



Tenuta d'Asolo
Progress



Country & Wine House





Filosofia Ecológica

Un mirador único en todo el territorio, que abarca desde el Piedemonte hasta el Grappa, desde la llanura hasta la Laguna de Venecia, que se puede ver claramente en los días más despejados. Un escenario de cuento de hadas el de Asolo, que narra historias fascinantes en las que la naturaleza, la cultura, el arte, la arquitectura y los paisajes moldeados por la laboriosidad del hombre se entrelazan armoniosamente.

LA FINCA





Asolo (del latín *asylum*, refugio, residencia privilegiada elegida por elección del alma) ha sido a lo largo de los siglos un cenáculo de artistas y un refugio para viajeros y personalidades internacionales: desde Caterina Cornaro, reina de Chipre, Armenia y Jerusalén, con su pequeña pero animada corte renacentista, a la divina Eleonora Duse, famosa musa del teatro italiano, enterrada en el cementerio de Santa Ana; desde Freya Stark, gran viajera y escritora, hasta los extraordinarios artistas de escultura y arquitectura Canova y

Palladio; desde el compositor Malipiero hasta el arquitecto y diseñador Carlo Scarpa. Desde las tres puertas de la ciudad parten los «foresti», las calles que suben por las laderas de las colinas para conducir al centro histórico, el corazón del pueblo que alberga la plaza, antaño sede de las termas romanas, y refinados palacios y villas palladianas con exuberantes jardines como el de Villa Stark, antaño teatro romano y ahora sede popular de eventos y espectáculos.

LA FINCA

Porque presente y pasado se entrelazan continuamente en este maravilloso pueblo con una historia antigua, nacido de un asentamiento de los antiguos venecianos, alrededor del siglo V a.C. Un lugar que es también una filosofía de vida inspirada en el placer de la lentitud, ideal para un turismo «slow» que, poco a poco, revela el valor de las pequeñas cosas. El mismo espíritu que subyace en nuestra hospitalidad y en el modo de ilustrar a nuestros huéspedes las infinitas maravillas de este territorio.





Un espacio silencioso y protegido, suspendido en una atmósfera mágica, donde la hospitalidad es un arte sutil y el cuidado de la tierra es un homenaje a sus antiguas tradiciones y sus valiosos frutos.

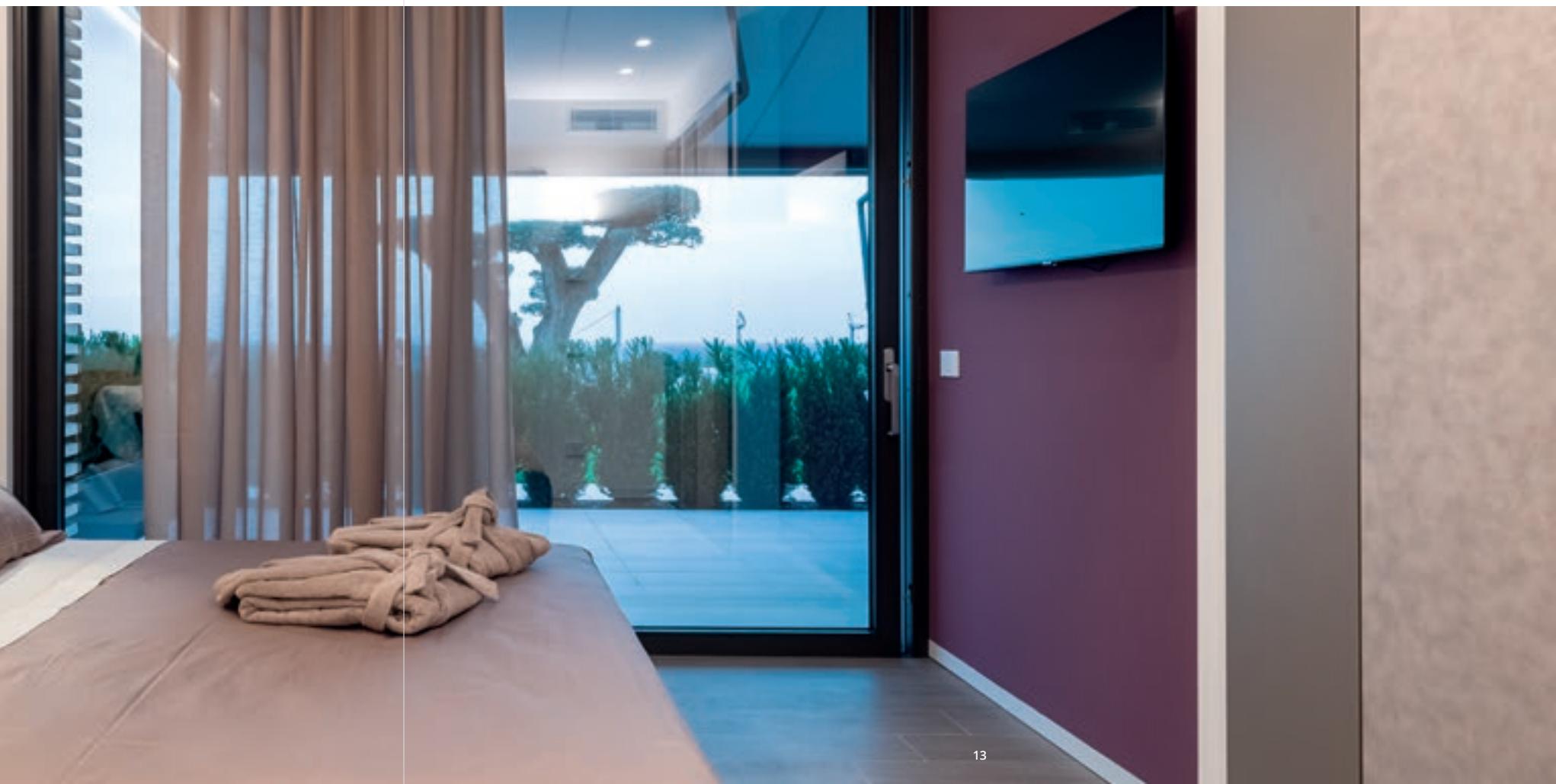


La casa de campo / B&B de la finca consta de nueve apartamentos-suite, cada uno diferente de los demás en cuanto a colores, revestimientos, suelos y elección de mobiliario, para evocar sensaciones únicas y exclusivas. Inspirados en diferentes conceptos, sus nombres están vinculados al contexto vinícola y cultural en el que cobran vida. Cada uno envuelve al huésped en una experiencia emocional particular, invitándole a volver al menos

nueve veces, tantas como apartamentos, para vivir plenamente el ambiente mágico del lugar. Los 6 apartamentos-suite de la planta baja tienen terraza y/o jardín privado, mientras que los 3 de la primera planta se caracterizan por amplios espacios con vigas a la vista. El tamaño de las habitaciones es de aproximadamente 40 metros cuadrados, con excepción de la Country Suite, que mide 75 metros cuadrados.



APARTMENT SUITES





IL GRAPPOLO D'UVA

Amplios espacios, aperturas panorámicas a los viñedos y una atención meticulosa en los detalles caracterizan a la suite cuyo nombre se inspira en la dulzura exclusiva de las uvas. Una acogida en nombre de la excelencia para ofrecer una experiencia emocional que involucra todos los sentidos en el corazón de un paisaje de cuento de hadas.





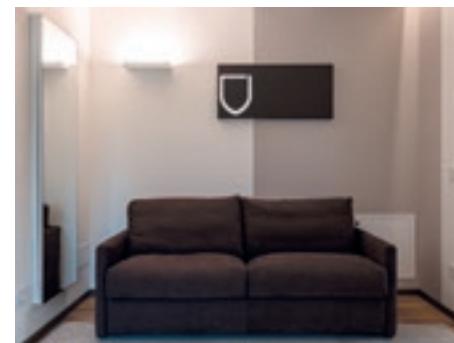
LA ROCCA

Un homenaje a la Rocca Braida de Asolo, fascinante fortaleza del siglo XII y sugerente elemento identificador de uno de los pueblos más bellos de Italia. El apartamento conjuga armoniosamente la antigua calidez de la madera natural con sutiles matices de color y la elegancia contemporánea de los muebles.



LA CITTÀ

Inspirado en la armonía de los espacios y en la radiante luz que embellece la ciudad de los cien horizontes, el apartamento presenta una escala cromática de tonalidades claras y sugerentes transparencias para dar forma y emoción a las exclusivas zonas de estar y dormir, amuebladas en un elegante estilo moderno.





LE VILLE

Amarillo como el oro, símbolo de riqueza, elegancia y nobleza ancestral. Este es el color temático de un apartamento luminoso equipado con todas las comodidades, inspirado en una preciosidad reinterpretada en estilo contemporáneo.



I VIGNETI

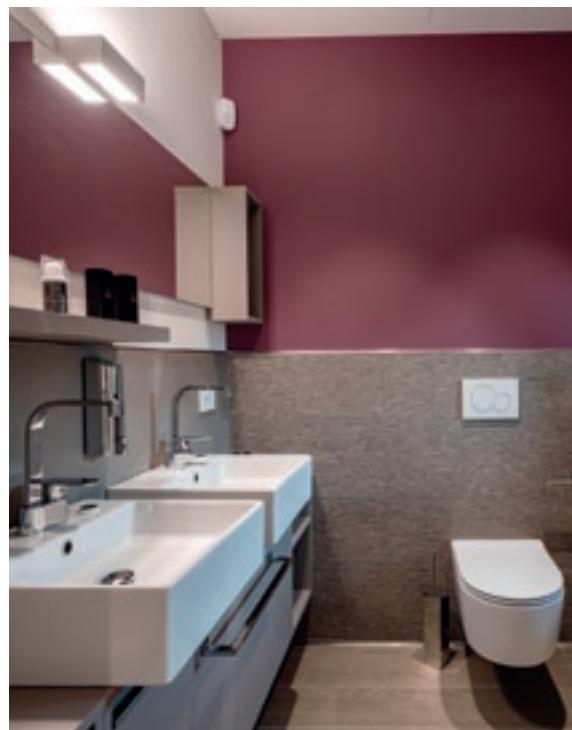
Inspirado en la naturaleza que reina soberana en este rincón del paraíso, el apartamento rinde homenaje a las hileras de viñedos, el embriagador aroma de los racimos y a la alta calidad de las uvas. El sueño de una escapada relajante al corazón de los viñedos se hace realidad gracias a los grandes ventanales que inundan de luz y energía las estancias.





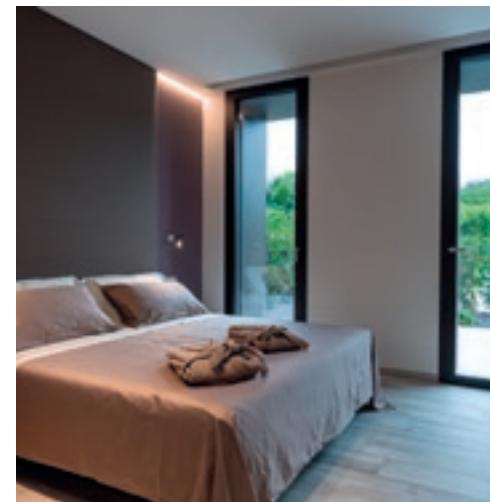
LE TRINCEE

El violeta burdeos que recibe a los invitados al entrar es un elemento de atracción emocional. Hilo conductor de todo el apartamento, decora las paredes y el mobiliario de la zona de noche y de la zona de estar, compuesta por una cocina moderna y una cómoda sala de estar que dan a una zona exterior amueblada.



LA COLLINA

El perfil sinuoso de los relieves de Asolo es el motivo inspirador de la decoración de los evocadores espacios diurnos y nocturnos, al igual que las alturas delicadas modeladas a lo largo de los siglos por la naturaleza y el arte. Las líneas minimalistas en clave contemporánea combinan los tonos como el gris tórtola con los tonos cálidos del marrón.





LE GROTTA

Una elegancia contemporánea distingue los espacios del apartamento, caracterizados por una tonalidad verde de vegetación en completa armonía con la naturaleza. Un ambiente estudiado al detalle para satisfacer cualquier exigencia, creando el clima ideal para un completo relax y unas vacaciones vividas en nombre de la belleza y el buen gusto.



IL CAVATAPPI

Burdeos es el color del vino. El de las excelentes botellas que se descorchan en el apartamento, que evoca el néctar divino producido en la finca con métodos ecológicos. El juego de las correspondencias cromáticas se desarrolla en los espacios aireados de la buhardilla como símbolo de una hospitalidad antigua.



Se ha creado una zona de degustación especial para ilustrar la filosofía de la viticultura y la olivicultura natural y libre de residuos de Progress Country & Wine House, de manera que los visitantes puedan experimentar, mediante catas guiadas, lo que significa producir vino y aceite de calidad respetando el territorio y su singularidad.

LAS DEGUSTACIONES





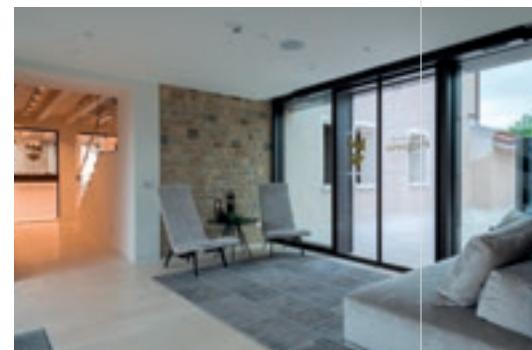
Adyacente a la bodega, en el sótano, tiene capacidad para 40 comensales en un ambiente moderno y rústico de estilo campestre, equipada con mesas, sillas y mostradores temáticos, monitores para presentaciones, expositores de productos, una fuente especial, barricas para envejecer el vino tinto y una cava para almacenar vinos especiales italianos e internacionales. Las catas de vino y aceite se acompañan de la degustación de productos típicos del territorio, gracias también a la presencia de una cocina dedicada a calentar platos y comidas. A petición, es posible organizar, además de las degustaciones, aperitivos, recepciones, aniversarios privados y celebraciones de todo tipo con la ayuda de catering externos.



Para ofrecer a los huéspedes la oportunidad de saborear el placer de la relajación absoluta, mientras disfrutan de una vista impresionante, hay una terraza panorámica común con solárium. En el exterior, orientada al sur, hay una zona de desayunos y aperitivos con vistas a los viñedos y a la llanura.

RELAJACIÓN ABSOLUTA





O frecer a los mercados productos de la más alta calidad sin tener que recurrir a productos químicos, salvaguardando así el medio ambiente y la salud de las personas. Una convicción muy específica que ha guiado la producción de vinos y aceites de la finca Progress Country & Wine House desde sus inicios. Una elección ética que ha llevado a invertir en métodos de producción

innovadores, lo que ha conducido a la conversión de la producción en ecológica para una viticultura y olivicultura en plena armonía con la naturaleza. Un proceso virtuoso, ambicioso y complejo, por tanto, para crear un ecosistema entre la planta, el terreno y el medio ambiente, en beneficio principalmente de la salud y de las características organolépticas y de los aromas del producto final.

ACEITE Y VINO





La finca Progress Country & Wine House cuenta con 5 viñedos, todos expuestos al sol, que se extienden sobre una superficie de 9 hectáreas en las colinas de Asolo y orgullosamente en el municipio de Asolo, en un entorno natural ideal caracterizado por un terreno calizo/rocoso/arcilloso y una temperatura suave. Además de los viñedos de la zona donde se encuentra la Country House, la finca cuenta con el viñedo Col del Sol en el que hay trincheras y cuevas que datan a la Primera Guerra Mundial, y que pueden visitarse mientras se disfruta de una vista impresionante. La tradición del cultivo de la vid en las colinas de Asolo se remonta a la antigüedad, a los monjes benedictinos, que se dieron cuenta enseguida de que esta tierra, por sus particulares características físicas y su extraordinario microclima, era ideal para producir vinos de excelencia. Los nobles venecianos que construyeron espléndidas villas y palacios en Asolo a finales del siglo XV, en tiempos de Caterina Cornaro y su corte de letrados y artistas, no hicieron más que continuar esta tradición que hoy tenemos el honor y el placer de acoger y valorizar, respetando la naturaleza.



COL DEL SOL
Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.

Disponible en las versiones Extra Brut, Brut y Extra Dry, se produce con el método Charmat largo (6 meses) que permite una mayor permanencia sobre las lías y la adición de licor de expedición después de la refermentación. Caracterizado por un color amarillo pajizo brillante y un perlaje vivo, sedoso y chispeante, posee un excelente volumen y equilibrio y un perfil aromático rico y persistente, realzado por delicadas notas florales y afrutadas, que expresan la particularidad del terreno de origen y lo hacen único e inconfundible. Indicado para el maridaje con aperitivos, entrantes, primeros platos, pescados, pescados fritos, embutidos, hay que servirlo a una temperatura de 6/8 °C.



COL D'ACELUM
Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.

Disponible en las versiones Extra Brut, Brut y Extra Dry, se produce exclusivamente con uvas Glera cosechadas y seleccionadas a mano en los viñedos de las colinas de Asolo. Caracterizado por un color amarillo pajizo y una burbuja muy fina y persistente, expresa toda la riqueza mineral del territorio. En nariz presenta notas marcadas de fruta blanca, mientras que en boca es agradablemente acidulado, sabroso y muy fresco. Indicado para maridajes con bollería seca, aperitivos, entremeses e ideal para cualquier ocasión de convivialidad; debe servirse a una temperatura de 6/8 °C.



CENTO ORIZZONTI
Recantina Asolo Montello D.O.C.

Caracterizado por un color rojo violáceo que tiende al granate con el envejecimiento, «Cento Orizzonti» tiene un aroma característico intenso y un sabor seco, sabroso y robusto, marcado por notas especiadas, en un juego de armonías gustativas que lo hacen inmediatamente reconocible. El toque de originalidad lo da el uso de las variedades autóctonas de uva Recantina.






Pro Tempore

La finca Progress Country & Wine House cuenta con unos 600/700 olivos ubicados en una zona montañosa, a una altitud comprendida entre 120 y 260 metros sobre el nivel del mar, y en la latitud más septentrional de Europa. El clima templado con sol, la ventilación idónea y el terreno calcáreo/rocoso/arcilloso que le da estructura y sabor, son características que se combinan para conseguir que las plantas de esta zona produzcan aceitunas con características organolépticas excepcionales. Precisamente en virtud de estas ventajas, el Ministerio de Agricultura y la Comisión Europea han reconocido la «subzona DOP Asolo aceite de oliva virgen extra del Piedemonte del Grappa», que lo certifica como producto típico de excelencia de las colinas de Asolo. Cultivados según métodos ecológicos, los olivares de la finca producen aceitunas cosechadas a mano, seleccionadas y prensadas en el molino con tecnologías innovadoras. En pleno funcionamiento, se producen unos 500/600 litros de aceite al año. El aceite de oliva virgen extra de la finca es rico en

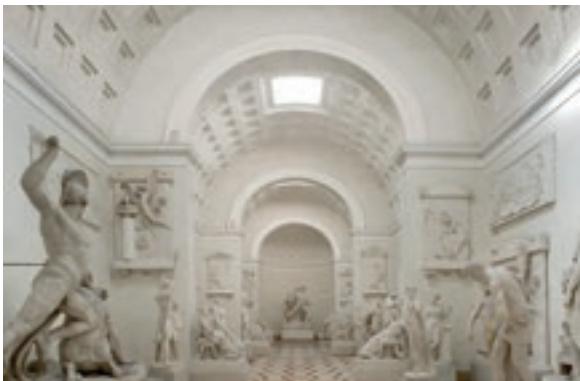
polifenoles buenos, casi 400, y tiene las mejores características propias del aceite de las colinas de Asolo. Entre estos destacan la oleuropeína que combate los radicales libres y la inflamación, previene las enfermedades cardiovasculares y neurológicas y es un eficaz antienviejimiento; y el oleocantal con características analgésicas y antiinflamatorias, utilizado en medicina para mejorar la circulación sanguínea. El aceite de oliva virgen extra Pro Tempore está certificado como ecológico y DOP Grappa y se distingue por propiedades curativas beneficiosas de excelencia. Se caracteriza por un color amarillo pajizo, un ligero sabor afrutado de aceitunas casi maduras, ligeramente herbáceo, con delicados aromas de almendra dulce, hierba cortada y notas de manzana. En boca es predominantemente dulce, con fluidez media, ligeramente amargo y ligeramente picante. Como virgen extra, este aceite es un verdadero alimento-medicamento, un elixir natural para la salud, como también lo declara la FDA (Food and Drug Administration).



Involucrar al huésped en una experiencia emocionante en todos los sentidos, ofrecerle la oportunidad de relajarse en un espacio natural incontaminado y en una estructura que ofrece todas las comodidades, experimentar de primera mano la belleza de un territorio único aprovechando una rica oferta de servicios. Esta es la filosofía en la que se basa la hospitalidad de la finca Progress Country & Wine House.

EXCURSIONES





Un servicio particular de excursiones, en colaboración con agencias de viajes de primer nivel y guías profesionales, garantiza una exploración completa del territorio desde todos los puntos de vista: naturalista, histórico-artístico, gastronómico y enológico. Un servicio a medida para los huéspedes de la finca, personalizable según el tipo de experiencia que más le interese vivir a cada uno de ellos. Empezando por los recorridos con degustación organizados a los viñedos y olivares de la propia finca, para descubrir los aromas y sabores de los mejores frutos de

la tierra, y al pueblo medieval de Asolo que, en el siglo XVI, fue residencia de ilustres artistas y letrados de todo el mundo, y que encierra entre sus antiguos muros una historia milenaria. Visitas guiadas a los centros históricos más importantes y fascinantes de Véneto como Venecia, Verona, Bassano Del Grappa o pequeñas ciudades, poseedoras de valiosos tesoros artísticos como Marostica, la ciudad del ajedrez, Possagno con su extraordinario Museo del Canova y la Gipsoteca monográfica más grande de Europa o Cima Grappa, famosa por su célebre santuario militar.





También hay otras muchas formas de descubrir el territorio: pedaleando en bicicleta en total tranquilidad o a caballo en plena libertad, para sumergirse de lleno en la exuberante vegetación de las colinas de Asolo, o sobre las cuatro ruedas de un quad para recorrer rutas llenas de adrenalina por las montañas del Grappa. Para los gourmets, existen numerosos itinerarios gastronómicos y enológicos pensados para permitirles saborear la riqueza de la comida

típica que caracteriza a este territorio, fruto de una sabiduría artesanal y de un arte culinario extraordinario. Para los paladares más refinados, también se han seleccionado diez de los mejores restaurantes de pescado y carne de la zona, locales típicos e, incluso, con estrellas, para ofrecer a los comensales emociones únicas en nombre del buen sabor. Los amantes del deporte pueden tomar clases o jugar al tenis o al golf en el corazón de las colinas de Asolo.




Tenuta d'Asolo
Progress

Country & Wine House

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

info@progresscountrywinehouse.com
www.progresscountrywinehouse.com

CÓMO LLEGAR HASTA NOSOTROS



DESDE EL ESTE:

- Salida de la autopista Treviso Nord, vía Montebelluna
- Salida de la autopista Treviso Sud, vía Castelfranco
- Autopista Pedemontana Veneta, salida Altivole dirección Asolo

DESDE EL SUR:

- Salida de la autopista de Padua, vía Castelfranco, Nuova Strada del Santo

DESDE EL OESTE:

- Salida de la autopista Vicenza Nord, salida Valdastico, vía Cittadella
- Castelfranco y Salida de la autopista Dueville, vía Bassano
- Autopista Pedemontana Veneta, salida Altivole dirección Asolo



DESDE LA ESTACIÓN DE MONTEBELLUNA

Tome la línea 162 (12b.LM)

DESDE LA ESTACIÓN DE CASTELFRANCO VENETO

Llegue a la estación de autobuses, vía Padgora 1, y tome la línea 204 (4CTM)

DESDE LA ESTACIÓN DE BASSANO DEL GRAPPA

Tome la línea 162 (12b.LM) o la línea 207 (7CTM)



DESDE EL AEROPUERTO DE VENEZIA:

Para llegar a Asolo, la empresa MOM tiene conexiones continuas con la estación de tren y la estación de autobuses de Treviso. Desde la estación de autobuses de Treviso, tome el autobús hasta Asolo, parada Ca' Vescovo.

DESDE EL AEROPUERTO DE TREVISO:

Para llegar a Asolo, la empresa ACTT - línea n.º 6 tiene conexiones continuas con la estación de tren y la estación de autobuses de Treviso. Desde la estación de autobuses de Treviso, tome el autobús hasta Asolo, parada Ca' Vescovo.



Bajo pedido, está disponible el servicio de traslado privado



Hay una estación de carga para vehículos eléctricos



Tenuta d'Asolo
Progress



Country & Wine House

www.progresscountrywinehouse.com