



Tenuta d'Asolo
Progress



Country & Wine House





Unternehmensphilosophie Bio-Anbau

Ein einzigartiger Aussichtspunkt in der gesamten Region, der von der Pedemontana bis zum Monte Grappa, von der Ebene bis zur Lagune von Venedig reicht, die man an klaren Tagen deutlich sehen kann. Asolo ist ein märchenhafter Schauplatz, der faszinierende Geschichten erzählt, in denen Natur, Kultur, Kunst, Architektur und vom Fleiß des Menschen geprägte Landschaften harmonisch miteinander verwoben sind.

DAS ANWESEN





Asolo (vom lateinischen *asylum*, Zuflucht, ein privilegierter Wohnsitz, den die Seele erwählt hat), war im Laufe der Jahrhunderte ein Künstlertreffpunkt und ein Zufluchtsort für Reisende und internationale Persönlichkeiten: von Caterina Cornaro, Königin von Zypern, Armenien und Jerusalem, mit ihrem kleinen, aber lebhaften Renaissance-Hof, bis zur göttlichen Eleonora Duse, der berühmten Muse des italienischen Theaters, die auf dem Friedhof von Sant'Anna begraben ist; von Freya Stark, der großen Reisenden und Schriftstellerin, bis zu den außergewöhnlichen

Künstlern der Bildhauerei und Architektur Canova und Palladio, vom Komponisten Malipiero bis zum Architekten und Designer Carlo Scarpa. Von den drei Stadttoren aus schlängeln sich die "foresti", die Straßen, die an den Hängen hinauf zum historischen Zentrum führen, dem Herzen des Ortes, wo sich die Piazza befindet, auf der sich einst die römischen Thermen befanden, sowie edle Paläste und palladianische Villen mit üppigen Gärten wie die Villa Stark, die einst ein römisches Theater war und heute ein beliebter Ort für Veranstaltungen und Shows ist.

DAS ANWESEN

Denn Gegenwart und Vergangenheit sind in diesem wunderschönen Dorf mit seiner uralten Geschichte, die auf eine Siedlung der alten Veneter um das 5. Jahrhundert v. Chr. zurückgeht, ständig miteinander verwoben. Ein Ort, der auch eine Lebensphilosophie ist, inspiriert von der Freude an der Langsamkeit, ideal für einen Slow-Tourismus, der nach und nach den Wert der kleinen Dinge offenbart. Diese Stimmung liegt auch unserer Gastfreundschaft und der Art und Weise, wie wir unseren Gästen die unzähligen Wunder dieser Gegend vermitteln, zugrunde.





Ein stiller und geschützter Ort in einer magischen Atmosphäre, wo die Gastfreundschaft eine feine Kunst ist und die Pflege des Bodens eine Hommage an seine alten Traditionen und wertvollen Früchte.

DAS ANWESEN

Das Progress Country & Wine House liegt auf einer Höhe von etwa 200 Metern über dem Meeresspiegel inmitten eines faszinierenden Geflechts von Weinbergen und Olivenhainen, direkt hinter der Villa Rinaldi, einem prächtigen, von der palladianischen Tradition inspirierten Wohnsitz aus dem 17. Jahrhundert. Das von den aus dem Veneto stammenden Unternehmern Dennis Bordin, seiner Frau Beatrice und Fanio Pontin und seiner Familie gegründete Progress Country & Wine House soll ein Gebiet aufwerten, das aufgrund seiner natürlichen Umgebung, seiner künstlerischen Schätze und seiner edlen Geschichte einzigartig ist: Es handelt sich um ein renommiertes Agrotourismus-Anwesen und gleichzeitig um ein landwirtschaftliches Gut, auf dem Wein und Olivenöl von höchster Qualität hergestellt und verkostet werden, wobei ausschließlich biologische Anbaumethoden angewandt werden, die in völliger Harmonie mit den Rhythmen und Lebenszyklen der Natur stehen.



Der Ferienhof/B & B auf dem Landgut besteht aus neun Appartement-Suiten, die sich in Bezug auf Farben, Wandverkleidungen, Fußböden und Möbelauswahl voneinander unterscheiden, um einzigartige und exklusive Eindrücke zu vermitteln. Ihre Namen sind von verschiedenen Konzepten inspiriert und stehen in Zusammenhang mit dem Wein und dem kulturellen Kontext, in dem sie entstanden sind. Jede von ihnen bindet den Gast in eine besondere emotionale Erfahrung

ein und lädt ihn ein, mindestens neunmal wiederzukommen, so oft, dass er alle Wohnungen erleben kann, um die magische Atmosphäre des Ortes voll zu genießen. Die 6 Apartment-Suiten im Erdgeschoss verfügen über eine Terrasse und/oder einen privaten Garten, während die 3 Apartment-Suiten im ersten Stock große Räume mit sichtbaren Balken aufweisen. Die Zimmer sind etwa 40 Quadratmeter groß, mit Ausnahme der Country Suite, die 75 Quadratmeter umfasst.



APARTMENT SUITES





IL GRAPPOLO D'UVA (DIE WEINTRAUBEN)

Große Räume, Panoramablick auf die Weinberge und viel Liebe zum Detail kennzeichnen die Suite, deren Name von der exklusiven Süße der Trauben inspiriert ist. Ein exzellenter Empfang, um eine emotionale Erfahrung zu bieten, die alle Sinne im Herzen einer märchenhaften Landschaft einbezieht.





LA ROCCA (DIE FESTUNG)

Eine Hommage an die Rocca Braida di Asolo, eine faszinierende Festung aus dem 12. Jahrhundert und ein prägendes Element für eines der schönsten Dörfer Italiens. Die Wohnung verbindet harmonisch die antike Wärme des Naturholzes mit zarten Farbnuancen und mit der zeitgenössischen Eleganz des Mobiliars.



LA CITTÀ (DIE STADT)

Inspiriert von der Harmonie des Raums und dem strahlenden Licht, das die Stadt der hundert Horizonte schmückt, verwendet die Wohnung eine chromatische Skala von hellen Tönen und suggestiven Transparenzen, um den exklusiven Wohn- und Schlafbereichen, die in einem eleganten, modernen Stil eingerichtet sind, Form und Emotion zu verleihen.





LE VILLE (DIE VILLEN)

Gelb wie Gold, ein Symbol für Reichtum, Eleganz und alteingesessenen Adel. Diese Farbe kennzeichnet eine helle, mit allem Komfort ausgestattete Wohnung, inspiriert von einer in modernem Stil neu interpretierten Pracht.



I VIGNETI (DIE WEINBERGE)

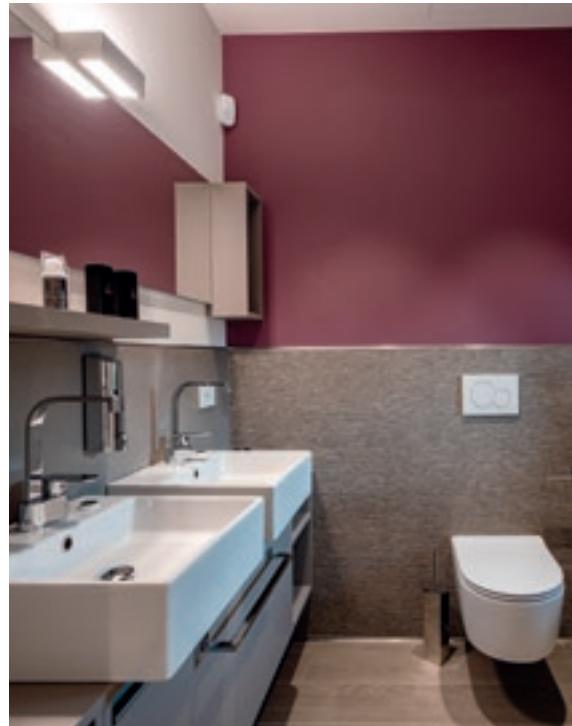
Inspiriert von der Natur, die in diesem paradisischen Winkel vorherrscht, ist die Wohnung eine Hommage an die Reihen der Weinstöcke, den berausenden Duft und die hohe Qualität der Trauben. Der Traum von einer erholsamen Pause im Herzen der Weinberge wird dank der großen Fenster, die die Räume mit Licht und Energie durchfluten, wahr.





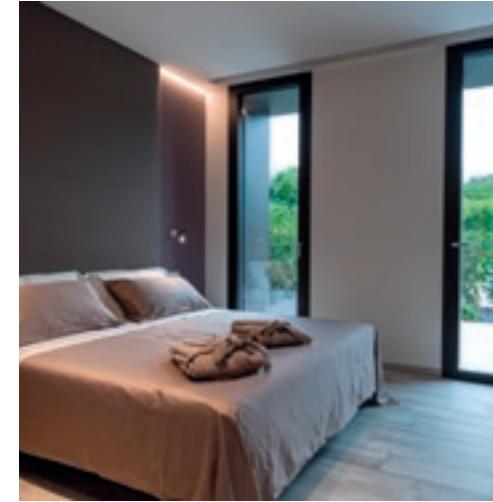
LE TRINCEE (DIE GRÄBEN)

Das Weinrot, das die Gäste gleich beim Eintreten überrascht, ist ein emotionaler Blickfang. Es ist das Leitmotiv der gesamten Wohnung und prägt einen Teil der Wände und der Einrichtung des Schlafbereichs und des Wohnbereichs, der aus einer modernen Küche und einem gemütlichen Wohnzimmer mit Blick auf den möblierten Außenbereich besteht.



LA COLLINA (DER HÜGEL)

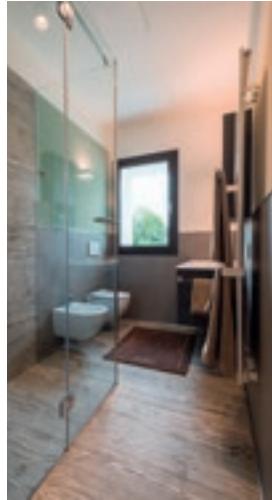
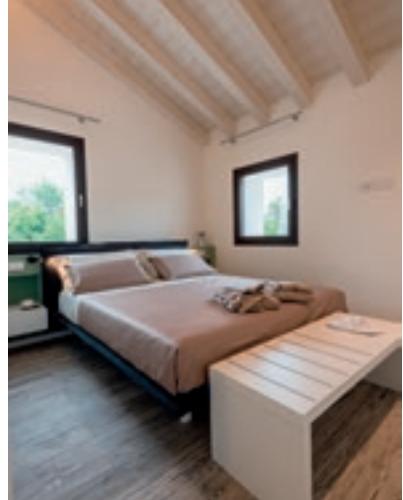
Das geschwungene Profil der Silhouette von Asolo ist das inspirierende Motiv für die Dekoration von stimmungsvollen Wohn- und Schlafräumen, genau wie die zarten Höhenzüge, die im Laufe der Jahrhunderte von Natur und Kunst modelliert wurden. Minimalistische Linien in einem zeitgenössischen Stil kombinieren Schattierungen wie Taubengrau mit warmen Brauntönen.





LE GROTTA (DIE HÖHLEN)

Eine moderne Eleganz ist das Merkmal der Räume dieses Apartments, die sich durch einen an die Natur und die Welt der Pflanzen erinnernden Grünton auszeichnen. Eine Wohnung, die bis ins kleinste Detail durchdacht ist, um alle Bedürfnisse zu befriedigen und gleichzeitig auch das ideale Klima für vollkommene Entspannung und einen unvergesslichen Urlaub im Zeichen der Schönheit und des guten Geschmacks schafft.



IL CAVATAPPI (DER KORKENZIEHER)

Bordeaux ist die Farbe des Weins. Die ausgezeichneten Flaschen, die in der Wohnung entkorkt werden, erinnern an den göttlichen Nektar, der auf dem Weingut biologisch erzeugt wird. Das Zusammenspiel der Farbkorrespondenzen entwickelt sich in den luftigen Dachräumen im Zeichen eines weit zurückreichenden Willkommens.



Ein spezieller Verkostungsbereich wurde eingerichtet, um die Philosophie des Progress Country & Wine House des natürlichen, rückstandsfreien Wein- und Olivenanbaus zu veranschaulichen und den Besuchern die Möglichkeit zu geben, durch geführte Verkostungen zu erfahren, was es bedeutet, Qualitätswein und -öl zu produzieren und dabei den Boden und seine Einzigartigkeit zu respektieren.

DIE VERKOSTUNGEN





DIE VERKOSTUNGEN

Der an den Weinkeller angrenzende, im Untergeschoss liegende Raum bietet Platz für bis zu 40 Gäste in einem modernen, rustikalen Ambiente im Landhausstil, ausgestattet mit Tischen, passenden Stühlen und Theken, Monitoren für Präsentationen, Produktauslagen, einem besonderen Brunnen, mit Barriques für die Reifung von Rotwein und einem Weinkeller für die Lagerung besonderer italienischer und internationaler Weine. Die Degustation von Wei- und Öl werden von der Verkostung typischer lokaler Produkte begleitet, auch dank einer eigenen Küche für warme Gerichte und Speisen. Auf Anfrage können neben Weinverkostungen auch Aperitifs, Empfänge, private Jubiläen und Feiern aller Art mit Hilfe externer Caterer organisiert werden.

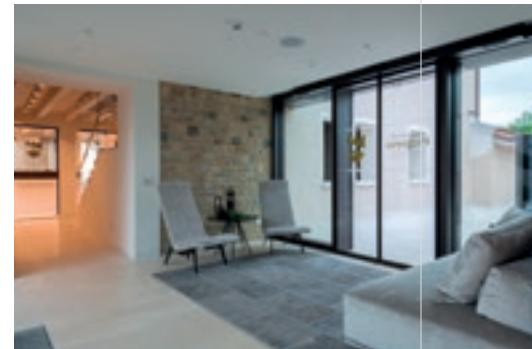


Um den Gästen die Möglichkeit zu geben, sich bei einer atemberaubenden Aussicht zu entspannen, gibt es eine gemeinschaftliche Panoramaterrasse mit Solarium.

Im Außenbereich, der nach Süden ausgerichtet ist, gibt es einen Bereich für Frühstück und Aperitif mit Blick auf Weinberge und die Ebene.

ABSOLUTE ENTSPANNUNG





Wir bieten den Märkten Produkte von höchster Qualität an, ohne dass Chemikalien verwendet werden müssen, und schützen so die Umwelt und die Gesundheit der Menschen. Eine klare Überzeugung, die die Wein- und Olivenölerzeugung des Weinguts Progress Country & Wine House von Anfang an geleitet hat. Eine ethische Entscheidung, die zu Investitionen in

innovative Produktionsmethoden und zur Umstellung der Produktion auf biologischen Wein- und Olivenanbau in vollem Einklang mit der Natur führte. Ein virtuoser, ehrgeiziger und komplexer Prozess also, um ein Ökosystem zwischen Pflanze, Boden und Umwelt zu schaffen, das vor allem der Gesundheit und den organoleptischen Eigenschaften und Aromen des Endprodukts zugute kommt.

ÖL & WEIN





Das Weingut Progress Country & Wine House verfügt über 5 Weinberge, die alle der Sonne ausgesetzt sind und sich über eine Fläche von 9 Hektar in den Hügeln von Asolo erstrecken. Sie befinden sich in der Gemeinde Asolo, in einer idealen natürlichen Umgebung, die durch kalkhaltige, steinige und tonhaltige Böden und milde Temperaturen gekennzeichnet ist. Neben den Weinbergen in der Umgebung des Landhauses verfügt das Landgut über den Weinberg Col del Sol, wo man Schützengräben und Höhlen aus dem Ersten Weltkrieg besichtigen kann, während man eine atemberaubende Aussicht genießt. Die Tradition des Weinbaus in den Hügeln von Asolo geht auf die Benediktinermönche zurück, die sofort erkannten, dass dieses Gebiet mit seinen besonderen physischen Eigenschaften und seinem außergewöhnlichen Mikroklima ideal für die Herstellung von hervorragenden Weinen ist. Die venezianischen Aristokraten, die Ende des 15. Jahrhunderts, zur Zeit von Caterina Cornaro und ihrem Hofstaat aus Literaten und Künstlern, in Asolo prächtige Villen und Paläste errichteten, setzten diese Tradition fort, und wir haben heute die Ehre und das Vergnügen, sie mit Respekt vor der Natur fortzusetzen und zu erweitern.



COL DEL SOL
Asolo Prosecco Superiore DOCG

Er ist in den Versionen Extra Brut, Brut und Extra Dry erhältlich und wird nach der langen Charmat-Methode (6 Monate) hergestellt, die eine längere Lagerung auf der Hefe und die Zugabe von Liqueur d'expédition (Versanddosage) nach der Gärung vorsieht. Er zeichnet sich durch eine leuchtend strohgelbe Farbe und eine lebendige, seidige und spritzige Perlage aus. Er hat ein ausgezeichnetes Volumen und Gleichgewicht und ein reiches, anhaltendes aromatisches Profil, das von zarten blumigen und fruchtigen Noten unterstrichen wird, was die Besonderheit des Herkunftsgebiets zum Ausdruck bringt und ihn einzigartig und unverwechselbar macht. Er eignet sich als Begleiter von Aperitifs, Vorspeisen, ersten Gängen, Fisch, frittiertem Fisch und Wurstwaren und sollte bei einer Temperatur von 6/8°C serviert werden.



COL D'ACELUM
Asolo Prosecco Superiore DOCG

In den Versionen Extra Brut, Brut und Extra Dry erhältlich und ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Glera hergestellt, die in den Weinbergen der Hügel rund um Asolo von Hand geerntet und ausgewählt werden. Er zeichnet sich durch eine strohgelbe Farbe und eine sehr feine und anhaltende Perlage aus und bringt die gesamte reiche Mineralität des Gebiets zum Ausdruck. Der Duft weist deutliche Noten von weißen Früchten auf, während der Geschmack angenehm säuerlich, würzig und sehr frisch ist. Am besten geeignet zu Plätzchen, Vorspeisen und allerlei Häppchen, ideal für gesellige Anlässe. Mit einer Temperatur von 6 bis 8 °C servieren.



CENTO ORIZZONTI
Recantina Asolo Montello DOC

Der "Cento Orizzonti" zeichnet sich durch eine purpurrote Farbe aus, die mit zunehmender Reifung zu Granatrot tendiert. Er hat ein intensives, charakteristisches Aroma und einen trockenen, herzhaften und kräftigen Geschmack, der von würzigen Noten geprägt ist, in einem Spiel von Geschmacksharmonien, die ihn unverwechselbar machen. Die Verwendung der autochthonen Rebsorten Bianchetta und Recantina verleiht ihm einen Hauch von Originalität.






Pro Tempore

Das Landgut Progress Country & Wine House mit seinen rund 600/700 Olivenbäumen befindet sich in Hanglage auf einer Höhe von 120 bis 260 Metern über dem Meeresspiegel und auf dem nördlichsten Breitengrad Europas. Das gemäßigte, sonnenreiche Klima, die ideale Belüftung und das kalkhaltige, steinige und tonhaltige Terroir, das Struktur und Geschmack verleiht, sind Merkmale, die dafür sorgen, dass die Bäume in diesem Gebiet Oliven mit außergewöhnlichen organoleptischen Eigenschaften hervorbringen. Gerade wegen dieser Vorzüge haben das Landwirtschaftsministerium und die Europäische Kommission das „native Olivenöl extra DOP Asolo aus dem Untergebiet Pedemontana del Grappa“ anerkannt, was es als typisches Spitzenprodukt der Hügel von Asolo zertifiziert. Die Olivenhaine des Anwesens werden biologisch bewirtschaftet. Die Oliven werden von Hand geerntet, ausgewählt und in der Mühle mit innovativen Technologien gepresst. Bei vollem Betrieb werden etwa 500/600 Liter Öl pro Jahr produziert. Das native Olivenöl extra aus dem Weingut ist reich an

guten Polyphenolen, fast 400, und weist die besten Eigenschaften aus, die für das Öl von den Hügeln von Asolo typisch sind. Dazu gehören Oleuropein, das freie Radikale und Entzündungen bekämpft, kardiovaskulären und neurologischen Erkrankungen vorbeugt und ein wirksames Anti-Aging-Mittel ist, und Oleocanthal, das schmerzlindernde und entzündungshemmende Eigenschaften besitzt und in der Medizin zur Verbesserung der Blutzirkulation eingesetzt wird. Das Pro Tempore native Olivenöl extra ist bio-zertifiziert und weist die Bezeichnung DOP Grappa auf und zeichnet sich durch hervorragende wohltuende pflegende Eigenschaften aus. Es hat eine strohgelbe Farbe, besitzt eine leichte Fruchtigkeit von fast reifen Oliven, ist leicht krautig, mit zarten Aromen von süßen Mandeln, gemähtem Gras und einem Hauch von Apfel. Im Mund ist es überwiegend süß, mit mittlerer Fließfähigkeit, kaum wahrnehmbarer Bitterkeit und leichter Würze. Als natives Olivenöl extra ist dieses Öl ein echtes Lebensmittelmedikament, ein natürliches Gesundheitselixier, wie auch die FDA (Food and Drug Administration) erklärt.



Den Gast in eine aufregende Erfahrung mit allen Sinnen einbeziehen, ihm die Möglichkeit bieten, sich in einer unberührten Natur und in einer Struktur, die allen Komfort bietet, zu entspannen, die Schönheit einer einzigartigen Gegend aus erster Hand zu erleben und ein reichhaltiges Angebot an Dienstleistungen in Anspruch zu nehmen. Auf dieser Philosophie beruht die Gastfreundschaft, die im Landgut Progress Country & Wine House zu Hause ist.

EXKURSIONEN





Ein spezieller Ausflugsservice, in Zusammenarbeit mit erstklassigen Reisebüros und professionellen Führern, garantiert eine vollständige Erkundung des Gebiets unter allen Gesichtspunkten: naturwissenschaftlich, historisch-künstlerisch, önologastronomisch. Ein maßgeschneiderter Service für die Gäste des Anwesens, der je nach Art des gewünschten Erlebnisses angepasst werden kann. Angefangen bei den Besichtigungen mit Verkostung in den Weinbergen und Olivenhainen des Anwesens selbst, um die Düfte und den Geschmack der besten Früchte der Erde zu entdecken, bis hin zum mittelalterlichen Dorf

Asolo, in dem im 16. Jahrhundert berühmte Künstler und Literaten aus aller Welt wohnten und das in seinen alten Mauern eine tausendjährige Geschichte birgt. Führungen zu den wichtigsten und faszinierendsten historischen Zentren des Veneto wie Venedig, Verona, Bassano Del Grappa oder Kleinstädten, Schatzkammern wertvoller Kunstschätze wie Marostica, die Stadt des Schachs, Possagno mit seinem außergewöhnlichen Canova-Museum und Europas größter monographischer Gipsoteca oder Cima Grappa, berühmt für seinen Militärschrein.





Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten, die Gegend zu entdecken: mit dem Fahrrad in völliger Ruhe, zu Pferd, in völliger Freiheit, um die üppige Vegetation der Hügel von Asolo zu genießen, oder auf vier Rädern eines Quads für adrenalingeladene Touren in den Bergen des Grappa-Massivs. Für Feinschmecker gibt es zahlreiche kulinarische und weinkundliche Routen, die es möglich machen, den Reichtum an typischen Lebensmitteln zu genießen, die dieses Gebiet auszeichnen

und die das Ergebnis handwerklicher und außergewöhnlicher Kochkunst sind. Für die raffiniertesten Gaumen wurden außerdem zehn der besten Fisch- und Fleischrestaurants der Gegend ausgewählt, die typisch und zum Teil sogar mit Sternen ausgezeichnet sind, um den Gästen einzigartige Emotionen im Zeichen des guten Geschmacks zu bieten. Sportbegeisterte können im Herzen der Hügel von Asolo Tennis- oder Golfunterricht nehmen und den Sport ausüben.




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

ANFAHRT



VON OSTEN:

- Autobahnausfahrt Treviso Nord, über Montebelluna
- Autobahnausfahrt Treviso Sud, über Castelfranco
- Autobahnausfahrt Pedemontana Veneta, Ausfahrt Altivole in Richtung Asolo

VON SÜDEN:

- Autobahnausfahrt Padua, über Castelfranco, Neue Strada del Santo

VON WESTEN:

- Autobahnausfahrt Vicenza Nord, Ausfahrt Valdastico, über Cittadella
- Castelfranco und Autobahnausfahrt Dueville, über Bassano
- Autobahnausfahrt Pedemontana Veneta, Ausfahrt Altivole in Richtung Asolo



VOM BAHNHOF

VON MONTEBELLUNA
Mit der Linie 162 (12b.LM)

VOM BAHNHOF

VON CASTELFRANCO VENETO
Am Überlandbusbahnhof in der Via Padgora 1 die Linie 204 (4CTM) nehmen

VOM BAHNHOF

VON BASSANO DEL GRAPPA
Mit der Linie 162 (12b.LM)
oder 207 (7CTM)



VOM FLUGHAFEN VON VENEDIG:

Um nach Asolo zu gelangen, bietet die Gesellschaft MOM häufige Verbindungen mit dem Bahnhof und dem Überlandbusbahnhof von Treviso. Am Überlandbusbahnhof von Treviso den Bus nach Asolo nehmen und an der Haltestelle Ca' Vescovo aussteigen.

VOM FLUGHAFEN VON TREVISO:

Um nach Asolo zu gelangen, bietet die Gesellschaft ACTT mit der Linie Nr. 6 häufige Verbindungen mit dem Bahnhof und dem Überlandbusbahnhof von Treviso. Am Überlandbusbahnhof von Treviso den Bus nach Asolo nehmen und an der Haltestelle Ca' Vescovo aussteigen.



Auf Anfrage ist ein
privater Transferservice verfügbar



Eine Aufladestation für
Elektrofahrzeuge ist verfügbar



Tenuta d'Asolo
Progress



Country & Wine House

www.progresscountrywinehouse.com