



Tenuta d'Asolo
Progress



Country & Wine House





Tenuta d'Asolo
Progress



Country & Wine House

In posizione panoramica, accolta fra le morbide colline di Asolo, la tenuta Progress Country & Wine House offre un incantevole colpo d'occhio sugli sconfinati orizzonti della pianura padana a sud e, a nord, sull'antica rocca e il castello di uno dei cento borghi più belli d'Italia.



**Col
del Sol**

Asolo Prosecco Superiore DOCG
Extra Brut/Brut/Extra Dry
(Charmat Lungo 6 mesi)



**Col
d'Acelum**

Asolo Prosecco Superiore DOCG
Extra Brut/Brut/Extra Dry



**Cento
Orizzonti**

Asolo Montello DOC
Recantina



**Pro
Tempore**

Olio Extra Vergine
di Oliva



Filosofia Biologica

Un punto d'osservazione unico in tutto il territorio, che abbraccia dalla Pedemontana al Grappa, dalla pianura fino alla Laguna di Venezia che si scorge distintamente nelle giornate più limpide. Uno scenario da favola quello di Asolo che racconta storie affascinanti nelle quali natura, cultura, arte, architettura e paesaggi modellati dalla laboriosità dell'uomo si intrecciano armoniosamente.

LA TENUTA





Asolo (dal latino *asylum*, rifugio, privilegiata residenza scelta per elezione d'animo) è stato nei secoli cenacolo di artisti e rifugio di viaggiatori e personaggi internazionali: da Caterina Cornaro, regina di Cipro, Armenia e Gerusalemme, con la sua piccola ma vivace corte rinascimentale, alla divina Eleonora Duse, celebre musa del teatro italiano, sepolta al cimitero di Sant'Anna; da Freya Stark, grande viaggiatrice e scrittrice, agli straordinari artisti della scultura e architettura

Canova e Palladio, dal compositore Malipiero all'architetto e designer Carlo Scarpa. Dalle tre porte della città si snodano i "foresti", le strade che salgono i versanti dei colli per condurre al centro storico, il cuore del borgo, che accoglie la piazza, sede un tempo delle terme romane, e raffinati palazzi e ville palladiane con giardini lussureggianti come quello di Villa Stark, un tempo teatro romano e oggi luogo prescelto per eventi e spettacoli.

LA TENUTA

Perché presente e passato si intrecciano di continuo in questo meraviglioso borgo dalla storia antichissima, nato da un insediamento dei Veneti antichi intorno al V secolo A.C. Un luogo che è anche una filosofia di vita ispirata al piacere della lentezza, ideale per un turismo slow che svela poco alla volta il valore delle piccole cose. Lo stesso mood che sta alla base del nostro fare accoglienza e del raccontare ai nostri ospiti le infinite meraviglie di questo territorio.





Uno spazio silenzioso e protetto, sospeso in una magica atmosfera, dove l'accoglienza è un'arte sottile e la cura della terra un omaggio alle sue antiche tradizioni e ai suoi frutti preziosi.

LA TENUTA

Posta ad un'altezza di circa 200 metri sul livello del mare, Progress Country & Wine House si lascia scorgere con discrezione, immersa in un affascinante intreccio di vigneti e uliveti, proprio alle spalle di Villa Rinaldi, splendida dimora seicentesca ispirata alla tradizione palladiana. Nata da un'idea degli imprenditori veneti Dennis Bordin, la moglie Beatrice, Fanio Pontin e la sua famiglia per valorizzare un territorio unico quanto a contesto naturalistico, bellezze artistiche e nobile storia, Progress Country & Wine House si propone come agriturismo di pregio e, al contempo, come tenuta agricola per la produzione e degustazione di vino e olio di altissima qualità, secondo criteri di coltivazione esclusivamente biologici, in completa armonia con i ritmi e cicli di vita della Natura.



L'agriturismo / B&B all'interno della tenuta si compone di 9 Apartment Suites, uno differente dall'altro per colori, rivestimenti, pavimenti e scelte d'arredo, per evocare sensazioni uniche ed esclusive. Ispirati a concept diversi, presentano nomi legati al contesto vinicolo e culturale nel quale prendono vita. Ognuna coinvolge l'ospite in una particolare esperienza emozionale, così da

invitarlo a tornare almeno nove volte, tante quanti sono gli appartamenti, per vivere appieno la magica atmosfera del luogo. I 6 Apartment Suites al piano terra dispongono di una terrazza e/o giardino privato, mentre i 3 Apartment Suites al primo piano sono caratterizzati da ampi spazi con travatura a vista. La metratura delle camere è di circa 40 mq, con l'eccezione della Country Suite che misura 75 mq.



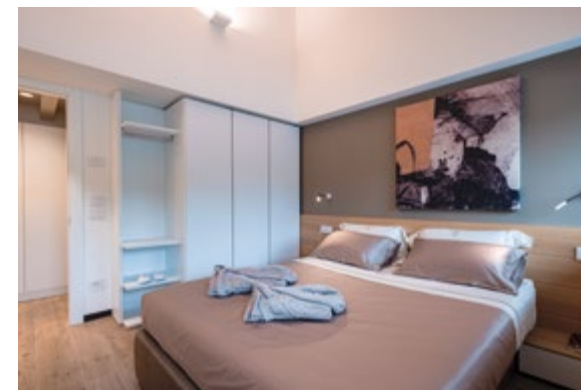
APARTMENT SUITES





IL GRAPPOLO D'UVA

Grandi spazi, aperture panoramiche sui vigneti e minuziosa cura dei particolari contraddistinguono la suite ispirata nel nome all'esclusiva dolcezza dei grappoli. Un'accoglienza nel segno dell'eccellenza per offrire un'esperienza emozionale che coinvolge tutti i sensi nel cuore di un paesaggio da favola.





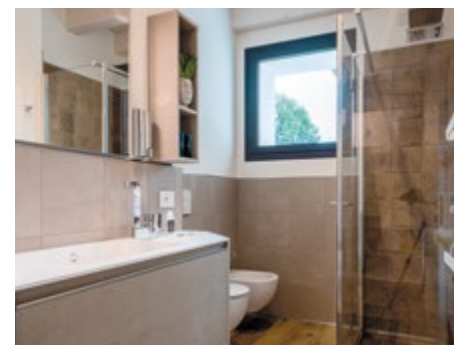
LA ROCCA

Un omaggio alla Rocca Braida di Asolo, affascinante fortezza del XII secolo e suggestivo elemento identificativo di uno dei borghi più belli d'Italia. L'appartamento coniuga armoniosamente l'antico calore del legno naturale con delicate sfumature di colore e l'eleganza contemporanea degli arredi.



LA CITTÀ

Inspirato all'armonia degli spazi e alla radiosa luminosità che impreziosisce la città dei cento orizzonti, l'appartamento mette in gioco una scala cromatica di tonalità chiare e suggestive trasparenze per dare forma ed emozione agli esclusivi ambienti giorno e notte arredati in elegante stile moderno.





LE VILLE

Giallo come l'oro, simbolo di ricchezza, eleganza, antica nobiltà. È questo il colore tematico di un appartamento luminoso e dotato di tutti i comfort, ispirato ad una preziosità reinterpretata in stile contemporaneo.



I VIGNETI

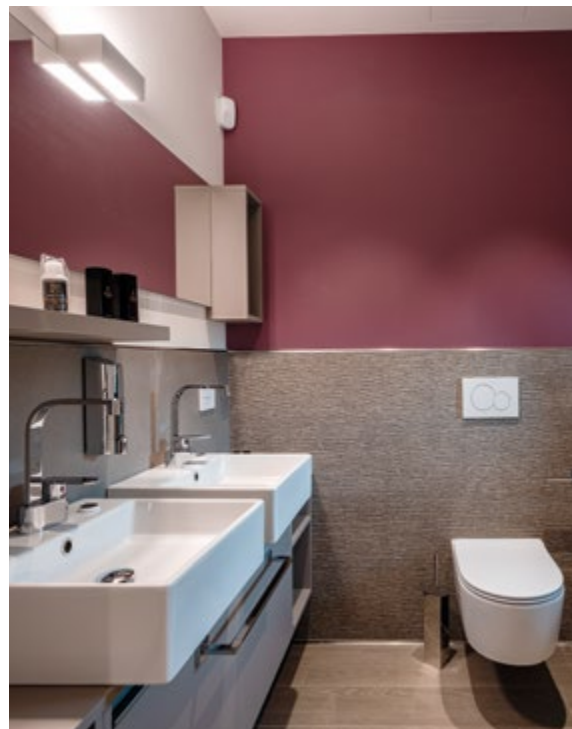
Ispirato alla natura che regna sovrana in questo angolo di paradiso, l'appartamento omaggia i filari di vite, l'inebriante profumo dei grappoli e l'alta qualità delle uve. Il sogno di una pausa relax nel cuore dei vigneti si avvera grazie alle ampie vetrate che inondano di luce ed energia gli ambienti.





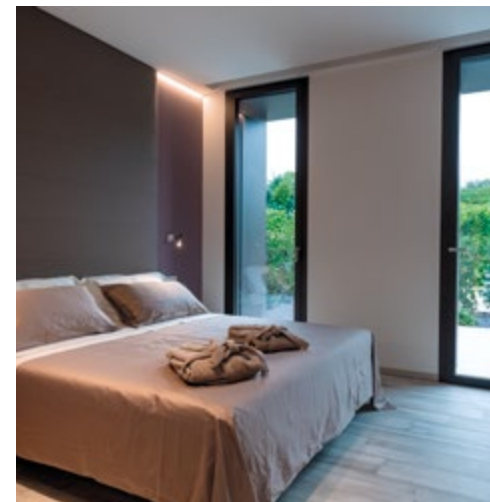
LE TRINCEE

Il viola vinaccia che accoglie l'ospite al suo ingresso è un colpo d'occhio emotivo. Filo conduttore dell'intero appartamento, decora a tratti le pareti e gli arredi della zona notte e della zona giorno, costituita da una moderna cucina e da un confortevole salottino che si affacciano su uno spazio esterno attrezzato.



LA COLLINA

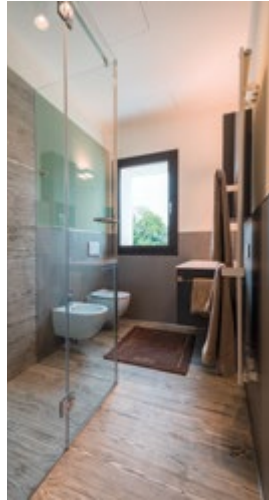
Il sinuoso profilo dei rilievi asolani è il motivo ispiratore nel decoro di spazi giorno e notte suggestivi, proprio come le delicate alture modellate nei secoli dalla natura e dall'arte. Le linee minimaliste in chiave contemporanea sposano tonalità come il grigio tortora che abbraccia i toni caldi del marrone.





LE GROTTI

Un'eleganza contemporanea contraddistingue gli spazi dell'appartamento, caratterizzati da una tonalità verde vegetazione in completa sintonia con la natura. Un ambiente studiato nei minimi particolari per soddisfare ogni esigenza, creando il clima ideale per un completo relax e una vacanza esperienziale nel segno della bellezza e del buon gusto.



IL CAVATAPPI

Bordeaux è il colore del vino. Quello delle ottime bottiglie che si stappano nell'appartamento che evoca il nettare divino prodotto con metodi biologici nella tenuta. Il gioco delle corrispondenze cromatiche si sviluppa negli ariosi spazi del mansardato nel segno di un'accoglienza di antica data.



Per raccontare la filosofia di viticoltura e di olivicoltura naturale e senza residui di Progress Country & Wine House e far sperimentare con l'assaggio guidato cosa significa produrre vino e olio di qualità nel rispetto del territorio e della sua unicità, è stato creato un particolare spazio degustazione.

LE DEGUSTAZIONI





LE DEGUSTAZIONI

Adiacente alla cantina, interrato, accoglie fino a 40 ospiti all'interno di un ambiente in stile country rustico moderno, attrezzato con tavoli, sedie e banconi in tema, monitor per le presentazioni, display prodotti, una fontana particolare, con le barrique per l'affinamento del vino rosso e un wine caveau per custodire vini speciali italiani ed internazionali. La degustazione dei vini e degli oli è accompagnata dall'assaggio di prodotti tipici del territorio, grazie anche alla presenza di una cucina dedicata per scaldare piatti e vivande. Su richiesta, è possibile organizzare, oltre alle degustazioni, aperitivi, ricevimenti, anniversari privati e ricorrenze di ogni tipo con l'ausilio di catering esterni.



Per offrire agli ospiti l'occasione di assaporare il piacere di un relax assoluto, godendo al contempo di una vista mozzafiato, è presente una terrazza panoramica comune con solarium. All'esterno, orientata a Sud, è presente una zona breakfast e aperitivi con vista su vigneti e pianura.

RELAX ASSOLUTO





Offrire ai mercati prodotti di altissima qualità senza dover ricorrere a prodotti chimici, salvaguardando in tal modo l'ambiente e la salute delle persone. Una convinzione ben precisa che ha guidato la produzione vinicola e olivicola della tenuta Progress Country & Wine House fin dalla sua nascita. Una scelta etica che ha portato ad

investire su metodi di produzione innovativi, portando a convertire la produzione al biologico per una viticoltura e olivicoltura in piena armonia con la natura. Un percorso virtuoso, ambizioso e complesso, dunque, per creare un ecosistema tra pianta, terreno e ambiente a tutto vantaggio della salute in primis e delle caratteristiche organolettiche e degli aromi del prodotto finale.

VINO & OLIO





La tenuta Progress Country & Wine House possiede 5 vigneti vitati, tutti esposti al sole, che si estendono su una superficie di 9 ettari nelle colline asolane ed orgogliosamente nel comune di Asolo, in un ambiente naturale ideale caratterizzato da terreno calcareo/roccioso/argilloso e temperatura mite. Oltre ai vigneti presenti nell'area dove si trova il Country House, la tenuta vanta il Vigneto Col del Sol nel quale sono presenti trincee e grotte risalenti alla Prima guerra mondiale da visitare godendo di un panorama mozzafiato.

La tradizione di coltivare la vite nelle colline asolane è di antica data e risale ai monaci benedettini che avevano compreso da subito quanto questa terra, per le sue particolari caratteristiche fisiche e il suo straordinario microclima, fosse l'ideale per ottenere una produzione vinicola d'eccellenza. I nobili veneziani che ad Asolo costruirono splendide ville e palazzi, alla fine del 1400, al tempo di Caterina Cornaro e della sua corte di letterati e artisti, non fecero che continuare questa tradizione che oggi noi abbiamo l'onore e il piacere di accogliere e valorizzare nel rispetto della natura.



COL DEL SOL Asolo Prosecco Superiore DOCG

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.



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.



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.






Pro Tempore

La tenuta Progress Country & Wine House vanta circa 600/700 olivi collocati in località collinare, ad un'altitudine compresa fra i 120 e i 260 metri sul livello del mare, e nella latitudine più settentrionale di tutta Europa. Il clima temperato con sole, l'ideale ventilazione e il terroir calcareo/roccioso/ argilloso che dona struttura e sapidità, sono caratteristiche che concorrono a far sì che le piante di tale area producano olive con peculiarità organolettiche eccezionali. Proprio in virtù di tali plus, il Ministero delle Politiche Agricole e della Commissione Europea ha riconosciuto la "sottozona DOP Asolo olio extravergine d'oliva della Pedemontana del Grappa" che lo certifica come prodotto tipico d'eccellenza delle colline asolane. Coltivati secondo metodi biologici, gli uliveti della tenuta producono olive che vengono raccolte a mano, selezionate e spremute in frantoio con tecnologie innovative. A regime, vengono prodotti circa 500/600 litri d'olio all'anno. L'olio extravergine d'oliva della tenuta è ricco di

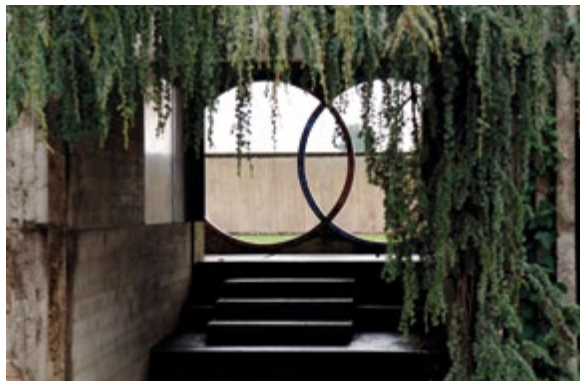
polifenoli buoni, quasi 400 e presenta le migliori caratteristiche tipiche dell'olio delle colline d'Asolo. Tra questi spiccano l'oleuropeina che combatte i radicali liberi e le infiammazioni, previene le patologie cardio-vascolari e neurologiche ed è un efficace antiaging, e l'oleocantale con caratteristiche analgesiche e antinfiammatorie, usato in medicina per migliorare la circolazione ematica. Pro Tempore olio extravergine d'oliva è certificato biologico e DOP Grappa e contraddistinto da proprietà benefiche-curative d'eccellenza. È caratterizzato da un colore giallo paglierino, un fruttato leggero di olive quasi mature, lievemente erbaceo, con profumi delicati di mandorla dolce, erba falciata e accenno di mela. In bocca è prevalentemente dolce, con fluidità media, amaro appena accennato e piccante leggero. In quanto extravergine d'oliva, questo olio è un vero e proprio alimento-medicina, un naturale elisir di salute, come dichiarato anche dalla FDA (Food and Drug Administration).



Coinvolgere l'ospite in un'esperienza emozionante in tutti i sensi, offrirgli l'opportunità di rilassarsi in uno spazio naturale incontaminato e in una struttura che offre tutti i comfort, sperimentare a fior di pelle la bellezza di un territorio unico nel suo genere usufruendo di una ricca offerta di servizi. Questa la filosofia sulla quale si fonda l'accoglienza nella tenuta Progress Country & Wine House.

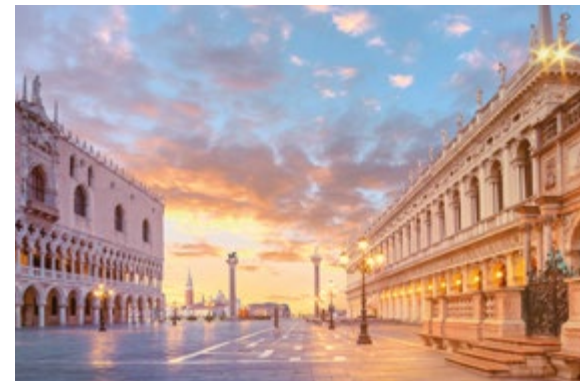
ESCURSIONI





Un particolare servizio escursioni, in collaborazione con agenzie viaggio di primo livello e guide professioniste, garantisce un'esplorazione del territorio completa sotto ogni punto di vista: naturalistico, storico-artistico, enogastronomico. Un servizio su misura per gli ospiti della tenuta, personalizzabile a seconda del tipo di esperienza che ognuno di loro è più interessato a vivere. A partire dai tour con degustazione organizzati nei vigneti e oliveti della tenuta stessa, alla scoperta dei profumi e dei sapori dei migliori frutti della

terra, e nel borgo medievale di Asolo, nel 500 residenza di illustri artisti e letterati provenienti da tutto il mondo, che racchiude all'interno delle sue antiche mura una storia millenaria. Visite guidate ai più importanti e affascinanti centri storici del Veneto come Venezia, Verona, Bassano Del Grappa o piccoli centri, scrigni di preziosi tesori artistici come Marostica, città degli scacchi, Possagno con il suo straordinario Museo del Canova e la Gipsoteca monografica più grande d'Europa o Cima Grappa, famosa per il celebre sacrario militare.





Molti anche i mezzi e le modalità proposte per andare alla scoperta del territorio: pedalando in bici in tutta tranquillità, a cavallo, in piena libertà, per immergersi appieno nella rigogliosa vegetazione dei colli asolani oppure sulle quattro ruote di un quad per percorsi adrenalinici nelle montagne del Grappa. Per i gourmand molti i percorsi enogastronomici studiati per far assaporare la ricchezza di tipicità alimentari che contraddistingue questo territorio,

frutto di una sapienza artigianale e di un'arte culinaria straordinaria. Per i palati più raffinati sono stati inoltre selezionati dieci fra i migliori ristoranti di pesce e carne dei dintorni, locali tipici e, anche stellati, per offrire agli ospiti emozioni uniche nel segno del buon gusto. Per i patiti dello sport non mancano lezioni o partite di tennis o golf nel cuore delle colline asolane.




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

COME RAGGIUNGERCI



DA EST:

- Casello autostradale Treviso Nord, via Montebelluna
- Casello autostradale Treviso Sud, via Castelfranco
- Autostrada Pedemontana Veneta, uscita Altivole direzione Asolo

DA SUD:

- Casello autostradale Padova, via Castelfranco, Nuova Strada del Santo

DA OVEST:

- Casello autostradale Vicenza Nord, uscita Valdastico, via Cittadella
- Castelfranco e Casello autostradale Dueville, via Bassano
- Autostrada Pedemontana Veneta, uscita Altivole direzione Asolo



DALLA STAZIONE DI MONTEBELLUNA

Prendere la linea 162 (12b.LM)

DALLA STAZIONE DI CASTELFRANCO VENETO

Raggiungere la stazione delle corriere, via Padgora 1, prendere la linea 204 (4CTM)

DALLA STAZIONE DI BASSANO DEL GRAPPA

Prendere la linea 162 (12b.LM) o la linea 207 (7CTM)



DALL'AEROPORTO DI VENEZIA:

Per raggiungere Asolo, la compagnia MOM effettua collegamenti continui con la stazione ferroviaria e la stazione delle corriere di Treviso. Dalla stazione delle corriere di Treviso, prendere la corriera per Asolo, fermata Ca' Vescovo.

DALL'AEROPORTO DI TREVISO:

Per raggiungere Asolo, la compagnia ACTT - linea n. 6 effettua collegamenti continui con la stazione ferroviaria e la stazione delle corriere di Treviso. Dalla stazione delle corriere di Treviso, prendere la corriera per Asolo, fermata Ca' Vescovo.



Su richiesta è disponibile il servizio di transfer privato



È disponibile stazione di ricarica per veicoli elettrici



Tenuta d'Asolo
Progress



Country & Wine House

www.progresscountrywinehouse.com