate, c'è da segnalare anche **La Fucina del Gusto**, appuntamento annuale a data e sede variabile che mette in relazione cucina, prodotti e territorio attraverso eventi tematici, incontri e degustazioni. E il cibo racconta antiche e nuove "storie del fare".

*atives. **Recantina & Tartufo del Grappa** is hosted across several local restaurants, each offering dedicated menus built around the indigenous **Recantina** grape and the black truffle of the Grappa area. Spread across different venues, the initiative allows chefs to interpret the products in their own style, encouraging visitors to explore over time rather than in a single stop. November closes the calendar with events centred on processed products. In **Volpago del Montello**, the **Mostra Vini Asolo Montello** offers an overall reading of local wine production, while at the **Palladian Villa di Maser**, **Olio in Villa** focuses on extra-virgin olive oil from the Pedemontana del Grappa. Among the most distinctive events is **La Fucina del Gusto**, a well-established annual gathering with changing dates and locations, bringing together cuisine, products and territory through themed events, meetings and tastings - moments in which food continues to tell both long-standing and newly forged stories of making.*



Scopri i Sapori Autentici del Montello

*Discover the Authentic
Flavours of Montello*



Montello a Tavola riunisce ristoranti e osterie che condividono la passione per la cucina genuina e il desiderio di far conoscere questo meraviglioso angolo della Marca Trevigiana. Ognuna delle nostre tavole è una finestra sulla cultura e sul gusto del Montello e offre ai visitatori una vera e propria esperienza immersiva nel cuore del territorio. Venite a scoprirci!

Montello a Tavola brings together a group of restaurants and traditional eateries united by a passion for honest cooking and a shared desire to showcase this beautiful part of the Treviso area. Each location is a window onto the culture and cuisine of the Montello, giving visitors a genuine taste of the territory. We look forward to welcoming you!



Scarica il nostro magazine e scopri il Montello
Download our magazine and discover the Montello

www.montelloatavola.it



I nostri ristoranti *Our restaurants*



Alle Betulle
Via Medaglie d'Oro, 2
Crocetta
del Montello
T. +39 0423 84792

**Antica Osteria
Ester Muri**
Via Sernaglia, 11
Volpago del Montello
T. +39 0423 619958

**Antica Osteria
Milork 1880**
Via Lasinio, 46
Nervesa della
Battaglia
Loc. Sovilla
T. +39 0422 885307

Boomerang
Via Eligio Porcù, 79
Santi Angeli
T. +39 0422 771193

Casa Brusada
Via Erizzo, 117
Crocetta
del Montello
T. +39 0423 86614

La Cucina di Crema
Via Montello, 9
Giavera del Montello
T. +39 0422 776042

La Panoramica
Via VIII Armata, 28
Nervesa
della Battaglia
T. +39 0422 885170

**Locanda
Santa Mama**
Via Gabriele
d'Annunzio, 10
Crocetta
del Montello
T. +39 0423 84141

Osti-Nati
Via Emilio
Bongioanni, 78
Montebelluna
T. +39 0423 300375

Povero Re
Via Belvedere, 20
Crocetta del
Montello
T. +39 329 0765555

Ristorante 1922
Via Unione, 1
Crocetta
del Montello
Loc. Ciano
T. +39 0423 1611067

Sbeghen
Via San Martino, 10
Volpago
del Montello
T. +39 0423 23570

Trattoria Bandiera
Via Castel di Sotto, 23
Bavaria di Nervesa
della Battaglia
T. +39 0422 776301

una storia
da visitare

*visit
history*





ASOLANDO NEL BORGO

ASOLANDO THROUGH THE BORGO

Piazza Garibaldi è il cuore simbolico e funzionale della città di **Asolo** sviluppatasi sull'area dell'antica Acelum romana. Nell'area contigua di Piazza Brugnoli, oggi adibita a parcheggio, sono stati individuati i resti delle terme romane (I–IV secolo d.C.); da un portone laterale si accede inoltre, solo con visite guidate, all'acquedotto romano La Bot (I secolo d.C.), che convogliava l'acqua da una sorgente sul Monte Ricco, rilievo che chiude scenograficamente la piazza. Accanto alla piazza prende avvio la passeggiata verso la sommità del colle (310 m): un sentiero a gradini conduce alla **Rocca**, principale presidio difensivo medievale dal quale anticamente partiva la cinta murata del borgo. Dal camminamento di ronda recentemente restaurato la vista spazia, nelle giornate limpide, dalle Dolomiti alla laguna di Venezia. Dal lato opposto di Piazza Garibaldi, dove al centro campeggia la cinquecentesca

*Piazza Garibaldi is the symbolic and functional heart of **Asolo**, developed over the site of the ancient Roman Acelum. In the adjoining Piazza Brugnoli, now used as a car park, archaeologists have identified the remains of Roman baths dating from the 1st to the 4th century AD. From a discreet side doorway-accessible only with guided tours-you can also enter the Roman aqueduct known as La Bot (1st century AD), which channelled water from a spring on Monte Ricco, the wooded rise that frames the square so theatrically. From the square begins the walk up to the hilltop (310 m): a stepped path leads to the **Rocca** di Asolo, the town's main medieval stronghold and once the starting point of the defensive walls that encircled the borgo. From the recently restored ramparts, on clear days, the view stretches from the Dolomites to the Venice Lagoon. On the opposite side of Piazza Garibaldi, centred on the*





Fontana Maggiore, sorge la **Cattedrale di Santa Maria Assunta**, di origine medievale ma rinnovata nel Cinquecento secondo modelli veneziani, che custodisce opere di Lorenzo Lotto e Dario da Treviso. Accanto si trova il Palazzo della Ragione, complesso legato all'amministrazione veneziana e alla sede della Podestà. La Loggia conserva lapidi e iscrizioni delle famiglie asolane e, sulla facciata, un grande affresco cinquecentesco di rappresentanza pubblica. Nel palazzo ha sede il **Museo Civico di Asolo**, che racconta la storia della città dall'archeologia al Novecento, includendo figure decisive per l'identità culturale asolana: la regina Caterina Cornaro, l'attrice **Eleonora Duse**; l'esploratrice e scrittrice **Freya Stark**. Oltre il Palazzo della Ragione, una salita conduce al Castello, complesso documentato fin dal XII secolo e trasformato nel 1489 nella residenza di Caterina Cornaro, regina di Cipro deposta e divenuta Signora

16th-century Fontana Maggiore, stands the **Cattedrale di Santa Maria Assunta**. Medieval in origin and remodelled in the 1500s along Venetian lines, it houses works by Lorenzo Lotto and Dario da Treviso. Next door rises the Palazzo della Ragione, linked to Venetian administration and the seat of the Podestà. Its loggia preserves inscriptions of Asolo's historic families and a large 16th-century fresco celebrating civic authority.

The palace is home to the **Museo Civico di Asolo**, which traces the town's story from archaeology to the 20th century and introduces key figures in Asolo's cultural identity: Caterina Cornaro, **Eleonora Duse** and **Freya Stark**.

Beyond the Palazzo della Ragione, an uphill stretch leads to the Castello di Asolo, documented from the 12th century and transformed in 1489 into the residence of Caterina Cornaro, deposed Queen of Cyprus and Lady of Asolo. What remains today includes the former great hall—now the Teatro Comunale Eleonora

di Asolo. Dell'insieme restano l'antico Salone trasformato nel Teatro Comunale Eleonora Duse, la **Torre Civica** – spesso utilizzata anche per mostre – altre due torri e ampi tratti murari; dal belvedere si apre un affaccio diretto sulla città e sul territorio circostante. Nei pressi, **Palazzo Beltramini**, edificio di origine quattrocentesca ristrutturato nel Settecento, è la sede del Municipio; dall'attigua via Canova si raggiunge Porta Santo Spirito, uno degli accessi storici al borgo. Appoggiata all'arco si trova Casa Duse, che Eleonora Duse abitò spesso a partire dal 1919: le finestre della sua stanza si aprono proprio sopra il passaggio. A sinistra della Cattedrale si sviluppa via **Robert Browning**, asse storico dell'abitato e strada residenziale dell'Asolo ottocentesca, intitolata al poeta inglese che soggiornò a lungo nel borgo e gli dedicò la silloge Asolando (1889), in cui il nome della città diventa neologismo per indicare la felicità di meditare in libertà, immersi nel paesaggio.

Asolo è la “città dei cento orizzonti”, come la definì Giosuè Carducci, celebrandone la bellezza paesaggistica e la ricchezza culturale che da sempre attraggono viaggiatori e intellettuali

*Duse-the **Torre Civica** (often used for exhibitions), two additional towers and long stretches of wall. From the belvedere, the town and its surrounding countryside unfold at your feet. Nearby stands **Palazzo Beltramini**, a building of 15th-century origin remodelled in the 1700s and now the Town Hall. From adjacent Via Canova you come to Porta Santo Spirito, one of the historic gateways*



2

3





4



5

6

*Giosuè Carducci
called Asolo
The City of a
Hundred Horizons,
celebrating the
town's landscape
beauty and
cultural richness
that have long
drawn travellers
and intellectuals
alike*

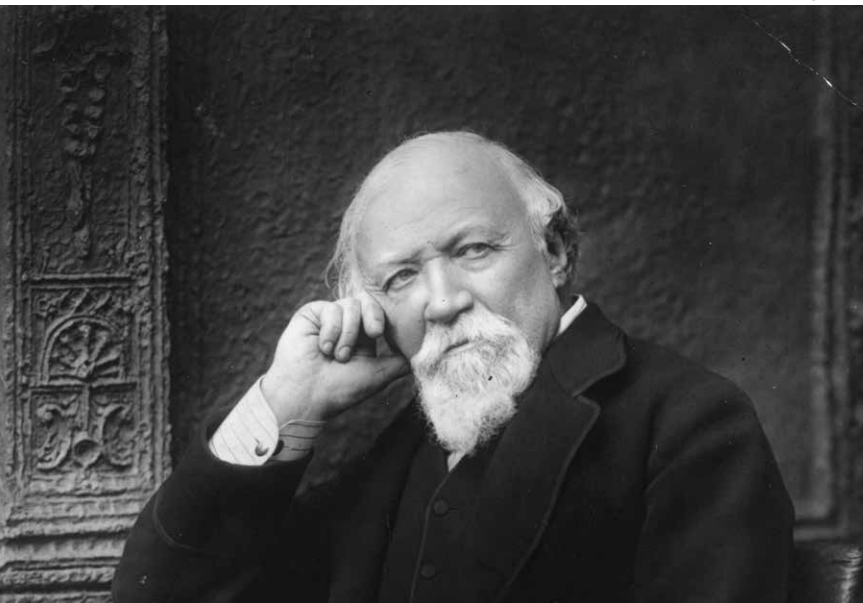
into the borgo. Leaning against its arch is Casa Duse, where Eleonora Duse often stayed from 1919 onwards; the windows of her room open directly above the passage.

To the left of the Cathedral runs Via **Robert Browning**, the town's historic axis and the residential street of 19th-century Asolo. It is named after the English poet Robert Browning, who lived here for long periods and dedicated to the town his collection *Asolando* (1889). In it, the name of the city becomes a neologism expressing the joy of free contemplation, immersed in landscape—a feeling shared by many English residents of Asolo, including Freya Stark. She chose as her final home the villa at the end of the street, near another ancient gateway, Porta Colmarion, in whose garden the remains of the Roman theatre of Acelum were discovered.

Info
IAT Asolo
+39 0423 529046
www.asolo.it

Sensazione condivisa da molti cittadini inglesi che vissero ad Asolo, tra i quali Freya Stark, che elesse a sua ultima residenza la villa al termine della via, a ridosso di un altro antico varco murario, Porta Colmarion, nel cui giardino sono stati rinvenuti i resti del teatro romano di Acelum.

- 1 - Cattedrale di Santa Maria Assunta
- 2 - Villa degli Armeni
- 3 - L'orologio della Torre Civica
The clock on the Torre Civica
- 4 - Freya Stark
- 5 - Eleonora Duse
- 6 - Robert Browning





DA POSSAGNO
VERSO IL
MONTE GRAPPA

FROM POSSAGNO TOWARDS MONTE GRAPPA

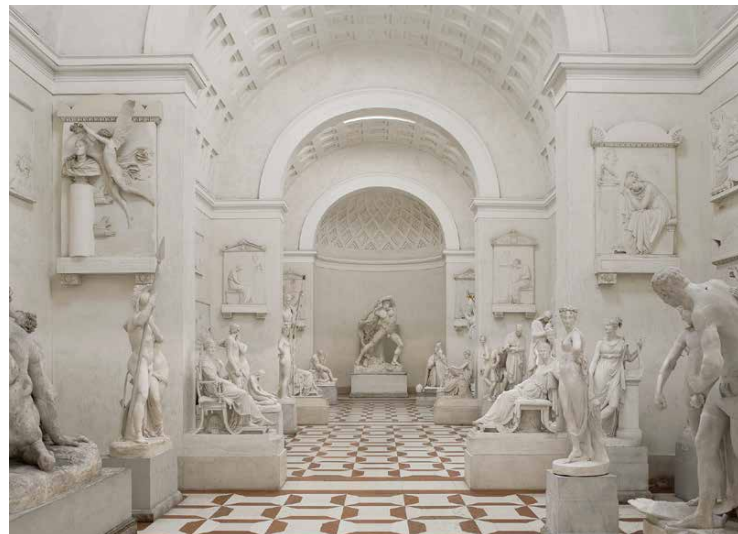
L'arrivo a Possagno è annunciato dal profilo del Tempio Canoviano, la monumentale parrocchiale donata da Canova e suo sepolcro, che domina l'abitato dall'alto

Possagno is dominated by the Tempio Canoviano, the monumental parish church donated by Canova and which is his final resting place

Uscendo da Asolo, la città murata lascia spazio a una fascia di residenze signorili che ci accompagnano verso il paesaggio collinare. Tra queste la cinquecentesca Villa degli Armeni, in posizione panoramica, e la rinascimentale Casa Longobarda dalla facciata scolpita.

Leaving Asolo behind, the walled town gives way to a ribbon of elegant residences that gently leads into the hills. Among them are the 16th-century Villa degli Armeni, set in a panoramic position, and the Renaissance Casa Longobarda, noted for its richly carved façade. Beyond the Cimitero di Sant'Anna, where Eleonora Duse is buried, the town gradually dissolves into open countryside on the way to Pagnano d'Asolo. Here, the ancient Maglio di Pagnano (1468), a water-powered forge, survives as a rare and almost intact example of pre-industrial craftsmanship; today it is municipally owned and hosts cultural activities.

*Nearby, beside the parish church, the Casa Canonica di Pagnano once housed the celebrated Torretti workshop. In the second half of the 18th century it welcomed a nine-year-old apprentice from nearby **Possagno: Antonio Canova**. **Possagno** lies north of the Asolo hills in the Grappa basin and is dominated by the **Tempio Canoviano**, the monumental parish church donated by Canova himself and*



1

2





3

Oltre il Cimitero di Sant'Anna, dove riposa Eleonora Duse, l'abitato si dissolve nel paesaggio che conduce a Pagnano d'Asolo, dove l'antico Maglio (1468), di origine idraulica, è una rara testimonianza di artigianato preindustriale pressoché intatta, oggi di proprietà comunale e sede di attività culturali. Poco distante, accanto alla parrocchiale, la Casa Canonica ospitò la celebre bottega d'arte dei Torretti, che nella seconda metà del Settecento accolse un apprendista di nove anni arrivato dalla vicina **Possagno: Antonio Canova**. Al paese del Maestro del neoclassicismo si arriva passando dall'Asolano alla conca del Grappa. L'arrivo a **Possagno** è annunciato dal profilo del **Tempio Canoviano**, la monumentale parrocchiale donata da Canova e suo sepolcro, che domina l'abitato dall'alto. Ai suoi piedi sorge la Casa Natale, con ambienti raccolti di vita e lavoro legati alla formazione e alla memoria familiare. Accanto, il **Museo Gyptotheca Antonio Canova**, realizzato nell'Ottocento come una grande basilica di bellezza, espone centinaia di modelli in gesso, base del processo creativo dei marmi oggi conservati nei musei di tutto il mondo. La novecentesca **Ala Scarpa**, progettata da Carlo Scarpa, affianca la

*which is his burial place. At its foot stands the Casa Natale di Antonio Canova, with its small rooms recalling the artist's early life and training. Next door, the **Museo Gyptotheca Antonio Canova**, conceived in the 19th century as a vast basilica of beauty, displays hundreds of plaster casts that formed the basis of Canova's creative process for the marble sculptures now housed in museums worldwide. The modern **Ala Scarpa**, designed by Carlo Scarpa, stands alongside the historic Gyptotheca, creating a dialogue between architecture and sculpture and making the museum design an integral part of the visit.*

*From Possagno it is a short drive to **Pieve del Grappa**, gateway to a network of high-altitude trails climbing through pastures, panoramic ridges and First World War trenches to the summit of **Monte Grappa**. Here rises the **Sacrario Militare** del Monte Grappa, a national monument inaugurated in 1935 and composed of five concentric rings stacked to form a pyramid, containing the remains of over 22,000 Italian and Austro-Hungarian soldiers. Today the mountain weaves together nature and memory within a landscape of striking beauty,*

Il Sacrario Militare del Monte Grappa, monumento nazionale che custodisce le spoglie di oltre 22mila caduti della Prima guerra mondiale

Gypsotheca storica e mette in dialogo architettura e scultura, rendendo l'allestimento parte integrante dell'esperienza di visita. Da Possagno si raggiunge rapidamente **Pieve del Grappa**, punto di accesso a un sistema di sentieri in quota che risalgono tra pascoli, dorsali panoramiche e trincee della Grande Guerra fino alla cima del **Monte Grappa**, dove sorge il **Sacrario Militare** del Monte Grappa, monumento nazionale che custodisce le spoglie di oltre 22mila caduti - italiani e austro-ungarici - della Prima guerra mondiale. Inaugurato nel 1935, è composto da cinque gironi concentrici posizionati uno sopra all'altro in modo da formare una piramide. Oggi il monte collega natura e storia all'interno di un paesaggio di eccezionale bellezza, meta di escursionisti, praticanti del volo libero, ciclisti e amanti dell'outdoor.

Poco sopra l'abitato, sui versanti del massiccio, il Giardino Vegetazionale Astego sintetizza questo paesaggio, combinando percorso botanico e ampie visuali sul Grappa e sui Colli Asolani. Nella stessa area si trova anche il Centro Don

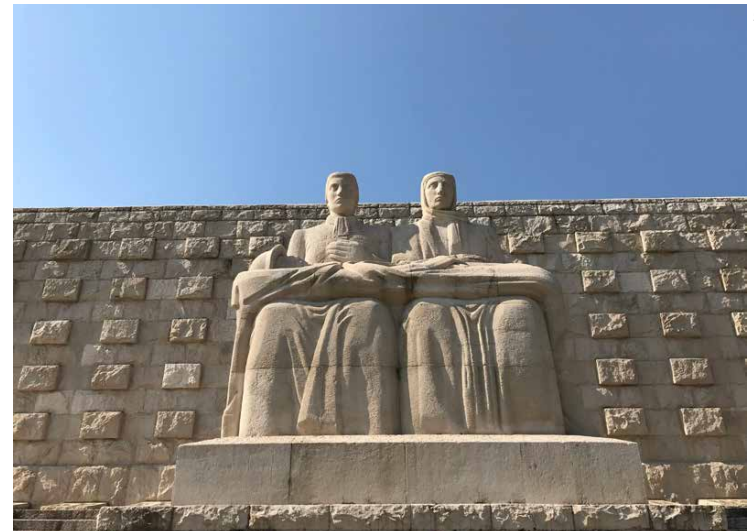
The Sacrario Militare del Monte Grappa, a national monument, preserves the remains of more than 22,000 fallen soldiers of the First World War

attracting hikers, paragliders, cyclists and outdoor enthusiasts.

Just above the village, on the slopes of the massif, the Giardino Vegetazionale Astego encapsulates this landscape, combining a botanical trail with broad views over Monte Grappa and the Asolo Hills. Nearby stands the Centro Don Paolo Chiavacci, where



4



5



Paolo Chiavacci, dove la dimensione spirituale si affianca all'osservazione scientifica del territorio. Dalla zona del Grappa la discesa riporta verso la pedemontana orientale, incontrando **San Zenone degli Ezzelini**, centro che conserva nel nome la memoria della famiglia protagonista della storia politica e militare dell'area tra XII e XIII secolo. Poco più a sud, di nuovo nei pressi di Asolo, **Altivole** è una tappa irrinunciabile. Il Barco della Regina Cornaro restituisce l'idea della residenza di campagna rinascimentale legata alla corte asolana, mentre la **Tomba Brion**, progettata da Carlo Scarpa nel cimitero di San Vito, introduce un linguaggio architettonico novecentesco che trasforma il tema della memoria in un'esperienza spaziale immersa nel paesaggio.

*spiritual reflection sits alongside scientific observation of the territory. From the Grappa area the route descends towards the eastern foothills to **San Zenone degli Ezzelini**, whose name preserves the memory of the Ezzelini family, central to the area's political and military history between the 12th and 13th centuries.*

*A little further south, back near Asolo, in **Altivole** we find the Barco della Regina Cornaro, a Renaissance country residence part of the Asolo court, while the **Tomba Brion**, designed by Carlo Scarpa in the cemetery of San Vito, is a landmark of 20th-century architecture with an otherworldly atmosphere that led to it being chosen as a location for the recent Dune films.*

- 1 e 3 - Museo Gypsotheca Antonio Canova
- 2 - Tempio Canoviano
- 4 - Sacrario Militare del Monte Grappa
- 5 - Sacrario Francese di Pederobba
- 6 - Tomba Brion

Info

Museo Gypsotheca Antonio Canova
www.museocanova.it

Tempio Canoviano
www.tempiocanoviano.it

Tomba Brion
www.tombabrion.it



Un luogo di meraviglia/A place of wonder

IL TEMPIO CANOVIANO DI POSSAGNO

VISITA IL TEMPIO CANOVIANO

e scopri con noi uno scrigno di arte, fede e storia
alle pendici del Monte Grappa, donato dal grande scultore
neoclassico Antonio Canova a Possagno, suo paese natale

DISCOVER THE CANOVA TEMPLE

*Antonio Canova's gift of art and devotion to Possagno,
the town of his birth at the foot of Monte Grappa*

🕒 Mar - Ven 9.30 - 17.00. Sab 9.30 - 17.30
Dom e Festivi 12.00 - 17.30
Tue - Fri 9.30am - 5 pm. Sat 9.30am - 5.30pm
Sun and public holidays 12pm - 5.30pm

i Tel. + 39 320 4955294
visite@tempiocanoviano.it

📍 Via Stradone del Tempio
Possagno - Treviso





LO SPETTACOLO DI VILLA BARBARO

THE REMARKABLE VILLA BARBARO

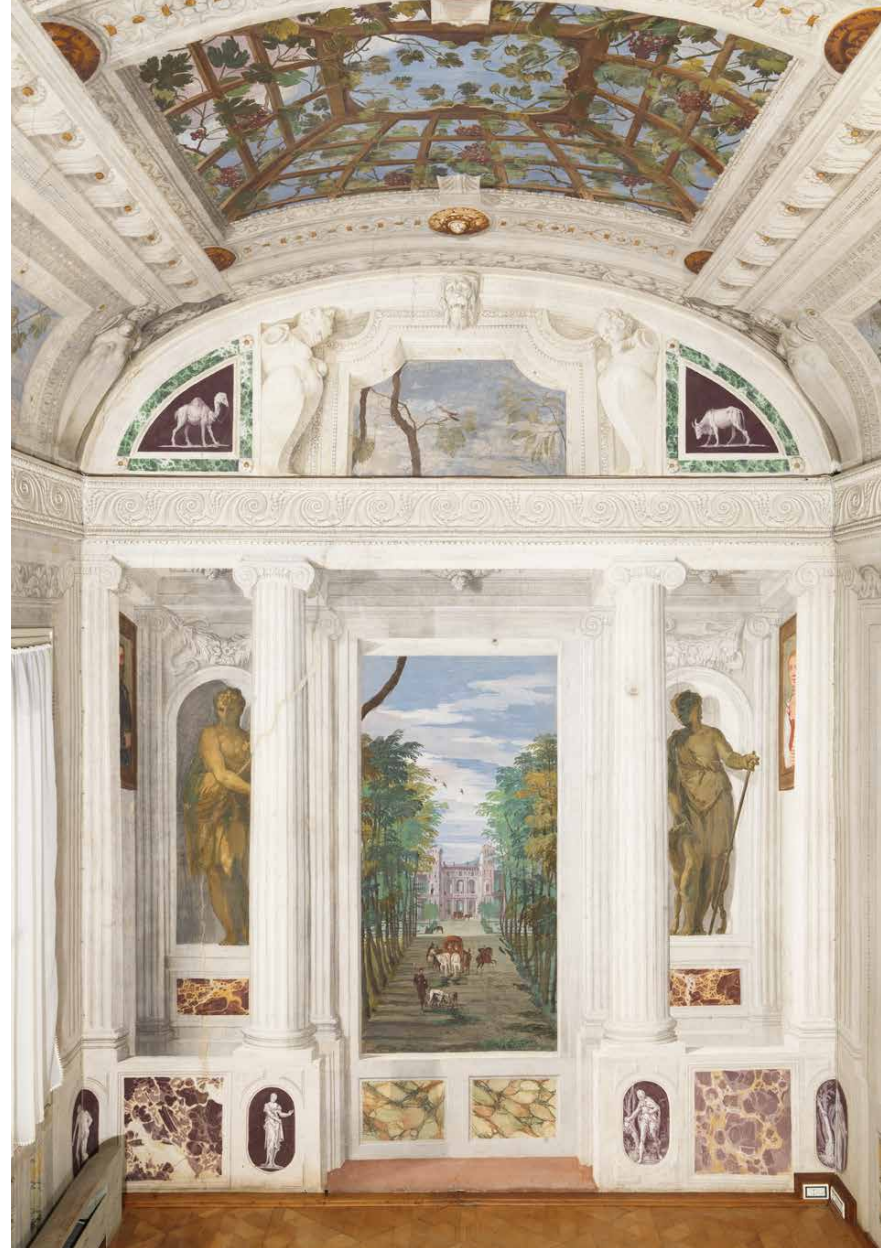
La dimora, progettata da Andrea Palladio, è oggi Patrimonio UNESCO, ad ulteriore testimonianza della sua importanza

Designed by Andrea Palladio, the villa is now a UNESCO World Heritage Site - a lasting testament to its architectural and cultural significance

Uscendo da Asolo lungo il Foresto Vecchio, antica discesa all'ombra di piante secolari, tra case storiche e muri di cinta, si raggiunge **Maser** e lo spettacolare **Villa Barbaro**. La dimora, progettata da Andrea Palladio, fu costruita tra il 1554 e il 1560 circa per i nobili fratelli veneziani Daniele e Marcantonio Barbaro, combinando funzione agricola e ideale umanistico. All'interno, i magnifici affreschi di Paolo Veronese raffigurano scene mitologiche e di vita campestre contemporanea. Il complesso include un corpo centrale con frontone templare, ali porticate (barchesse) e torri colombarie alle estremità, collegati al retro con un'area per la peschiera e il ninfeo. Dal 1996 la villa Patrimonio UNESCO, ad ulteriore testimonianza

Leaving Asolo along Via Foresto Vecchio - an ancient, shaded descent lined with mature trees, historic houses and high boundary walls - you arrive in Maser and the remarkable Villa Barbaro. Designed by Andrea Palladio and built between about 1554 and 1560 for the Venetian noble brothers Daniele and Marcantonio Barbaro, the villa is a masterly synthesis of working estate and humanist ideal. Inside, celebrated frescoes by Paolo Veronese depict mythological scenes alongside episodes of contemporary rural life, blurring illusion and reality with extraordinary theatrical flair.

The complex is composed around a temple-fronted central block, flanked by long porticoed wings (barchesse) and





2

VISIT HISTORY

za della sua importanza. Proseguendo si incontra **Cornuda**, dove ha sede **Tipoteca Italiana**, ospitata in un complesso industriale ottocentesco legato alla lavorazione della canapa. Il museo documenta la storia della stampa e del design tipografico, trasformando un luogo produttivo in spazio culturale. I territori di **Crocetta del Montello** e **Montebelluna** restituiscono un paesaggio moderno ancora punteggiato di ville e dimore padronali. A Montebelluna, il nucleo di Mercato Vecchio conserva la memoria della funzione di scambio; poco fuori dal centro, a Biadene, Villa Correr Pisani, costruita a metà del XVII secolo da proprietà veneziane legate alla gestione del bosco, è oggi sede del **MeVe - Memoriale Veneto della Grande Guerra**.

dovecote towers at either end, all linked at the rear to a fishpond and nymphaeum. Since 1996, the villa has been a UNESCO World Heritage Site, further recognition of its exceptional cultural value.

*Continuing on you reach **Cornuda**, home to **Tipoteca Italiana**, housed in a 19th-century industrial complex once devoted to hemp processing. Today, the museum traces the history of printing and typographic design, transforming a former production site into a vibrant cultural space.*

*The areas of **Crocetta del Montello** and **Montebelluna** reveal a more contemporary landscape, still punctuated by villas and former manor houses. In Montebelluna, the Mercato Vecchio district preserves the memory of its historic trading role, while just outside the centre, in Biadene, Villa Correr Pisani, built in the mid-17th century by Venetian landowners with property on the Montello, now hosts the **MeVe - Memoriale Veneto della Grande Guerra**.*

Info

Villa Barbaro - Villa di Maser
www.villadimaser.it

Tipoteca Italiana
www.tipoteca.it

MeVe - Memoriale Veneto della Grande Guerra
www.memorialegrandeguerra.it

- 1 - Villa di Maser: Sala di Bacco, affreschi di Paolo Veronese
frescoes By Paolo Veronese
- 2 - Tipoteca Italiana



UN BOSCO
TRA MEMORIA
E FUTURO

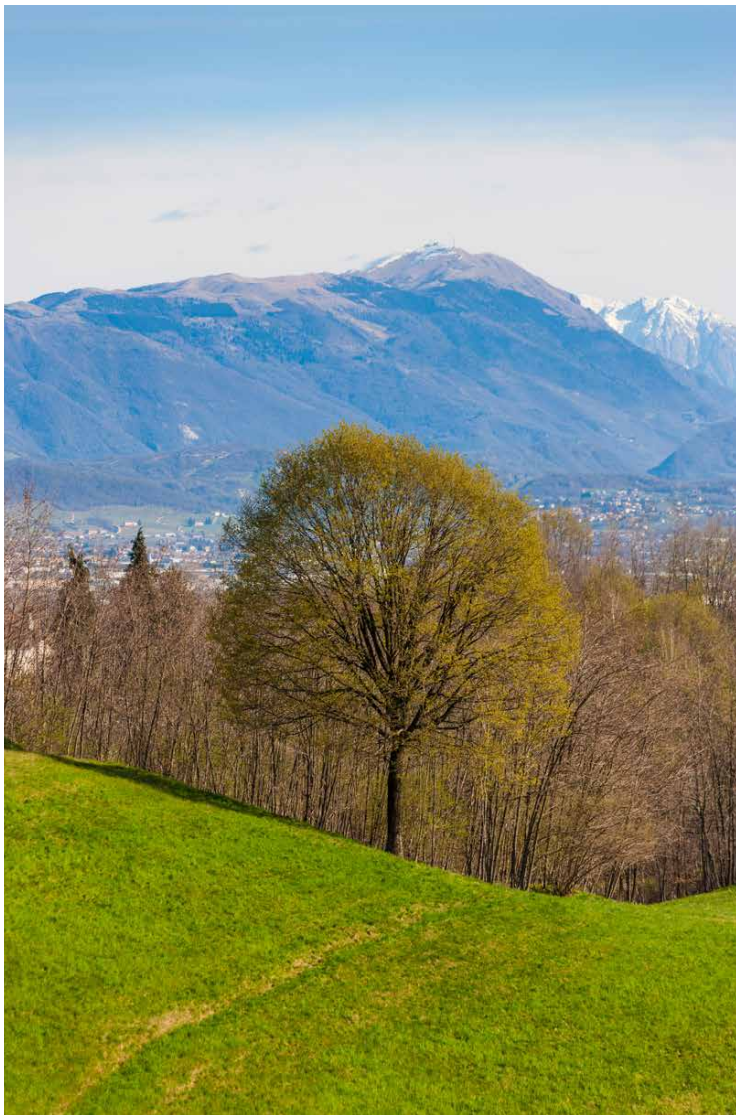
A WOODLAND SHAPED
BY HISTORY AND THE FUTURE

Il **Montello** è un colle boscato compatto, alto poco più di 370 metri, che si estende per circa 13 chilometri tra Montebelluna, **Nervesa della Battaglia** e **Giavera del Montello**. Rilievo affacciato sul Piave, è stato abitato fin dalla preistoria. Assume un ruolo strutturato dal Medioevo, quando l'**Abbazia di Sant'Eustachio**, fondata nell'XI secolo e attorno alla quale si sviluppa l'insediamento rurale di Nervesa, diventa riferimento per i collegamenti fluviali e terrestri. Durante il suo soggiorno all'Abbazia – tra il 1552 e il 1555, **Monsignor Giovanni Della Casa** scrisse il "**Galateo ovvero de' costumi**", trattato che ancora oggi definisce il concetto di buone maniere. Oggi l'Abbazia si presenta come un complesso di ruderi restaurati e visitabili, immersi tra vigneti e boschi. Con il dominio veneziano il Montello viene trasformato in risorsa strategica dello Stato: le selve sono sottoposte a una rigorosa tutela per rifornire l'Arsenale e nel paesaggio resta leggibile la rete delle prese, le strade tracciate per il trasporto del legname, che rendono il bosco un ambiente regolato e profondamente segnato dall'intervento umano. Accanto alla gestione forestale si sviluppano investimenti

*The **Montello** is a compact, wooded hill rising just over 370 metres and stretching for some 13km between Montebelluna, **Giavera del Montello** and **Nervesa della Battaglia**. Overlooking the River Piave, it has been settled since pre-historic times. Its role became clearly defined in the Middle Ages, when the **Abbazia di Sant'Eustachio**, founded in the 11th century, became a key hub for river and land routes and fostered the rural settlement of Nervesa. During his stay at the abbey between 1552 and 1555, **Giovanni Della Casa** wrote **Galateo ovvero de' costumi**, a treatise that still shapes the Italian idea of good manners today.*

The abbey survives as a carefully restored complex of ruins, open to visitors and set among vineyards and woodland. Under Venetian rule, the Montello was turned into a strategic state resource: its forests were strictly protected to supply timber for the Arsenal. The landscape still reveals the grid of prese - straight forest roads cut to transport logs - which give the woodland its distinctive, regulated character, shaped by human intervention. Alongside forestry management came land investments





Presso l'Abbazia di Sant'Eustachio, Monsignor Giovanni Della Casa scrisse il "Galateo", trattato di buone maniere ancor oggi attuale

At the Abbazia di Sant'Eustachio, Monsignor Giovanni Della Casa wrote the Galateo, a treatise on good manners that remains strikingly relevant today

fondari e ville patrizie che raccontano un paesaggio agricolo e di rappresentanza. Durante la Grande Guerra il Montello diventa baluardo decisivo del fronte del Piave: trincee, postazioni e vie militari trasformano radicalmente il bosco. Nel primo dopoguerra il territorio diventa spazio di elaborazione della memoria: a **Nervesa della Battaglia** il **Sacrario Militare** raccoglie i resti di quasi 10mila caduti e un monumento ricorda **Francesco Baracca**, il più grande aviatore italiano di tutti i tempi, che cadde proprio sul Montello il 19 Giugno 1918; a **Giavera del Montello** il **Cimitero Militare Britannico** restituisce la dimensione internazionale del conflitto. Anche nella Seconda guerra mondiale il Montello torna a essere spazio di passaggio e collegamento per le formazioni partigiane. Oggi sentieri, prese storiche e strade bianche permettono una

and patrician villas, creating a landscape that combined agriculture and prestigious residences.

During the First World War, the Montello became a crucial stronghold on the Piave front and trenches, gun emplacements and military roads radically transformed the forest. In the aftermath, the area be-

La dorsale
del Montello
accompagna lo
sguardo verso
la pianura e il
corso del Piave,
in una continuità
paesaggistica
costruita nel
tempo

*The Montello
ridge traces a
path across the
plain and along
the Piave in a
landscape shaped
over centuries*

fruizione lenta, a piedi o in bicicletta, in un paesaggio dove bosco, ville, rovine e memoriali convivono con vigneti, ristoranti e strutture di accoglienza.

- 1 - Abbazia di Sant'Eustachio
- 2 - Sacrario Militare di Nervesa della Battaglia
- 3 - Cimitero Militare Britannico
- 4 - Cippo Baracca

came a place of remembrance: in **Nervesa della Battaglia**, the **Sacrario Militare** di Nervesa della Battaglia holds the remains of nearly 10,000 fallen soldiers, while a monument commemorates **Francesco Baracca**, Italy's most celebrated aviator, who was killed on Montello on 19 June 1918. At **Giavera del Montello**, the **Cimitero Militare Britannico** reflects the international dimension of the conflict. During the Second World War, the Montello once again became a corridor and refuge for partisan movements.

Today, historic prese, trails and gravel roads invite slow exploration on foot or by bike, through a landscape where woodland, villas, ruins and memorials coexist with vineyards, restaurants and welcoming places to stay.

Info
Il Montello
www.montello.travel

Abbazia di Sant'Eustachio
www.abbaziasanteustachio.com

Museo della Battaglia
del Solstizio
www.battagliadelsolestizio.it



2



3



4



PAESAGGIO DI BIOSFERA

BIOSPHERE LANDSCAPE

Una parte significativa del territorio dell'Asolo-Montello fa parte della **Riserva della Biosfera Mab UNESCO Monte Grappa**, riconoscimento assegnato nel 2021 a un'area in cui ambiente, agricoltura, paesaggio e comunità locali convivono in un equilibrio costruito nel tempo, riconoscibile e verificabile nei suoi effetti concreti.

La Riserva della Biosfera del Monte Grappa si estende su un'area ampia che coinvolge le province di Treviso, Vicenza e Belluno e, nel suo versante trevigiano, coincide in larga parte con i comuni che definiscono l'area dei vini Asolo e Montello: Asolo, Maser, Monfumo, Pieve del Grappa, Cavaso del Tomba, Borso del Grappa, Possagno, San Zenone degli Ezzelini, Cornuda, Fonte e Pederobba. Colli, dorsali pedemontane e centri abitati che a appartengono

*A large part of the Asolo-Montello area lies within the **Monte Grappa UNESCO MaB Biosphere Reserve**, recognised in 2021. It's a living landscape where farming, nature, scenery and local communities coexist in a balance shaped over time and visible in everyday life. The Reserve stretches across the provinces of Treviso, Vicenza and Belluno. On the Treviso side, it largely overlaps with the municipalities that define the Asolo and Montello wine area: Asolo, Maser, Monfumo, Pieve del Grappa, Cavaso del Tomba, Borso del Grappa, Possagno, San Zenone degli Ezzelini, Cornuda, Fonte and Pederobba. Hills, foothills and small towns are all part of a landscape officially recognised by UNESCO. This isn't a label in*

Un territorio da vivere tra percorsi storici, esperienze gastronomiche in malghe e agriturismi, attività sportive

A landscape to experience through historic trails, mountain huts, agriturismi, local food and wine and a wide range of outdoor pursuits

ad un contesto riconosciuto dall'Unesco.

Un riconoscimento che non resta astratto ma si traduce in iniziative culturali, manifestazioni legate al paesaggio e ai prodotti locali, percorsi tematici, attività all'aria aperta e progetti di tutela. In eventi stagionali, valorizzazione delle tradizioni agricole, attenzione ai sentieri, ai prati stabili, ai boschi e alle produzioni tipiche: un lavoro continuo che rende l'esperienza del luogo leggibile e accessibile. E, non da ultimo, entusiasmante.

I vigneti di Asolo e Montello si inseriscono pienamente in questo equilibrio tra suoli, colture, boschi e insediamenti, dando forma a un paesaggio a misura di chi lo abita e di chi lo visita. (www.ilgrappa.it).

name only. The designation translates into cultural initiatives, events linked to local produce, themed itineraries, outdoor activities and conservation projects. Seasonal festivals, the protection of farming traditions, and the care of paths, permanent grasslands, woodlands and typical products all play a role. Together, they make the area easy to read, easy to explore and, above all, enjoyable to spend time in.

Within this setting, the vineyards of Asolo and Montello sit naturally alongside forests, crops and villages, shaping a landscape designed as much for those who live here as for those who come to discover it. (www.ilgrappa.it)





LAURA TOUR GUIDE

ASOLO & VENETO

Anche tu credi che per visitare in modo autentico un luogo l'ideale sia essere accompagnati da una persona del posto? Eccomi! Sono Laura Serafin e, con la mia esperienza da guida e accompagnatrice turistica, ti posso far scoprire e vivere i luoghi più iconici del territorio dell'Asolo Montello. Per singoli, famiglie o gruppi, possiamo organizzare insieme visite guidate storico-culturali o eno-grastronomiche in questa splendida zona collinare: il borgo di Asolo, la palladiana e bene Unesco Villa di Maser, il Museo e il Tempio di Antonio Canova, il Memoriale Brion di Carlo Scarpa. E non solo! Gioielli del Veneto da abbinare a degustazioni di vino e prodotti tipici locali.

Do you believe the best way to discover a place is with someone who truly knows it? Laura Serafin does just that. As a locally-based licensed guide and tour leader, she offers insider-led experiences across the Asolo Montello area. For individuals, families or groups, Laura designs tailor-made cultural or food-and-wine itineraries, including to Asolo, the Palladian UNESCO-listed Villa di Maser, the museum and temple of Antonio Canova, the Brion Memorial by Carlo Scarpa and much more. Routes can be paired with tastings of local wines and regional produce for a well-rounded Veneto experience.

📍 Asolo - Tel: +39 349 5055423
info@lauratourguide.it - www.lauratourguide.it



MY PRO DRIVER

SHUTTLE & TRANSFER DI FAUSTO BOSA

Socio fondatore delle reti d'impresa Visitproseccohills e Monte Grappa sport 4x4, opero nel settore turistico con l'obiettivo di valorizzare l'identità e le eccellenze del territorio. Mi occupo di creare sinergie tra sport, accoglienza e promozione esperienziale. Collaboro con rilevanti contenitori culturali, tra cui AMA Music Festival, Combinazioni Festival e il Festival del Viaggiatore, connettendo dinamismo sportivo e cultura. Libera la tua voglia di pedalare: attraversa il territorio mentre noi pensiamo ai tuoi bagagli. Grazie a una navetta specializzata con carrello portabicli, offriamo trasferimenti personalizzati tra le tappe del tuo tour. Spostati di albergo in albergo con leggerezza: il supporto tecnico è pronto, il viaggio è tutto tuo.

I co-founded the Visitproseccohills and Monte Grappa Sport 4x4 business networks and work in tourism with a focus on promoting what makes this area distinctive. My work brings together outdoor sports, hospitality and experience-driven travel. I also collaborate with major cultural organisations, including AMA Music Festival, Combinazioni Festival and the Festival del Viaggiatore, where sport and culture naturally overlap. If cycling is your thing, explore the area freely on a bespoke tour while we take care of the logistics. Our dedicated shuttle with bike carrier provides customised transfers between each stage of your journey. Travel light from hotel to hotel: we provide all the technical support, leaving you free to enjoy the ride!

📍 Via Delle Valli, 3 - Pieve del Grappa - Tel. +39 347 1336169
info@my-prodriver.com - my-prodriver.com





TO SEE

TRAVEL & OUTDOOR

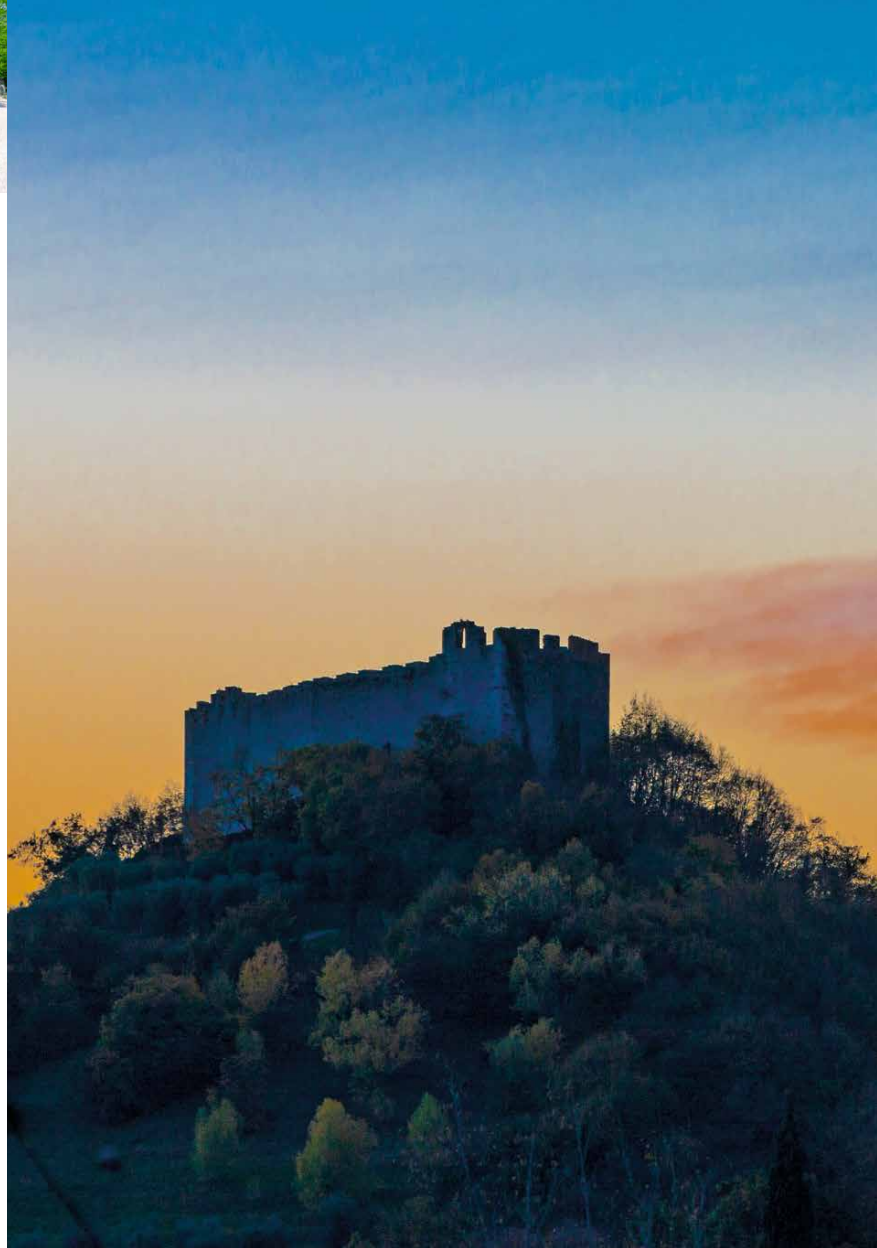
Sono Enrico Tirindelli, guida escursionistica ambientale dal 1985 e con i miei collaboratori accompagno turisti da tutto il mondo nell'area del Montello e nel resto del Veneto, alla scoperta di natura, storia, cultura ed enogastronomia tipiche locali. In ogni stagione, a piedi, in bicicletta, nelle grotte naturali del Montello, sui Colli Asolani, sul Monte Grappa e lungo il fiume Piave, nei più bei torrenti delle nostre Prealpi, sui luoghi della Grande Guerra. La mia specialità sono i tour in bicicletta, tra Montello e Colli Asolani, per ville e cantine, alla scoperta e degustazione dei nostri meravigliosi vini e sapori. Sono disponibile per noleggiare l'attrezzatura da escursionismo.

My name is Enrico Tirindelli, a qualified environmental hiking guide since 1985. Together with my team, I lead visitors from all over the world through the Montello area and across Veneto, exploring local nature, history, culture and food traditions. In every season we travel on foot, by bike, into the Montello caves, the Asolo Hills, around Monte Grappa, through some of the most beautiful streams in the Prealpine foothills, along the River Piave and to key sites of the First World War. I specialise in cycling tours between the Montello and the Asolo Hills, visiting villas and wineries with tastings of local wines and produce. Hiking equipment rental is available.

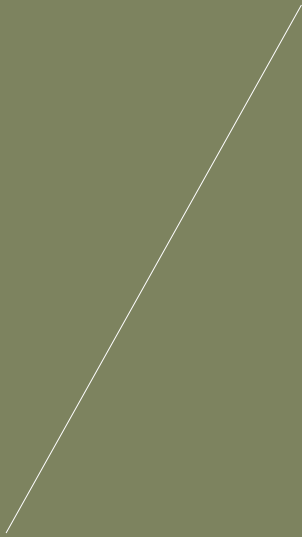
 Via Schiavonesca Nuova, 104 - Volpago del Montello - Tel. +39 328 0175442
mail@tosee.it - www.tosee.it

 Su appuntamento/By reservation only

to see
vacanze tra la terra e il cielo



sport



outdoor





ADRENALINA IN AZIONE

ADRENALINE IN ACTION

Il territorio incastonato tra i **Colli Asolani**, il bosco monumentale del **Montello** e l'imponente massiccio del **Monte Grappa**, è internazionalmente riconosciuto come uno dei distretti più dinamici e votati alla pratica sportiva outdoor. Questa "palestra a cielo aperto" non è solo una cornice scenografica di rara bellezza, ma un vero e proprio laboratorio naturale dove la morfologia del terreno offre sfide tecniche adatte a ogni livello, dal professionista all'appassionato.

Ciclismo: nel cuore della provincia più ciclistica d'Italia

Non è un caso che la Marca Trevigiana sia definita la provincia più ciclistica d'Italia. Per chi ama le due ruote, il Montello rappresenta una tappa obbligatoria: un rilievo che, grazie a una fitta rete di strade interne chiamate "Prese", offre infinite combinazioni di allenamento. Lungo il suo perimetro si sviluppa il "Periplo", ideale per una pedalata costante, mentre la "Dorsale" corre sulla sommi-

*Set between the **Asolo Hills**, the monumental woodland of the **Montello** and the imposing **Monte Grappa** massif, this area is internationally recognised as one of the most dynamic regions for outdoor sports. This open-air gym is not only a landscape of rare beauty, but a true natural training ground, where the shape of the land offers technical challenges suited to every level, from seasoned professionals to enthusiasts.*

Cycling: at the heart of Italy's most bike-loving province

It is no coincidence that the Marca Trevigiana is known as the most cycling-oriented province in Italy. For lovers of two wheels, the Montello is an essential stop: a compact hill criss-crossed by a dense network of internal roads known as Prese, offering endless training combinations. Around its perimeter runs the Periplo, ideal for steady riding, while the Dorsale follows the ridge, unveiling new views at every





tà, offrendo panorami inediti a ogni curva. Queste strade, numerate progressivamente, permettono di modulare dislivelli e chilometraggi, rendendo l'Anello del Montello perfetto per ogni esigenza. Ma la vera sfida per gli scalatori è il Monte Grappa, scenario di pagine epiche del ciclismo. La celebre "Salita degli Eroi" può essere affrontata lungo versanti differenti: il versante meridionale tramite la Strada Cadorna o quello orientale attraverso la Strada Giardino. Per i più determinati esiste il "Brevetto del Monte Grappa", una sfida che premia chi completa le dieci ascese al massiccio, certificate dalla timbratura di un apposito taccuino.

A piedi: trekking, trail running e grandi eventi

Per chi preferisce il contatto diretto con la terra, il territorio offre sentieri che sono diventati leggenda nel mondo del trail running. Tra Asolo e Cornuda si snoda il percorso della **Due Rocche**, una delle manifesta-

bend. Numbered progressively, the Prese allow riders to fine-tune elevation gain and distance, making the Montello loop perfect for any need. The ultimate challenge for climbers, however, is Monte Grappa, scene of cycling's epic history. The legendary Salita degli Eroi can be tackled from different sides: the southern ascent via Strada Cadorna or the eastern approach along Strada Giardino. For the most determined, there is the Brevetto del Monte Grappa, rewarding those who complete all ten ascents of the massif, officially stamped in a dedicated logbook.

On foot: trekking, trail running and major events

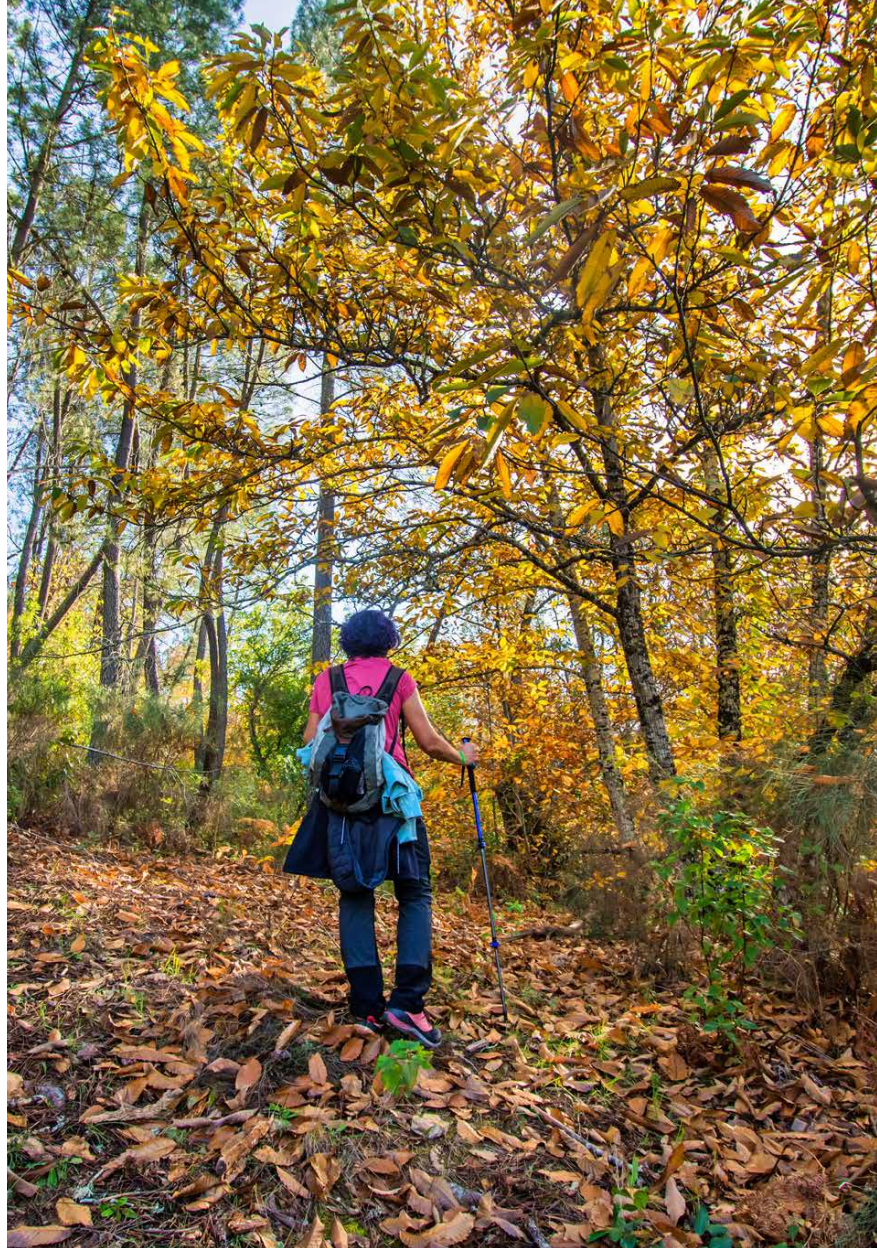
*Those seeking a more direct connection with the ground beneath their feet will find trails that have become legendary in the world of trail running. Between Asolo and Cornuda runs the **Due Rocche** route, one of Veneto's longest-running and most beloved*

Dalle “prese”
del Montello alle
vette del Grappa:
un ecosistema
naturale per gli
amanti dello sport
outdoor

zioni podistiche più lunghe e amate del Veneto. Ogni 25 aprile, migliaia di atleti e camminatori si sfidano su percorsi che uniscono idealmente la Rocca di Cornuda a quella di Asolo, attraversando creste panoramiche e scorci storici in un’immersione totale nella natura dei Colli Asolani. Spostandosi sul Montello, l’appuntamento invernale imperdibile è il **Trail delle Terre Rosse**. Questa competizione deve il nome al tipico terreno argilloso del rilievo (ricco di ossidi di ferro), che regala un fondo tecnico e muscolare unico nel suo genere. Correre tra le doline e i boschi di castagno del Montello in pieno gennaio significa affrontare il “vero spirito del trail”, tra fango e pendenze nervose che mettono alla prova i migliori tester dello Sportsystem locale. Per gli amanti della verticalità, il Monte Grappa offre inoltre 19 palestre di roccia con oltre 1.500 vie attrezzate, oltre a impegnative vie ferrate e sentieri dedicati al Nordic Walking e al Trail Running d’alta quota.

*From the prese
of the Montello
to the peaks of
Monte Grappa: a
natural ecosystem
for outdoor sports
enthusiasts*

*ances. Every 25 April, thousands of runners and walkers take on routes that symbolically link the Rocca of Cornuda with that of Asolo, crossing panoramic ridges and historic landscapes fully immersed in the beauty of the Asolo Hills. On the Montello, the unmissable winter event is the **Trail delle Terre Rosse**, named after the hill’s distinctive clay-rich soil, coloured by iron oxides, which creates a uniquely technical and demanding*





Ciclismo, trekking,
trail running, volo
libero e golf: sono
tutte eccellenze
internazionali

*Cycling, trekking,
trail running,
free flight & golf:
all world class*

**Volo libero e golf:
eccellenze internazionali**

Il Grappa è anche la "Mecca" internazionale del volo libero. Grazie alla posizione strategica e all'assenza di venti forti, garantisce circa 300 giorni di volabilità all'anno, attirando piloti di parapendio e deltaplano da tutta Europa. Infine, per chi cerca il connubio tra sport e relax, l'Asolo Golf Club offre un percorso di 27 buche immerso in un parco di 140 ettari, dove la precisione del gioco si fonde con la quiete del paesaggio asolano.

surface. Running among the sinkholes and chestnut woods of the Montello in mid-January means embracing the true spirit of trail running, with mud and sharp gradients that test even the best athletes as well product testers from the many factories that make up the local Sportsystem. For lovers of vertical terrain, Monte Grappa also offers 19 climbing crags with over 1,500 equipped routes, as well as challenging via ferrata and paths dedicated to Nordic Walking and high-altitude trail running.

**Free flight and golf:
world class pursuits**

Monte Grappa is also an international "Mecca" for free flight. With its strategic position and the absence of strong winds, it offers around 300 flyable days a year, attracting paragliding and hang-gliding pilots from across Europe. Finally, for those seeking a balance between sport and relaxation, the Asolo Golf Club features a 27-hole course set within a 140-hectare park, where precision play blends seamlessly with the calm of the Asolo landscape.



© Fondazione Sportsystem

IL MUSEO DELLO SPORTSYSTEM

THE SPORTSYSTEM MUSEUM

A Montebelluna, nel cuore pulsante del Distretto dello Sportsystem, sorge una realtà museale unica nel suo genere: il **Museo della Fondazione Sportsystem**, uno dei rari esempi in Italia di museo distrettuale, custode dell'identità produttiva di un territorio di fama mondiale per l'attrezzatura tecnica sportiva. Ospitato nella barchessa di Villa Zuccareda Binetti, il percorso espositivo è un viaggio attraverso oltre 2.800 oggetti tra macchinari storici e calzature iconiche, arricchito da 1.400 brevetti e una sterminata biblioteca tecnica con 3.000 riviste specializzate. Le sale guidano il visitatore negli ambienti per cui i prodotti sono concepiti: "Pietra e Terra" per l'outdoor, "Neve e Ghiaccio" per le discipline invernali, e "Piste e Campi" per motociclismo, ciclismo, calcio e atletica.

*In Montebelluna, at the beating heart of the Sportsystem District, stands a museum unlike any other in Italy: the **Museo della Fondazione Sportsystem**, one of the country's few true district museums, safeguarding the productive identity of a territory renowned worldwide for technical sports equipment. Housed in the barchessa of Villa Zuccareda Binetti, the exhibition unfolds as a journey through more than 2,800 objects, from historic machinery to iconic footwear, complemented by 1,400 patents and an extensive technical library of 3,000 specialist journals. The galleries lead visitors through the environments for which these products were designed: Stone and Earth for outdoor pursuits, Snow and Ice for winter sports and Tracks and Fields for motorcycling, cycling, football and athletics.*

Info

Museo della Fondazione Sportsystem
Villa Zuccareda Binetti - Vicolo
Zuccareda, 5 - Montebelluna
T +39 0423 303282
www.fondazioneportsystem.com

Orari: Lun - Ven 9.00 - 13.00, Gio
e Ven anche 14.30 - 18.00 (chiuso i
weekend di agosto e festività)

Biglietti: intero 5,00 €, ridotto
(studenti, over 65) 3,50 €

Info

Museo della Fondazione Sportsystem
Villa Zuccareda Binetti - Vicolo
Zuccareda 5, Montebelluna
T +39 0423 303282
www.fondazioneportsystem.com

Opening hours: Mon - Fri 9.00 -
13.00; Thu and Fri also 14.30 - 18.00
(closed weekends in August and
public holidays)

Tickets: full price €5.00; reduced
(students, over 65) €3.50



I FACTORY STORE DELLO SPORTSYSTEM

THE SPORTSYSTEM FACTORY STORES

Tra i colli di Asolo e il bosco del Montello pulsa la "Silicon Valley" della calzatura sportiva e tecnica: il distretto dello Sportsystem. Con Montebelluna come fulcro, quest'area rappresenta l'eccellenza mondiale nella produzione di scarponi da sci, calzature per il tempo libero e abbigliamento per sport estremi. Qui, l'antica maestria artigianale si è evoluta in ricerca tecnologica d'avanguardia, dando vita a brand che vestono campioni olimpici e appassionati di outdoor in ogni continente. Esplorare i factory outlet del territorio non è solo un'occasione di shopping, ma un viaggio nella storia manifatturiera trevigiana. Dagli storici calzaturifici ai leader mondiali dell'attrezzatura motociclistica, ogni store è la vetrina di una vocazione all'eccellenza che unisce performance e stile. Un'opportunità unica per acquistare la qualità autentica del Made in Italy nel luogo stesso in cui viene pensata, prodotta e testata. Nelle prossime pagine un elenco dei principali outlet del territorio.

Between the Asolo Hills and the Montello lies the beating heart of the so-called Silicon Valley of sports and technical footwear: the Sportsystem district. With Montebelluna at its centre, this area represents global excellence in the production of ski boots, leisure footwear and apparel for extreme sports. Here, age-old artisanal know-how has evolved into cutting-edge technological research, giving rise to brands that equip Olympic champions and outdoor enthusiasts on every continent. Exploring the district's factory stores is not just a shopping opportunity but a journey through Treviso's manufacturing history. From historic shoemakers to world leaders in motorcycle equipment, each outlet showcases a vocation for excellence that blends performance with style. A unique chance to purchase authentic Made in Italy quality in the very place where it is conceived, produced and tested. The following pages list the main factory outlets in the area.

FACTORY OUTLET

Aku Factory Store

Via Schiavonesca
Priula, 69
Montebelluna
T +39 0423 293662

Alpinestars Factory Outlet

Via Arsura, 2
Riese Pio X
T +39 0423 750472

Aniel Sport

Via Morer, 1
Montebelluna
T +39 0423 600178

Armond Outlet

Via Nome Di Maria, 24
Maser
T +39 0423 925011

Asolo

Via Delle Industrie, 2
Nervesa della
Battaglia
T +39 0422 8866

Calzaturificio

Scarpa
Viale E. Fermi, 1
Asolo
T +39 0423 5284

Dainese Factory Outlet

Via Ortigara, 88
Signoressa di
Trevignano
T +39 0423 812346

Diadora Factory Store

Via Montello, 80
Caerano San
Marco
T +39 0423 651093

Garsport Outlet

Via Spineda, 12
Volpago del
Montello
T +39 0423 870044

Geox Factory Store

Via Industrie, 39
Signoressa di
Trevignano
T +39 0423 671654

Grisport

Via Erega, 1
Castelcucco
T +39 0423 962063

Il Gufo Factory Store

Via Galilei, 3/A
Asolo
T +39 0423 521815

La Sportiva Factory Store

Via Sile, 6/A
Volpago del
Montello
T +39 0423 407813

Lotto & Stonefly Store

Via Padova, 23
Z. I. Tv Sud
Cornuda
T +39 0423 821400

La Fuma/Millet Factory Outlet

Via Padova, 19/B
Cornuda
T +39 0423 839336

Marsupio

Via Cal Trevisana, 35
Montebelluna
T +39 0423 22356

Mckee's

Via Dell'industria, 83
Cornuda
T +39 0423 830945



FACTORY STORE VOLPAGO

Via Sile 6/A Volpago del Montello



Montura Store
Via Feltrina, 57
Montebelluna
T +39 0423 1857440

Orizo Factory Outlet
Via Feltrina Nuova, 49
Montebelluna
T +39 0423 301608

**Panchic Factory
Stories**
Via delle Industrie, 69
Onè Di Fonte
T +39 366 6572815

Patagonia Store
Via Feltrina Nuova, 43
Montebelluna
T +39 0423 603826

Replay Outlet
Via Ortigara, 80/82
Signoressa di
Trevignano
T +39 0423 804213

Rossignol Proshop
Via San Gaetano, 243
Montebelluna
T +39 0423 616699

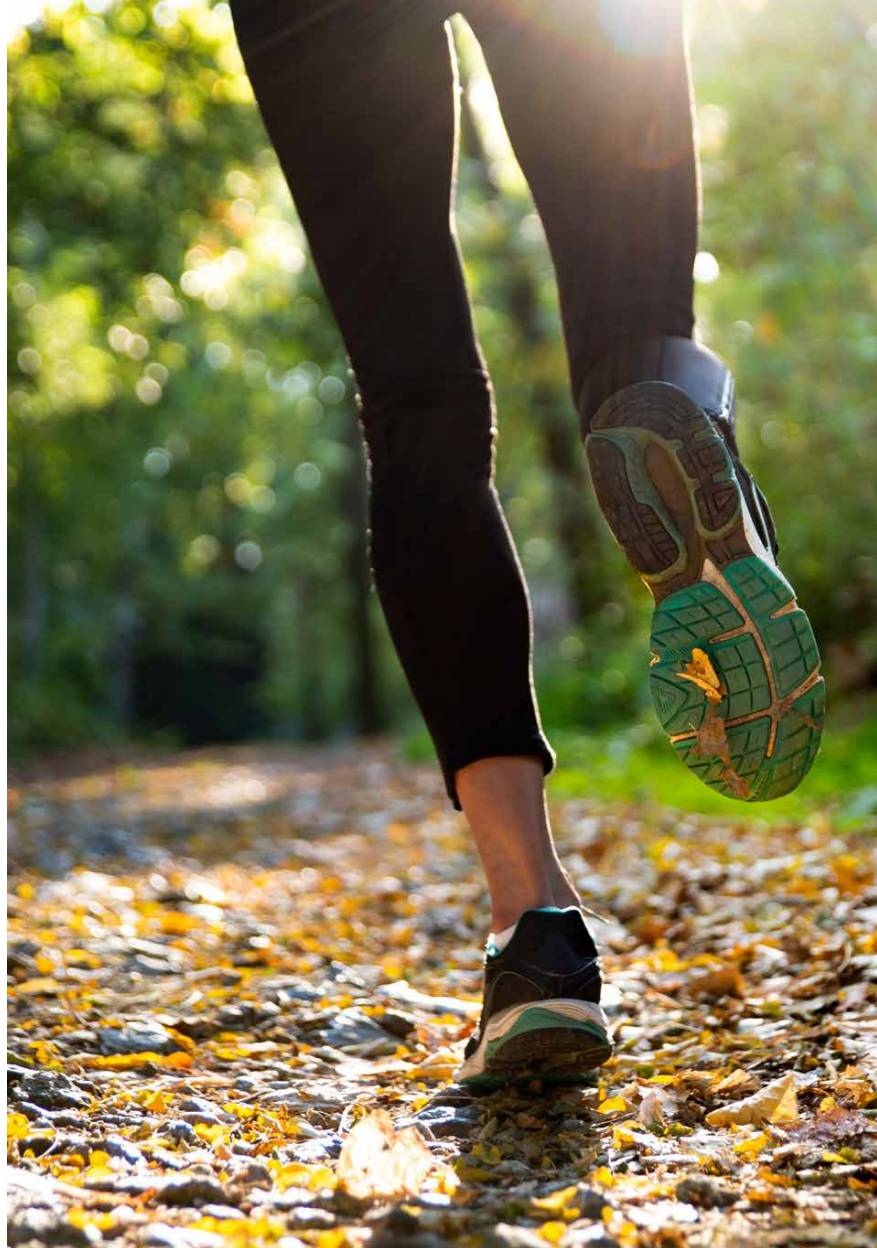
Salewa Outlet
Via Feltrina Sud,
154/A
Montebelluna
T +39 0423 604167

**Saucony Sportlab
Outlet**
Via Feltrina Sud, 201
Montebelluna
T +39 0423 012621

The North Face
Via Padova, 21
Cornuda
T +39 0423 839133

Tiesse Outlet
Via Feltrina, 24
Crocetta del
Montello
T +39 0423 6311

Wildclimb
Via A. Meucci, 3
Montebelluna
T +39 0423 604147



un anno
di eventi

*a year
of events*



25

APRILE 2026

**DUE ROCHE
ASOLO
PROSECCO
TRAIL
Cornuda**

www.duerocche.com



15

MAGGIO
2 GIUGNO 2026

**CORNUDA
SAPORI DI VINI
Cornuda**

www.cornudasaporidivini.it



11

GIUGNO
7 AGOSTO 2026

**MONTELLO IN
FILOSOFIA
Sedi varie**

www.montelloinfilosofia.it



13

GIUGNO
13 SETTEMBRE 2026

**CENTORIZZONTI
Sedi varie**

Various locations

www.echidnacultura.it



26

28 GIUGNO

**PALIO DI ASOLO
E DEI 100
ORIZZONTI
Asolo**

paliodiasolo.com



04

LUGLIO 2026

**ASOLO 100 KM
Asolo e Monte Grappa**

www.asolo100km.com

03

MAGGIO 2026

**100 ORIZZONTI
DEL VINO
Sedi varie**

Various locations

www.stradavinoasolomontello.it



12

13/14 GIUGNO 2026

**ASOLO ART
FILM FESTIVAL
Teatro Duse | Asolo**

www.asoloartfilmfestival.com



02

3/4 LUGLIO 2026

**RITMI E DANZE
DAL MONDO
Villa Wassermann
Giavera del Montello**

www.ritmiedanzedalmondo.it



24

MAGGIO 2026

**MOSTRA
CILIEGIA
DI MASER
Villa Barbaro | Maser**

www.prolocomaser.it



26

GIUGNO 2026

**MORLACCO
IN VILLA
Villa Barbaro | Maser**

www.aprolav.it



18

19 LUGLIO 2026

**CAMPIONATI
MTB XCO
Nervesa della
Battaglia**

www.pavaneloracingteam.it

02

AGOSTO 2026

**RASSEGNA
DEI FORMAGGI
DEL GRAPPA**

Semonzo di Borso
del Grappa
www.aprolav.it



01

6 SETTEMBRE 2026

**PALIO DEL
VECCHIO
MERCATO**
Montebelluna

www.ilpalio.it



11

OCTOBRE

**VINO,
BELLEZZA,
TERRITORIO**
Villa Barbaro - Maser

asolomontello.it



22

30 AGOSTO 2026

**MONTELLO
È JAZZ**
Sedi varie
Various locations

www.nusica.org



26

SETTEMBRE
4 OTTOBRE 2026

**FESTA
DELLA MELA
DI MONFUMO**
Monfumo

www.prolocomonfumo.it



29

NOVEMBRE 2026

OLIO IN VILLA
Villa Barbaro | Maser

www.prolocomaser.it

10

AGOSTO 2026

**LE NOTTE
DEL VINO**
Asolo

www.asolo.it



01

11 SETTEMBRE 2026

**INCONTRI
ASOLANI**
Asolo

www.asolomusica.com



13

15 - 20/22 - 27/29
NOVEMBRE

**50° MOSTRA VINI
VOLPAGO DEL
MONTELLO**
Volpago del Montello
proloco_volpago@virgilio.it

Le date segnalate in queste pagine hanno carattere indicativo. Si consiglia di contattare gli organizzatori per conferma o eventuali variazioni.

The dates listed in these pages are subject to change; please check with organisers for confirmation.



30

AGOSTO
11 OTTOBRE 2026

**FESTIVAL DEL
VIAGGIATORE**
Sedi varie
Various locations

www.festivaldelviaggiatore.com



03

25 OTTOBRE 2026

**MOSTRA
MARRONI DEL
MONFENERA**
Pederobba

www.marronidelmonfenera.it



COME ARRIVARE

Auto

Dall'A4 Torino-Trieste, uscita per Superstrada Pedemontana Veneta, poi Strade Provinciali n. 20, 248, 84. Dall'A13 Bologna-Padova, uscita Padova Sud, poi Strada Regionale 308 fino a Castelfranco Veneto e Strade Provinciali n. 667, 248, 1.

Aereo

Aeroporto di Treviso: 40 km da Asolo. Aeroporto di Venezia: 60 km da Asolo.

Treno

Dalla Stazione ferroviaria di Padova, treni regionali per Montebelluna e da lì autobus n. 111 e 112.

GETTING THERE

By car

From the A4 Turin-Trieste motorway, exit onto the Superstrada Pedemontana Veneta, then follow provincial roads SP 20, 248 and 84.
From the A13 Bologna-Padua motorway, exit at Padua South, continue on Regional Road SR 308 to Castelfranco Veneto, then follow provincial roads SP 667, 248 and 1.

By plane

Treviso Airport: 40 km from Asolo.
Venice Airport: 60 km from Asolo.

By train

From Padua railway station, take regional trains to Montebelluna, then bus no. 111 or 112.

INFO E ACCOGLIENZA TURISTICA

IAT Asolo

Piazza Garibaldi, 73
Asolo
+39 0423 529046
iat@asolo.it

INFOPOINT

Aviosuperficie di Caerano San Marco

Via Madonna della Salute
Caerano San Marco
+39 0423 858279

Ristorante Alle Betulle

Via Medaglie d'Oro, 2
Crocetta del Montello
+39 0423 84792

TOURIST INFORMATION & VISITOR SERVICES

Antica Osteria Milork 1880

Via Lasinio, 46
Nervesa della Battaglia
+39 0422 885307

Meve - Memoriale Veneto Della Grande Guerra

Via Aglaia Anassillide, 5
Biadene di Montebelluna
+39 0423 617539

Biblioteca Comunale di Crocetta del Montello

Via Erizzo, 133
Crocetta del Montello
+39 0423 666631

Trattoria Bandiera

Via Castel di Sotto, 23
Bavaria di Nervesa della Battaglia
+39 0422 776301

Ristorante Boomerang

Via Eligio Porcù, 79
Santi Angeli di Giavera
del Montello
+39 0422 771193

Museo di Villa Lattes

Via Nazario Sauro, 50
Istrana
+39 0423 873483

**Biblioteca Comunale di Volpago
del Montello - Ca' Bressa**

Via San Carlo, 38
Volpago del Montello
+39 0423 873483

**SITOGRAFIA
WEBSITES**

www.asolomontello.it
www.asolo.it
www.asolomontegrappa.it
www.cimamontegrappa.it
www.confraternitaviniasolomontello.it
www.ilgrappa.it
www.ipaasolomontegrappa.it
www.montegrappaoutdoor.it
www.montello.travel
www.montelloatavola.it
www.stradavinoasolomontello.it
www.vivereilgrappa.it





-  Italy
-  Province of Treviso
-  Prosecco Doc
-  Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
-  Asolo Prosecco Superiore Docg and Vini del Montello



Production area **Asolo Prosecco Superiore Docg and Vini del Montello**

Editore / *Published by*
Edimarca sas
redazione@edimarca.it
Iscrizione ROC n. 14021
info@edimarca.it

Interventi redazionali
Contributors
Silvia Baratta
Alberto Bassi
Paolo Colombo
Marina Grasso

Assistenza commerciale
Sales support
Lorenzo Polo

Impaginazione / *Layout*
Gianmarco Nuzzo

Stampa / *Printing*
Marca Print snc

Traduzioni / *Translations*
www.oxfordtranslations.it

Finito di stampare
nel mese di Marzo 2026.
Printed in March 2026.

La guida è stata chiusa in
redazione il 13 febbraio 2026.
Le segnalazioni non possono
tenere conto di modifiche
intervenute dopo tale data.
*The contents of this guide were
finalised on February 13th 2026
and all contents were correct at
time of going to press.*

L'editore non è responsabile di
eventuali omissioni ed errori,
nonostante l'attenzione esercitata
in collaborazione con le strutture
segnalate.
*Great care was taken while
working with the contributors and
companies listed and the publisher
declines all responsibility for any
ommissions or mistakes herein.*

Non è possibile riprodurre
l'edizione o parti di essa, senza il
consenso dell'editore.
*Any copying or reproduction of
this guide, in whole and/or in part,
without the express consent of
the publisher, is strictly prohibited.*

ISBN 9788894442854

- questo simbolo indica i testi
promozionali
- *this symbol indicates
promotional content*





Consorzio tutela vini Asolo Montello

Via Strada Muson, 2/C
31011 Asolo TV
Tel. +39 0423 951683
info@asolomontello.it
www.asolomontello.it



ASOLO
PROSECCO DOCG



I VINI DEL
MONTELLLO



Inquadra il QR Code e scarica la guida
Scan the QR code and download the guide

