



MARCADOC
d.o.c.
Turismo Informazione Culturale nella Provincia di Treviso

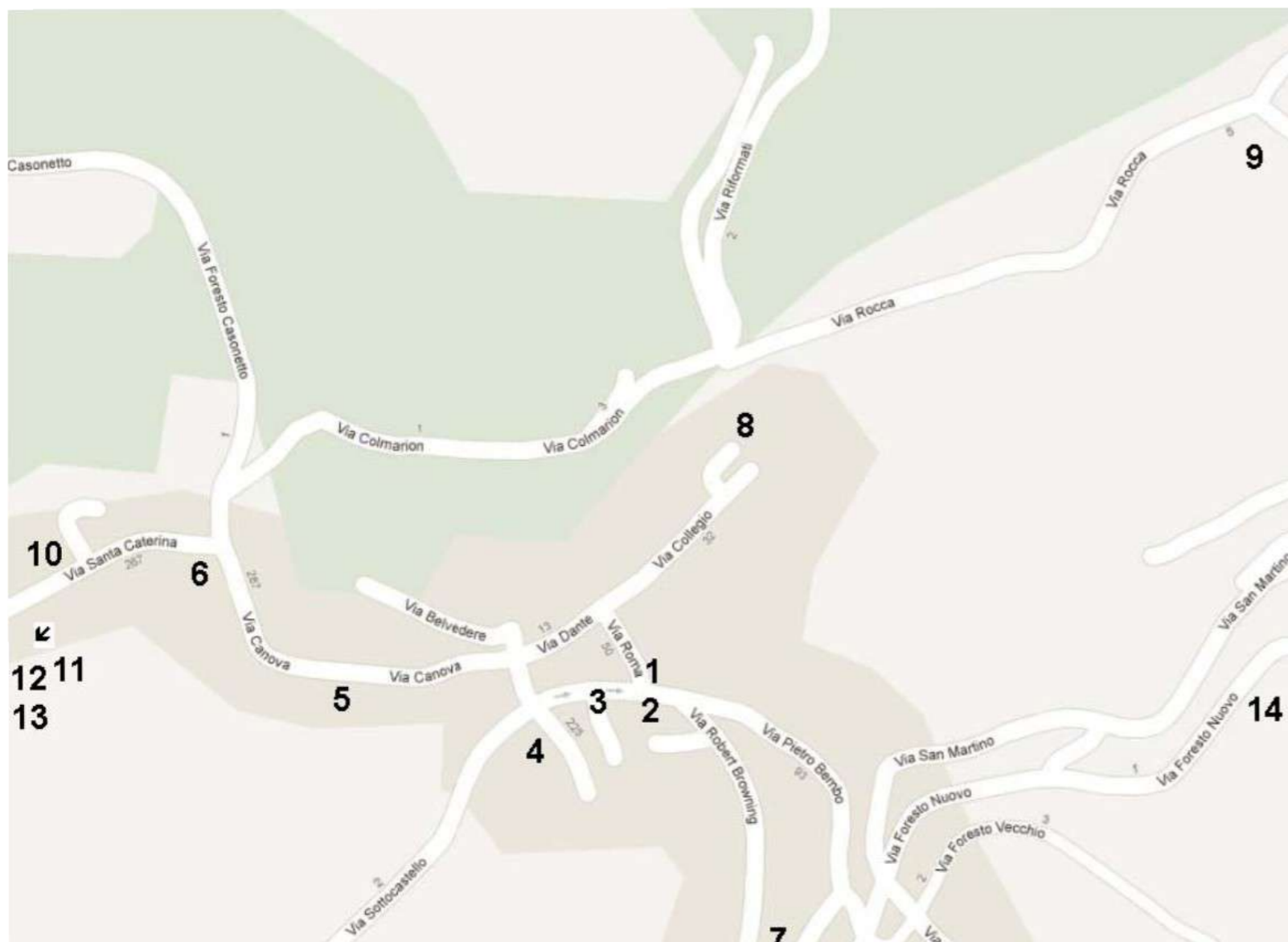
www.marcadoc.it

Mini Guida di
ASOLO



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

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

