



DESTINAZIONE BELLEZZA: L'ASOLO MONTELLO TRA GUSTO, ARTE E NATURA

Il Consorzio Tutela Vini Asolo Montello porta a Vinitaly (Pad. 8 / F7) un "assaggio" del territorio e punta con decisione sulla valorizzazione dell'area. Tra le novità, la presentazione della nuova Guida enoturistica Asolo Montello-Visitor Guide il 14 aprile alle 13:00

Un concentrato di bellezza, cultura e natura. È questo il territorio dell'Asolo Montello, terra dell'Asolo Prosecco Superiore Docg, del Montello Docg e del Montello Asolo Doc, e questa identità sarà al centro della presenza del Consorzio al prossimo Vinitaly, in programma a Verona dal 12 al 15 aprile.

Momento centrale in fiera, la presentazione **"Destinazione Bellezza: l'Asolo Montello tra gusto, arte e natura"** **martedì 14 alle 13:00** presso lo stand istituzionale (Pad. 8 / F7), dove il Consorzio illustrerà la propria strategia di valorizzazione e i nuovi progetti, primo fra tutti la guida Asolo Montello – Visitor Guide, un vero e proprio manuale pratico per i turisti italiani e stranieri che visitano l'area. Durante l'incontro intervorranno **Michele Noal**, Presidente del Consorzio Tutela Vini Asolo Montello, **Roberto Dalla Riva**, curatore della Guida, **Othmar Kiem**, CEO di Falstaff Italia e **Susanne Wess**, fondatrice di Wine2Stay.

Durante le giornate in fiera molte saranno le degustazioni guidate, dedicate ai vini del territorio:

- Domenica 12/04: "Asolo Prosecco Docg: residuo zuccherino alla cieca", a cura di Mattia Asperti (ore 11:00); "Tutte le sfumature del vino - Dall'Asolo Prosecco Superiore alla Recantina. Un territorio, tante espressioni", a cura di AIS (ore 15:00) e ONAV (ore 16:30)
- Lunedì 13/04: "Recantina: storia, carattere e futuro di un vitigno unico", a cura di Mattia Asperti (ore 11:00)
- Martedì 14/04: "Dal suolo al calice: la storia dell'Asolo Prosecco Docg" a cura di Giancarlo Giacobbo (ore 11:00) e "Tutte le sfumature del vino - Dall'Asolo Prosecco Superiore alla Recantina. Un territorio, tante espressioni", a cura di FISAR (ore 15:00)

Continuativamente durante la fiera, inoltre, grazie al banco d'assaggio sarà possibile assaggiare i vini di **43 aziende** e scoprire, **da domenica 12 a martedì 14 a partire dalle ore 12:00**, i sapori del territorio grazie alla **collaborazione con il Consorzio Formaggio Piave e i ristoratori dell'area**. Le proposte gastronomiche saranno curate domenica 12 aprile da *Ristorante da Gerry* di Monfumo, lunedì 13 aprile da *Osteria Ristorante Jodo* di Maser e martedì 13 da *Ristorante 1922* di Ciano del Montello.

Vinitaly sarà un'occasione per avvicinarsi all'Asolo Prosecco Superiore Docg, la più piccola denominazione del Prosecco, ma anche per conoscere i grandi rossi del Montello Docg, una delle prime aree in Italia dove furono sperimentate le uve di origine bordolese, e i vini Montello Asolo Doc, primo fra tutti l'autoctona Recantina.

Sarà anche il modo per avvicinarsi a un territorio ricco di attrattive. Tra queste, accanto alle cantine, la Villa di Maser, Patrimonio Unesco, il Bosco del Montello, oasi naturale, l'Abbazia di Sant'Eustachio, dove fu scritto Il Galateo e la Gypsoteca di Antonio Canova, che qui nacque e operò. Canova fu uno dei più grandi scultori di tutti i tempi e per le sue opere partiva da bozzetti realizzati in argilla, la stessa argilla dove affondano le radici le viti dell'Asolo Montello.

Ufficio stampa Gheusis: info@gheusis.com – T. 0422 928954 | 3475835050

CONSORZIO TUTELA VINI ASOLO MONTELLO

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