



Una tenuta di pregio per la produzione e la degustazione: vini di altissima qualità realizzati secondo criteri biologici

Progress Country: una wine house nel verde

Situata in posizione panoramica, fra le dolci colline asolane a un'altezza di circa 200 metri sul livello del mare, la Tenuta d'Asolo Progress Country & Wine House è immersa in un affascinante intreccio di vigneti e uliveti.

Progress Country & Wine House nasce da un'idea dell'imprenditore Dennis Bordin, della moglie Beatrice, di Fania Pontin e della sua famiglia: il loro intento è valorizzare un territorio unico

quanto a contesto naturalistico, storia e bellezze artistiche. La struttura si propone come agriturismo di pregio e tenuta agricola per la produzione e degustazione di vino e olio di altissima qualità, realizzati secondo criteri di coltivazione biologici.

L'area ricettiva si compone di nove Apartment Suites, uno diverso dall'altro per spazi, colori, rivestimenti, pavimenti e scelte d'arredo, al fine di assicurare atmosfere esclusive.

UNA SCELTA ETICA

La produzione vinicola si fonda su una scelta etica che ha portato a investire su metodi innovativi, portando a convertire la produzione al biologico per una viticoltura e olivicoltura in armonia con la natura. L'obietti-

vo è lavorare preventivamente il più possibile sulle difese immunitarie rinforzando il cuore e la radice delle piante, curandole e facendole crescere con prodotti naturali: un percorso virtuoso, ambizioso e complesso per creare un ecosistema fra pianta, terreno e ambiente a tutto vantaggio della salute e delle caratteristiche organolettiche del prodotto finale.

I VIGNETI E LA CANTINA

La tenuta comprende sei vigneti vitati esposti al sole, che si estendono su una superficie di 9 ettari nelle colline asolane, in un ambiente dal terreno calcareo, roccioso e argilloso e una temperatura mite. Oltre ai vigneti presenti nell'area in cui si trova la Country House, la tenuta include il vigneto Col del Sol conosciuto come Forabosco. La cantina per la produzione e vinificazione di circa mille ettolitri di vino è stata realizzata con soluzioni tecnologiche di nuova generazione. La struttura è dotata di vasche in cemento, vasche in acciaio inox, tini in legno, controllo della CO2, pressatura a doppio polmone, diraspa-pigiatrice e pompe per un processo all'avanguardia. Il magazzino è strutturato per una capienza di 20.000 bottiglie

e una produzione annua massima di 120.000 divise per diverse tipologie, marchi e varietà.

Qui trovano posto l'Asolo Prosecco Superiore DOCG Biologico Charmat Lungo 5-6 mesi "Col del Sol" proposto nelle versioni Brut, Extra Brut ed Extra Dry, il tradizionale "Col d'Acelum" e lo storico Asolo Montello DOC Recantina "Cento Orizzonti", oltre alla riserva di olio Extra Vergine di Oliva DOP Grappa "Pro Tempore".

LO SPECIALE CAVEAU

Adiacente alla cantina, interrato, un Wine Caveau accoglie fino a 50 ospiti all'interno di un ambiente in stile country rustico moderno. Qui vengono proposte esperienze di degustazione di vini e oli accompagnate dall'assaggio di prodotti tipici del territorio.



LA PROPOSTA

Il sapore dei Colli Asolani si sente in ogni calice



"COL D'ACELUM" ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

Disponibile nelle versioni Extra Brut, Brut ed Extra Dry, è prodotto esclusivamente con uve Glera raccolte e selezionate a mano nei vigneti dei Colli Asolani. Caratterizzato da un colore giallo paglierino e da un perlage finissimo e persistente, esprime tutta la ricchezza minerale del territorio. All'olfatto si presenta con spiccati sentori di frutta bianca, mentre al gusto è gradevolmente acidulo, sapido e di grande freschezza. Indicato per abbinamenti con pasticceria secca, stuzzichini, antipasti e ideale per ogni occasione di convivialità, va servito ad una temperatura di 6/8°C.



"COL DEL SOL" ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG (CHARMAT LUNGO)

Disponibile nelle versioni Extra Brut, Brut ed Extra Dry, viene prodotto con metodo Charmat lungo (6 mesi) che prevede una maggiore permanenza sulle fecce e l'aggiunta del liqueur d'expédition dopo la rifermentazione. Caratterizzato da un brillante colore giallo paglierino e da un vivace perlage setoso e frizzantino, è dotato di ottimo volume ed equilibrio e presenta un profilo aromatico ricco e persistente, impreziosito da delicate note floreali e fruttate, che esprime la particolarità del terroir d'origine e lo rende unico e inconfondibile. Indicato per abbinamenti con aperitivo, antipasti, primi piatti, pesce, frittura di pesce, salumi, va servito ad una temperatura di 6/8°C.



"CENTO ORIZZONTI" RECANTINA ASOLO MONTELLO DOC

Caratterizzato da un colore rosso violaceo che tende al granato con l'invecchiamento, "Cento Orizzonti" presenta un odore intenso caratteristico e un sapore secco, sapido e robusto, connotato da note speziate, in un gioco di armonie gustative che lo rendono immediatamente riconoscibile. A donare un tocco di originalità, l'utilizzo delle varietà autoctone di vitigno Recantina con affinamento in Barrique.



PROGRESS COUNTRY & WINE HOUSE

Via Palladio 27/C
31011 Asolo (TV), Italy
Tel. +39 0423 078063

info@progresscountrywinehouse.com

Progresscountrywinehouse

@progresscountrywinehouse

@progresscountrywinehouse3250

