



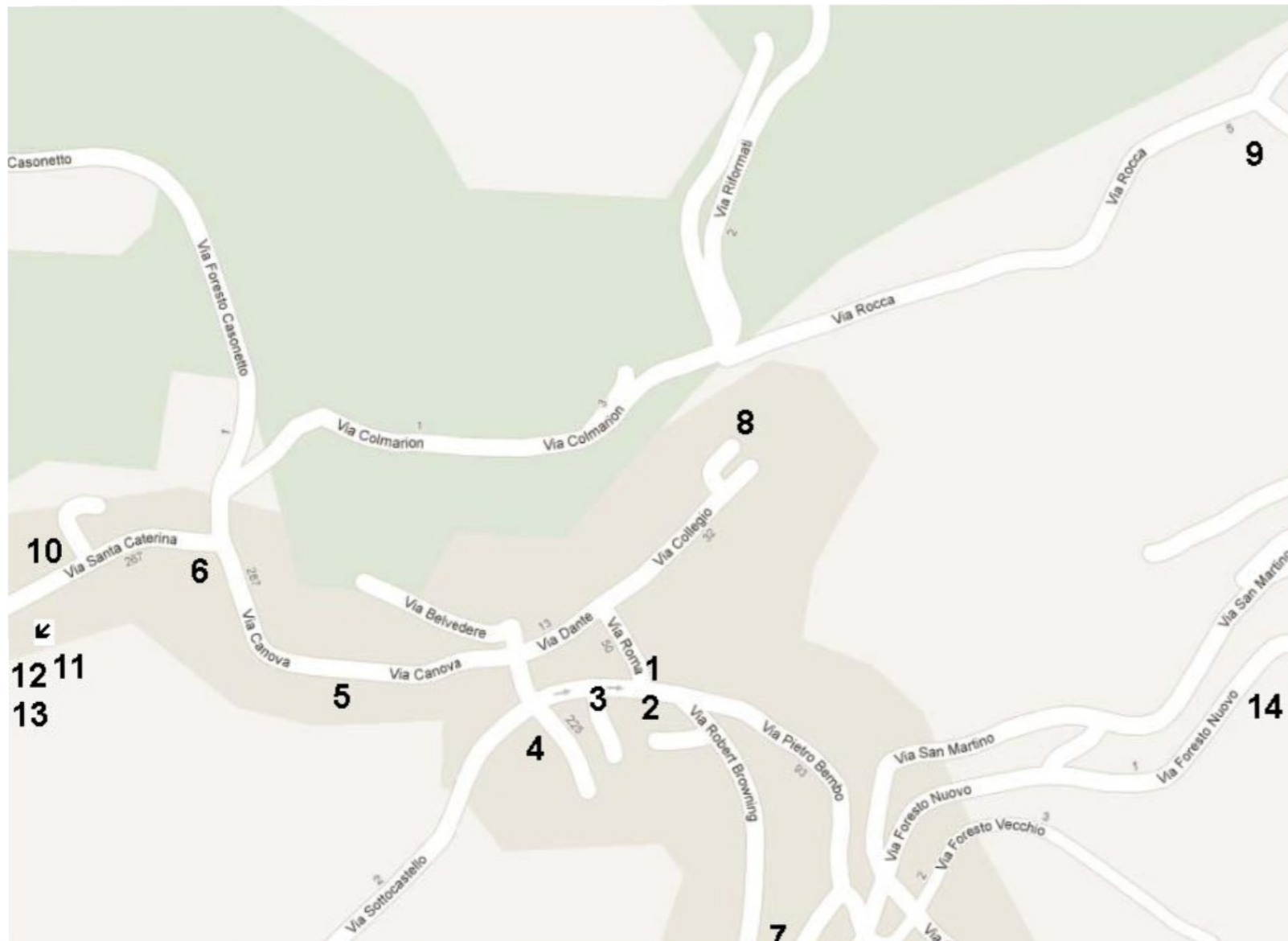
**Bandiere arancioni**



Marchio di qualità  
Turistico Ambientale del  
Touring Club Italiano

**Asolo** conserva un suggestivo **aspetto medioevale**, raccolta entro le antiche mura e dominata dalla **Rocca**. Molto caratteristiche sono le vie affiancate dai portici ad arco degli antichi palazzi sulle cui facciate, coperte di affreschi, si aprono bifore, trifore ed armoniosi balconi.

**Asolo, la 'città dai cento orizzonti' - Bandiera arancione del Touring Club Italiano.**



**Da vedere:**

- 1) Piazza Garibaldi**, fulcro cittadino con la Fontana Maggiore;
- 2) Cattedrale**. Magnifico scrigno di importanti opere d'arte, fra cui l'Assunta di Lorenzo Lotto;
- 3) Palazzo della Loggia - Museo Civico**, splendidamente affrescato. Il Museo contiene una sezione archeologica, una pinacoteca, una sezione dedicata a Eleonora Duse e reperti locali;
- 4) Castello della Regina**, residenza della Regina Cornaro, l'unica 'regina' nella storia della Repubblica Veneta;
- 5) Casa Duse**, residenza della 'divina' Eleonora Duse;
- 6) Chiesetta di Santa Caterina di Alessandria**, costruita nel corso del XIV sec. con affreschi del '400;
- 7) Villa Freya** nel giardino interno si trovano i resti del Teatro Romano;
- 8) Convento dei SS. Pietro e Paolo** - ex monastero di San Pietro, fu realizzato nel XII secolo. Rimase monastero delle monache benedettine fino al 1807;
- 9) Rocca** (XIV sec.) ciclopica costruzione medievale in vetta al colle, a guardia dell'abitato. E' il simbolo della città;
- 10) Casa Longobarda** (XVI sec.) dalla facciata in pietra tufacea, con grottesche figure ed originalità artistiche;
- 11) Cimitero di Sant'Anna**, vi sono sepolte Eleonora Duse e Freya Stark;
- 12) Villa Contarini o Villa degli Armeni** (XVI sec.) magnifico esempio architettonico del '500, appena fuori le mura presso Sant'Anna, mostra sulla facciata affreschi del XVI sec. con scene bibliche;
- 13)** Ad ovest del centro urbano, nella frazione di Pagnano, sopravvive l'antica struttura del "**Maglio**", piccola fucina del 1468, in funzione fino ad anni recenti;
- 14) Chiesa di San Gottardo** - chiesa francescana dalla struttura trecentesca con interessanti affreschi.

Bellissimi sono anche i **dintorni**. Fra i tanti possibili percorsi, imperdibile è la "Strada del vino del Montello e Colli Asolani" che si snoda lungo dolci colline dove l'antica tradizione vitivinicola vede nel Prosecco e nel Rosso del Montello e Colli Asolani prodotti di grande pregio.

**Per maggiori informazioni:**  
[www.marcadoc.com/asolo](http://www.marcadoc.com/asolo)

**Asolo** la si può visitare in poche ore ma si avrebbe voglia di passarci una vita intera. Letterati, poeti ed artisti visitarono ed amarono questa città: da **Pietro Bembo** che durante il dominio della Cornaro vi scrisse "Gli Asolani" al poeta inglese **Robert Browning** che vi si stabilì e le dedicò "Asolando", da **Giosuè Carducci** che la chiamò "la Città dai cento orizzonti" alla **Duse** che in Asolo ebbe casa e volle essere sepolta, da **Lorenzo Lotto** a **Giorgione** nelle cui opere vive la grazia del paesaggio, dal **Palladio** a **Canova**, da **Igor Strawinsky** a **Gian Francesco Malipiero** e molti altri ancora.

La visita del **centro storico** di Asolo inizia da sud, attraverso **Porta Loreggia**. Sulla sinistra si trova la famosa **Fontanella Zen** e sulla destra Villa Stark, residenza della grande viaggiatrice ed esploratrice inglese Freya Stark (1893-1993). Percorsi i portici di **via Browning**, si arriva in Piazza Garibaldi, il cuore della città. Di fronte alla Fontana Maggiore, sovrastata dal **Leone di San Marco**, si staglia il profilo del Duomo, dedicato a S. Maria Assunta.

### Prodotti tipici

**ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG** - Prosecco di splendida eleganza, prodotto nella piccola zona collinare racchiusa tra il monte Grappa e il Piave, si distingue per la spuma fine e persistente e il brillante colore giallo paglierino. I profondi terreni argillosi della zona conferiscono all'**Asolo Prosecco Superiore DOCG** una struttura e un corpo capaci di accompagnare il pasto ad ogni portata, con i caratteristici profumi fruttati ed una sorprendente lunghezza gustativa.

**MONTELLO ROSSO DOCG** - Nelle colline del Montello e dei Colli Asolani viene tutelata una piccola produzione vinicola autoctona di elevata qualità: il 'Montello Rosso' o 'Montello' DOCG. Una DOCG di alta qualità, ottenuta con vitigni internazionali che in questi luoghi assumono una loro identità ben precisa. Di colore rosso rubino intenso, il 'Montello' ha un profumo intenso e gradevole e un sapore robusto e lievemente speziato. Un vino dalla personalità forte che si accompagna a piatti corposi.

**DOC MONTELLO E COLLI ASOLANI** - Questa zona produce altri ottimi vini bianchi e rossi racchiusi nella DOC Montello e Colli Asolani: Venegazzù, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Manzoni Bianco, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Carménère e Bianchetta.

**OLIO EXTRAVERGINE DEI COLLI ASOLANI - Dop Asolo olio extravergine della Pedemontana del Grappa:** un prodotto dalle caratteristiche nutrizionali, dietetiche e qualitative di assoluto valore. Il terreno, il clima e le altre condizioni climatiche determinano caratteristiche, sapori e profumi assolutamente uniche.

**CILIEGIA DEI COLLI ASOLANI** - I Ciliegi sono diffusi nella fascia collinare e pedemontana che va da Cornuda ad Asolo. Oltre alla bontà del prodotto, segnaliamo il periodo della fioritura del ciliegio in primavera: uno spettacolo della natura che dona alla zona un fiabesco candore.

**MORLACCO DEL GRAPPA** - Tipico formaggio dell'area del Massiccio del Grappa. Formaggio, conosciuto anche come Morlach, Burlach, Burlacco. Il Morlacco, prodotto tradizionale degli alpeggi del Grappa, è un formaggio tradizionale tutelato anche attraverso un presidio Slow Food.

**FORMAGGIO BASTARDO DEL GRAPPA** - Il formaggio Bastardo è un formaggio prodotto nelle malghe venete. Il formaggio Bastardo è reperibile nelle malghe del Grappa e nelle latterie della zona.



Asolo



Rocca



Prosecco DOCG



Olio Extravergine dei Colli Trevigiani



### CONTE LOREDAN GASPARINI

**NATURE – TERROIR – LOVE FOR WINE – PASSION TO QUALITY**  
I Quattro elementi del vino dell'Azienda Agricola Conte Loredan Gasparini

Venegazzù del Montello  
Tel. +39 0423 870024 – info@loredangasparini.it – www.loredangasparini.it

