



Tenuta d'Asolo
Progress



Country & Wine House





Philosophie Biologique

Un point d'observation unique sur tout le territoire, qui s'étend de la Pedemontana au Grappa, de la plaine à la lagune de Venise que l'on aperçoit distinctement par temps clair. Le décor d'Asolo est celui d'un conte de fées qui raconte des histoires fascinantes dans lesquelles la nature, la culture, l'art, l'architecture et les paysages modelés par le travail de l'homme s'entremêlent harmonieusement.

LE DOMAINE





Asolo (du latin *asylum*, refuge, résidence privilégiée choisie par élection d'âme) a été au fil des siècles un cénacle pour les artistes et un refuge pour les voyageurs internationaux et les personnalités: de Caterina Cornaro, reine de Chypre, d'Arménie et de Jérusalem, avec sa petite cour animée de la Renaissance, à la divine Eleonora Duse, célèbre muse du théâtre italien, enterrée au cimetière de Sant'Anna en passant par Freya Stark, grande voyageuse et écrivaine, les extraordinaires artistes de la sculpture et de

l'architecture Canova et Palladio, le compositeur Malipiero, l'architecte et designer Carlo Scarpa. Des trois portes de la ville s'articulent les «foresti», les rues qui gravissent les pentes des collines pour conduire au centre historique, le cœur du village, qui abrite la place, autrefois les thermes romains, et les palais raffinés et villas palladiennes aux jardins luxuriants comme celui de la Villa Stark, autrefois théâtre romain et aujourd'hui lieu de prédilection pour les événements et les spectacles.

LE DOMAINE

Parce que le présent et le passé s'entremêlent sans cesse dans ce merveilleux village à l'histoire ancienne, né d'un peuplement des anciens Vénitiens autour du 5^e siècle avant JC. Un endroit qui est aussi une philosophie de vie inspirée du plaisir de la lenteur, l'idéal pour un tourisme lent qui révèle peu à peu la valeur des petites choses. C'est ce même esprit qui à la base de notre manière d'accueillir nos hôtes et de leur raconter les merveilles infinies de cette terre.





Un espace silencieux et protégé, suspendu dans une ambiance magique, où l'hospitalité est un art subtil et l'entretien de la terre un hommage à ses anciennes traditions et à ses fruits précieux.



La structure d'agrotourisme / chambre d'hôtes au sein du domaine comprend neuf appartements-suites, tous différents les uns des autres en termes de couleurs, de revêtements, de sols et de choix de meubles, pour susciter des sensations uniques et exclusives. Inspiré de différents concepts, leur nom est lié au contexte viticole et culturel dans lequel les logements ont été créés. Chacun implique l'hôte dans une expérience émotionnelle particulière, de manière à

l'inviter à revenir au moins neuf fois, le nombre d'appartements, pour vivre pleinement l'ambiance magique de cet endroit. Les 6 appartements-suites du rez-de-chaussée disposent d'une terrasse et/ou d'un jardin privatif, tandis que les 3 appartements-suites du premier étage se caractérisent par de grands espaces décorés de poutres apparentes. Les chambres s'étendent sur une surface d'environ 40 mètres carrés, à l'exception de la Country Suite qui fait 75 mètres carrés.



APARTMENT SUITES





IL GRAPPOLO D'UVA

De grands espaces, des ouvertures panoramiques sur les vignobles et une attention méticuleuse aux détails caractérisent la suite dont le nom s'inspire de la douceur exclusive des grappes. Une hospitalité au nom de l'excellence pour offrir une expérience émotionnelle qui implique tous les sens au cœur d'un paysage de conte de fées.





LA ROCCA

Un Hommage à la Rocca Braida d'Asolo, fascinante forteresse du XIIe siècle et élément d'identification suggestif de l'un des plus beaux bourgs d'Italie. L'appartement combine harmonieusement la chaleur ancienne du bois naturel avec de délicates nuances de couleurs et l'élégance contemporaine du mobilier.



LA CITTÀ

Inspiré de l'harmonie des espaces et de la luminosité rayonnante qui embellit la ville aux cent horizons, l'appartement met en jeu une gamme chromatique de nuances claires et de transparences suggestives pour donner forme et émotion aux espaces jour et nuit exclusifs, meublés dans un élégant style moderne.





LE VILLE

Jaune comme l'or, symbole de richesse, d'élégance, d'ancienne noblesse. C'est la couleur dominante d'un appartement lumineux offrant toutes sortes de commodités, inspiré par le luxe réinterprété dans un style contemporain.



I VIGNETI

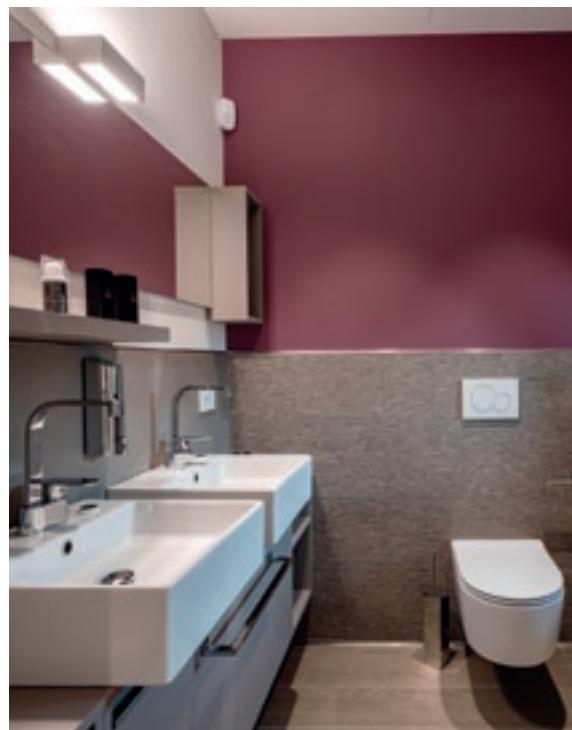
Inspiré de la nature qui règne en maître dans ce coin de paradis, l'appartement rend hommage aux rangs de vignes, au parfum enivrant des grappes et à la grande qualité des raisins. Le rêve d'une pause détente au cœur des vignobles se réalise grâce aux grandes baies vitrées qui inondent les espaces de lumière et d'énergie.





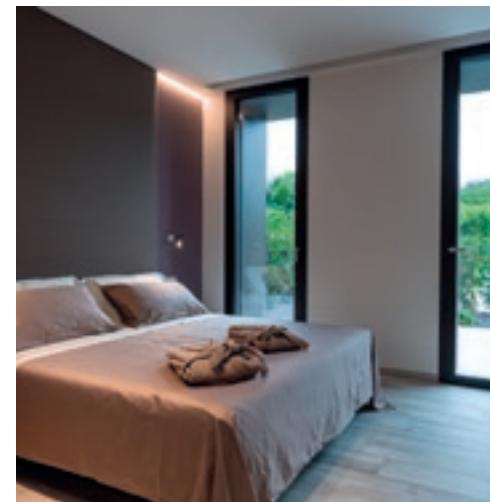
LE TRINCEE

Le violet bordeaux qui accueille les invités lorsqu'ils entrent est un aperçu impressionnant. C'est le thème de tout l'appartement, il habille par touches les murs ainsi que le mobilier de l'espace nuit et de la zone de vie, qui comprend une cuisine moderne et un salon confortable donnant sur un espace extérieur aménagé.



LA COLLINA

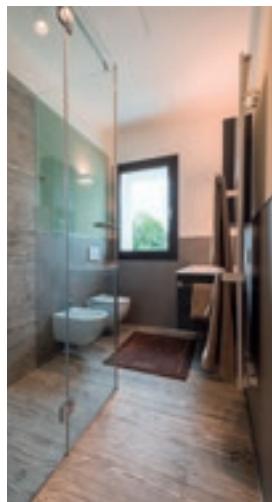
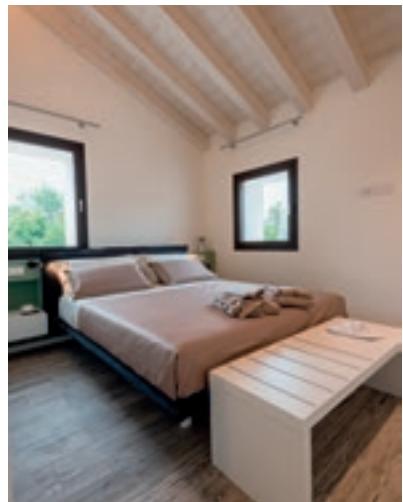
C'est le profil sinueux des reliefs d'Asolo qui est le sujet d'inspiration de la décoration suggestive des espaces jour et nuit, tout comme les délicates hauteurs façonnées au fil des siècles par la nature et l'art. Les lignes minimalistes réalisées dans une version contemporaine épousent des teintes telles que le gris tourterelle qui embrasse les tons chauds du brun.





LE GROTTÉ

Les différents espaces de cet appartement se distinguent par leur style contemporain et élégant, caractérisés par une nuance verte végétation, en parfaite harmonie avec la nature. Parfaitement étudié dans les moindres détails pour répondre à tous les besoins, cet appartement crée l'ambiance idéale pour une détente complète, offrant un séjour expérientiel sous le signe de la beauté et du bon goût.



IL CAVATAPPI

Bordeaux, c'est la couleur du vin. Celui des excellents bouteilles à déboucher dans l'appartement qui évoque le nectar divin produit dans le domaine selon des méthodes biologiques. Le jeu des correspondances chromatiques se développe dans les espaces aérés de cet appartement mansardé en signe d'un sens de l'hospitalité de longue date.



Un espace dégustation particulier a été créé pour vous parler de la philosophie de la viticulture et de l'oléiculture naturelles et sans déchets du domaine Progress Country & Wine House et pour vous faire découvrir, avec la dégustation guidée, ce que signifie produire du vin et de l'huile de qualité tout en respectant le territoire et son unicité.

LES DÉGUSTATIONS





LES DÉGUSTATIONS

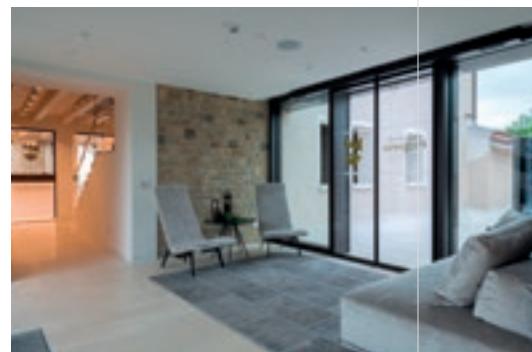
Attenant à la cave, au sous-sol, il peut accueillir jusqu'à 40 hôtes dans un espace moderne au style country rustique, équipé de tables, de chaises et de comptoirs thématiques, de moniteurs pour les présentations, d'écrans de description des produits, d'une fontaine particulière, de barriques pour l'affinage du vin rouge et un caveau à vin pour conserver des vins italiens et internationaux spéciaux. La dégustation des vins et des huiles s'accompagne de la dégustation de produits typiques locaux, grâce également à la présence d'une cuisine dédiée pour réchauffer les plats et les aliments. Sur demande, en plus des dégustations, il est possible d'organiser des apéritifs, réceptions, anniversaires privés et fêtes en tout genre en faisant appel à des traiteurs.



Pour offrir aux hôtes l'occasion de savourer le plaisir d'une détente absolue, tout en profitant d'une vue à couper le souffle, une terrasse panoramique commune avec solarium est à disposition. À l'extérieur, orienté au sud, se trouve un espace petit déjeuner et apéritif avec vue sur les vignobles et la plaine.

UNE DÉTENTE ABSOLUE





Mettre en vente des produits de la plus haute qualité sur les marchés sans avoir recours à des produits chimiques, en préservant ainsi l'environnement et la santé des personnes. Une conviction bien précise qui guide la production de vins et d'olives du domaine Progress Country & Wine House depuis sa création. Un choix éthique qui a conduit à investir

dans des méthodes de production innovantes, à passer au biologique, pour une viticulture et une oléiculture en pleine harmonie avec la nature. Un parcours vertueux, ambitieux et complexe, donc, pour créer un écosystème entre les plantes, la terre et l'environnement au profit de la santé en premier lieu et des caractéristiques organoleptiques et aromatiques du produit final.

L'HUILE ET LE VIN





Le domaine Progress Country & Wine House possède 5 vignobles, tous exposés au soleil, qui s'étendent sur une superficie de 9 hectares dans les collines et fièrement sur la commune d'Asolo, dans un environnement naturel idéal caractérisé par une terre calcaire rocheuse argileuse et des températures douces. En plus des vignobles sur les terres où se dresse la structure de la Country House, le domaine s'enorgueillit du vignoble Col del Sol qui abrite des tranchées et des grottes datant de la Première Guerre mondiale à visiter tout en jouissant d'une vue à couper le souffle. La tradition de cultiver la vigne dans les collines d'Asolo remonte à très loin et aux moines bénédictins qui avaient tout de suite compris à quel point cette terre, de par ses caractéristiques physiques particulières et son microclimat extraordinaire, était idéale pour obtenir une excellente production de vin. Les nobles vénitiens qui ont construit de splendides villas et palais à Asolo à la fin des années 1400, à l'époque de Caterina Cornaro et de sa cour d'écrivains et d'artistes, n'ont fait que perpétuer cette tradition que nous avons aujourd'hui l'honneur et le plaisir de recueillir et de valoriser dans le respect de la nature.



COL DEL SOL
Asolo Prosecco Superiore DOCG

Disponible en versions Extra Brut, Brut et Extra Dry, il est produit selon la méthode Charmat longue (6 mois) qui prévoit un élevage plus long sur lies et l'ajout de la liqueur d'expédition après refermentation. Caractérisé par une robe jaune paille brillante et un perlage vif, soyeux et pétillant, il possède un excellent volume et un excellent équilibre et présente un profil aromatique riche et persistant, enrichi de délicates notes florales et fruitées, qui exprime la particularité de son terroir d'origine et qui le rend unique et incomparable. Il se marie très bien avec un apéritif, des hors-d'œuvre, des pâtes, du poisson, du poisson frit, de la charcuterie et il doit être servi à une température de 6/8 °C.



COL D'ACELUM
Asolo Prosecco Superiore DOCG

Disponible dans les versions Extra Brut, Brut et Extra Dry, il est produit exclusivement avec des raisins Glera cueillis à la main et sélectionnés dans les vignobles des collines d'Asolo. De couleur jaune paille avec des bulles très fines et persistantes, il exprime toute la richesse minérale du terroir. Il a des notes distinctes de fruits blancs au nez, tandis qu'en bouche, il est agréablement acidulé, savoureux et extrêmement frais. Excellent avec des pâtisseries sèches, des collations, des entrées et idéal lors de toute occasion conviviale, il est préférable de le servir à une température de 6-8 °C.



CENTO ORIZZONTI
Recantina Asolo Montello DOC

Caractérisé par une robe rouge violacé qui tend au grenat en vieillissant, «Cento Orizzonti» a une odeur caractéristique intense et un goût sec, sapide et robuste, caractérisé par des notes épicées, dans un jeu d'harmonies gustatives qui en font un vin immédiatement reconnaissable. L'utilisation de variétés autochtones de cépage Recantina donne une touche d'originalité.






Pro Tempore

Le domaine Progress Country & Wine House compte environ 600/700 oliviers situés dans une région vallonnée, à une altitude comprise entre 120 et 260 mètres au-dessus du niveau de la mer, et à la latitude la plus septentrionale de toute l'Europe. Le climat tempéré ensoleillé, une ventilation idéale et la terre calcaire / rocheuse / argileuse qui donne structure et sapidité, sont les caractéristiques qui se conjuguent pour que les oliviers de cette région produisent des olives aux caractéristiques organoleptiques exceptionnelles. C'est précisément en vertu de ces atouts que le ministère de l'Agriculture et la Commission européenne ont reconnu la « sous-région AOP Asolo huile d'olive extra vierge de la Pedemontana del Grappa » qui la certifie comme un produit typique d'excellence des collines d'Asolo. Cultivées selon des méthodes biologiques, les oliveraies du domaine produisent des olives récoltées à la main, sélectionnées et pressées au moulin selon des technologies innovantes. Lorsqu'il tourne à plein régime, le moulin produit environ 500/600 litres d'huile par an. L'huile d'olive extra vierge du domaine est riche en bons polyphénols, presque

400 et possède les meilleures caractéristiques typiques de l'huile des collines d'Asolo. Notons surtout l'oleuropéine qui combat les radicaux libres et l'inflammation, prévient les maladies cardio-vasculaires et neurologiques et qui est un anti-âge efficace ainsi que l'oléocanthal aux caractéristiques analgésiques et anti-inflammatoires, utilisé en médecine pour améliorer la circulation sanguine. Pro Tempore huile d'olive extra vierge certifiée biologique et DOP Grappa caractérisé par d'excellentes propriétés bienfaisantes et curatives. Elle se caractérise par une couleur jaune paille, un léger fruité d'olives presque mûres, légèrement herbacé, avec des parfums délicats d'amande douce, d'herbe tondue et des notes de pomme. En bouche, elle est principalement sucrée, avec une fluidité moyenne, une amertume à peine ressentie et légèrement piquante. En tant qu'extra vierge, cette huile d'olive est un véritable aliment-médicament, un élixir de santé naturel, comme l'a également déclaré la FDA (Food and Drug Administration).



Impliquer nos hôtes dans une expérience palpitante dans tous les sens du terme, leur offrir l'occasion de se détendre dans un espace naturel non contaminé et dans une structure qui offre tout le confort, découvrir la beauté d'un territoire unique en bénéficiant d'une riche offre de services. Telle est la philosophie sur laquelle repose l'hospitalité du domaine Progress Country & Wine House.

LES EXCURSIONS





Un service spécial excursions en collaboration avec des agences de voyages de haut niveau et des guides professionnels garantit une exploration complète du territoire à tous les points de vue : paysager, historique et artistique, gastronomique et œnologique. Un service sur mesure pour les hôtes du domaine, personnalisable selon le type d'expérience qui intéresse le plus chacun d'entre eux. À partir des visites avec dégustation organisées dans les vignobles et les oliveraies du domaine même, pour découvrir les parfums et les saveurs des meilleurs fruits de la terre, et

dans le village médiéval d'Asolo, dans la résidence d'illustres artistes et écrivains du monde entier qui renferme une histoire millénaire dans ses anciens murs. Visites guidées des centres historiques les plus importants et fascinants de la Vénétie tels que Venise, Vérone, Bassano Del Grappa ou de petits centres, des écrans renfermant de précieux trésors artistiques tels que Marostica, la ville des échecs, Possagno avec son extraordinaire musée Canova et la plus grande gypsothèque monographique d'Europe ou Cima Grappa, célèbre pour son célèbre sanctuaire militaire.





Nous vous proposons aussi de nombreux moyens pour découvrir la région: en pédalant à vélo en toute tranquillité, à cheval, en toute liberté, pour s'immerger pleinement dans la végétation luxuriante des collines d'Asolo ou sur les quatre roues d'un quad pour une montée d'adrénaline sur les circuits montagneux du Grappa. Pour les gourmands, nombreux sont les circuits gastronomiques et œnologiques conçus pour vous permettre de savourer la richesse des produits

alimentaires typiques qui caractérise cette région, le fruit d'un savoir-faire artisanal et d'un art culinaire extraordinaire. Pour les palais les plus raffinés, dix des meilleurs restaurants de poisson et de viande dans les environs ont également été sélectionnés, des restaurants typiques et même étoilés, pour offrir aux clients des émotions uniques à l'enseigne du bon goût. Pour les mordus de sport, les cours ou les matchs de tennis ou de golf ne manquent pas au cœur des collines d'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

COMMENT ARRIVER JUSQU'À NOUS



PAR L'EST:

- Sortie d'autoroute Treviso Nord, par Montebelluna
- Sortie d'autoroute Treviso Sud, par Castelfranco
- Autoroute Pedemontana Veneta, sortie Altivole direction Asolo

PAR LE SUD:

- Sortie d'autoroute Padova, par Castelfranco, Nuova Strada del Santo

PAR L'OUEST:

- Sortie d'autoroute Vicenza Nord, sortie Valdastico, par Cittadella
- Sortie d'autoroute Castelfranco et Dueville, par Bassano
- Autoroute Pedemontana Veneta, sortie Altivole direction Asolo



DEPUIS LA GARE DE MONTEBELLUNA

Prendre la ligne 162 (12b.LM)

DEPUIS LA GARE DE CASTELFRANCO VENETO

Aller à la gare routière, via Padgora 1, prendre la ligne 204 (4CTM)

DEPUIS LA GARE DE BASSANO DEL GRAPPA

Prendre la ligne 162 (12b.LM) ou la ligne 207 (7CTM)



DEPUIS L'AÉROPORT DE VENISE:

Pour rejoindre Asolo, la société MOM effectue des liaisons continues avec les gares ferroviaire et routière de Trévise. De la gare routière de Trévise, prendre le bus pour Asolo, descendre à l'arrêt Ca' Vescovo.

DEPUIS L'AÉROPORT DE TRÉVISE:

Pour rejoindre Asolo, la société ACTT - ligne n° 6, effectue des liaisons continues avec les gares ferroviaire et routière de Trévise. De la gare routière de Trévise, prendre le bus pour Asolo, descendre à l'arrêt Ca' Vescovo.



Sur demande, un service de transfert privé est également disponible



Une borne de recharge pour voitures électriques est disponible



Tenuta d'Asolo
Progress



Country & Wine House

www.progresscountrywinehouse.com