



## **NIMBÉE DE BEAUTÉ**

Dans le monde d'aujourd'hui, il subsiste encore des lieux merveilleux à découvrir, faits de choses simples et précieuses, loin du tumulte de la ville et du rythme effréné de la vie moderne. Le territoire qui s'étend entre Asolo et le Montello en est le parfait exemple. Son vin le plus emblématique, l'Asolo Prosecco DOCG — la plus petite appellation du Prosecco au monde — est exclusivement issu de vignobles cultivés sur les collines.

Nous sommes dans le nord-est de l'Italie, dans la province de Trévise, à moins de 100 kilomètres de Venise.

De dimensions modestes, cette région se distingue par une élégance discrète, où se rencontrent harmonieusement beauté, art et internationalité.

Asolo en est le symbole : un village fortifié, apprécié dès le XVe siècle par la reine de Chypre Catherine Cornaro, puis par l'actrice Eleonora Duse. De grands voyageurs tels que Robert Browning, Freya Stark ou Ernest Hemingway y trouvèrent également un refuge paisible après avoir parcouru le monde. L'identité du territoire est indissociable du Montello, berceau des vins tranquilles Montello DOCG et Montello Asolo DOC. Région fascinante où la nature dialogue avec la culture, le Montello est symbolisé par l'abbaye de Sant'Eustachio, à Nervesa della Battaglia. C'est là que Monseigneur Giovanni Della Casa écrivit au XVIe siècle *Galatée*, dont les règles de civilité sont encore ancrées dans notre société. Autrefois appelé « Bosco della Serenissima » durant la République de Venise, le Montello fournissait le bois destiné aux navires et à la construction des palais vénitiens. Avec Asolo, il était renommé pour ses vins, davantage taxés que ceux du reste de l'Italie.

Le Montello est aussi un lieu majeur de la Première Guerre mondiale : c'est sur les rives du Piave que l'avancée autrichienne fut stoppée, marquant un tournant décisif du conflit. Cet héritage historique perdure aujourd'hui à travers les parcours de la Grande Guerre, des itinéraires touristiques en pleine nature qui traversent l'ensemble du territoire.

CONSORZIO TUTELA VINI ASOLO MONTELO

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



## LE TERRITOIRE

Le territoire se distingue par une identité complexe, connue à la fois pour les bulles les plus célèbres au monde, celles de l'Asolo Prosecco DOCG, et pour les vins rouges de grande structure des appellations Montello DOCG et Montello Asolo DOC. Ces derniers figurent parmi les premiers vins italiens, dès les années 1940, élaborés à partir de cépages d'origine bordelaise. Une attention particulière est également portée à la Recantina, cépage autochtone redécouvert au cours des cinquante dernières années, à l'origine de vins rouges de caractère et fortement identitaires.

La viticulture, entièrement développée sur des terrains vallonnés, est en grande partie pratiquée manuellement et occupe environ 10 % de la superficie totale de la zone incluse dans les deux appellations, qui s'étendent sur 18 communes, parmi lesquelles Asolo, Castelcucco, Cornuda, Monfumo, Borso del Grappa, Caerano San Marco, Cavaso del Tomba, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Pieve del Grappa, Pederobba, Possagno, San Zenone degli Ezzelini et Volpago del Montello. Ce qui caractérise ce territoire est la synergie entre l'homme, l'environnement et les cépages. Grâce à une expérience viticole séculaire, les vignerons ont su à la fois respecter et façonner des collines parfois escarpées, donnant naissance à une grande diversité de sols. Cette richesse a été mise en évidence par l'étude de zonage viticole d'Asolo réalisée en 2012 par le professeur Attilio Scienza (Université de Milan – DIPROVE), avec Davide Bacchiega, Jacopo Cricco, Luca Toninato et Alessandro Zappata (AGER SC.), qui a analysé la vocation du territoire afin d'évaluer les réponses viticoles et œnologiques des cépages à la base des vins typiques des appellations.

La région d'Asolo se caractérise par des conglomérats caillouteux à matrice calcaire sur les versants sud et par des sols marneux sur les collines du nord. En revanche, dans la région du Montello, les sols sont principalement argileux et confèrent aux vins, en particulier aux rouges, longévité et complexité. Cette diversité donne à l'Asolo Prosecco Superiore DOCG un caractère spécifique, marqué par l'ampleur, la minéralité et la structure, au point de se distinguer nettement des autres expressions de ce vin devenu un symbole de l'Italie dans le monde. C'est pour cette raison que le type Extra Brut a été introduit pour ce vin pétillant et pour la première fois dans cette région. Le

**CONSORZIO TUTELA VINI ASOLO MONTELLO**

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



climat est tempéré et combine l'influence de la mer Adriatique avec la protection des Préalpes, qui atténuent les vents froids provenant des Dolomites. Un climat doux qui permettait traditionnellement, en plus de la vigne, de cultiver l'olivier.

## LA BIODIVERSITÉ DANS LE VIGNOBLE

Pour l'Asolo Prosecco Superiore DOCG, le cépage principal est le Glera, complété jusqu'à un maximum de 15 % par les cépages autochtones Glera Lunga, Verdiso, Perera et Bianchetta. Le Glera est aujourd'hui mondialement reconnu comme la base des appellations Prosecco. Cépage semi-aromatique à l'origine encore entourée de mystère, il trouve dans ces collines une interprétation particulièrement aboutie, fruit du savoir-faire des producteurs locaux. Les quatre autres cépages sont des variétés autochtones, cultivées en très petites quantités, qui témoignent d'un patrimoine viticole préservé grâce à la vision des vigneron. Ces derniers ont résisté à la tentation d'arracher des cépages anciens, moins productifs mais parfaitement adaptés aux exigences contemporaines, notamment dans le contexte du changement climatique. Le Glera Lunga est une variété ancienne, reconnue seulement récemment comme cépage à part entière. Le Verdiso, caractérisé par une acidité élevée, est historiquement utilisé pour équilibrer les millésimes chauds, tandis que la Bianchetta est utilisée pour les millésimes plus froids. Enfin, la Perera renforce les notes fruitées de poire et apporte une acidité harmonieuse.

Les vins des appellations Montello DOCG et Montello Asolo DOC se distinguent quant à eux par l'association de cépages autochtones et internationaux. La Recantina, au nom évocateur, est un cépage ancien, déjà cité par Agostinetti à la fin du XVIIe siècle lorsqu'il écrivait :

*« ces raisins bénis de Recantina sont très utiles  
car ils produisent une grande quantité de raisin  
qui donne un vin bon et beau »*

Après une longue période d'oubli, durant laquelle seuls quelques vigneron attentifs ont su en préserver le patrimoine, la Recantina a été redécouverte il y a environ cinquante ans. Cépage tardif, doté d'une bonne résistance naturelle aux maladies, il est riche en polyphénols et en anthocyanes, qui

CONSORZIO TUTELA VINI ASOLO MONTELLLO

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



lui confèrent une couleur intense, presque impénétrable. Caractérisée par des notes épicées et des arômes de fruits des bois, c'est un vin capable de « se conserver tout seul », grâce à une remarquable aptitude au vieillissement, y compris pour les millésimes difficiles. Ces caractéristiques ont conduit plusieurs œnologues de renom à qualifier ce cépage de particulièrement prometteur.

Le Montello figure également parmi les plus anciennes zones italiennes de culture de cépages d'origine bordelaise, tels que le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, le Merlot et le Malbec. Dès les années 1940, on y produisait des vins devenus célèbres dans le monde entier, que l'on peut aujourd'hui considérer comme les précurseurs de certains des grands vins rouges italiens.

## **LE BERCEAU DE LA BEAUTÉ**

En Vénétie, Asolo et le Montello apparaissent comme de petits mondes à part entière. De véritables îles qui, une fois découvertes, invitent le visiteur à s'y attarder. Sur une superficie réduite, le territoire concentre beauté, luxe discret, art de vivre, patrimoine artistique et histoire.

Asolo est considéré comme l'un des plus beaux villages d'Italie, dont l'identité est profondément ancrée dans le Moyen Âge. C'est entre le XIIe et le XIIIe siècle que fut édifiée la Rocca, aujourd'hui symbole du logo de l'Asolo Prosecco DOCG. Le village dégage une atmosphère résolument internationale : terre d'Eleonora Duse, l'une des plus grandes actrices de théâtre italiennes, résidence de la reine de Chypre Catherine Cornaro — qui, contrainte d'abdiquer au XVe siècle, reçut Asolo en seigneurie — et lieu d'élection de Freya Stark, exploratrice et écrivaine britannique célèbre pour ses voyages au Moyen-Orient et ses livres de voyage.

À quelques kilomètres se trouve Possagno, ville natale d'Antonio Canova, qui abrite la Gipsoteca qui lui est consacrée. Le territoire accueille également la Villa di Maser, l'une des deux seules villas de l'architecte Andrea Palladio situées dans la province de Trévise. En poursuivant vers le Montello, on découvre l'abbaye de Sant'Eustachio, où Monseigneur Giovanni Della Casa rédigea *Galatée ou l'art de plaire dans la conversation*. Cette colline, aujourd'hui zone naturelle protégée, est aussi un lieu de mémoire de la Première Guerre mondiale : c'est ici que les soldats italiens combattirent et stoppèrent l'avancée autrichienne. Lors de ces batailles tomba Francesco Baracca, aviateur légendaire, dont le symbole du cheval cabré fut offert par sa mère à Enzo Ferrari, contribuant à rendre

**CONSORZIO TUTELA VINI ASOLO MONTELLO**

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



ce dernier célèbre dans le monde entier. Au-delà de son patrimoine culturel, la région Asolo–Montello se distingue par une nature largement préservée, à tel point qu'elle a été partiellement inscrite, avec le territoire du Monte Grappa, au programme des réserves de biosphère de l'UNESCO.

## **L'ASOLO PROSECCO DOCG**

L'Asolo Prosecco DOCG se distingue au nez par un bouquet floral et fruité, enrichi d'une subtile et rafraîchissante note végétale. En bouche, il se révèle souple et équilibré, avec un corps délicat et une fraîcheur vive parfaitement harmonisée. La finale est sèche et persistante. On y reconnaît des notes d'agrumes, de citron et de cédrat, accompagnées de nuances fines de miel, ainsi que des arômes typiques de pomme mûre et de fleurs d'acacia.

Le type le plus emblématique est le vin pétillant, identifié par la mention « Superiore », qui se distingue par sa structure et sa minéralité. L'appellation a d'ailleurs été la première à introduire le type « Extra Brut », aujourd'hui en plein essor dans l'univers des vins pétillants italiens, notamment pour sa grande polyvalence à table. Enfin, le type « Sui Lieviti » connaît un succès croissant, en accord avec les nouvelles tendances et les préférences des consommateurs.

## **Les chiffres du Consortium**

Membres : 475 (viticulteurs, vinificateurs, embouteilleurs)

Communes du territoire : 18

Nombre de bouteilles (2025) :

- Asolo Prosecco Docg : 30.400.000 bouteilles
- Croissance en pourcentage des bouteilles 2023 – 2025: 26,5%
- Montello Docg : 25.400
- Montello Asolo Doc : 473.500

Superficie viticole à Asolo Prosecco Docg : 2 271 hectares

**CONSORZIO TUTELA VINI ASOLO MONTELLO**

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