



Comunicato stampa del 17 aprile 2019

ASOLO WINE TASTING 2019, AL VIA L'OTTAVA EDIZIONE

Domenica 5 maggio 2019 a Palazzo Beltramini di Asolo il banco d'assaggio dei vini del territorio, dall'Asolo Prosecco DOCG alla Recantina DOC, passando per il Montello DOCG

Il **Consorzio Vini Asolo Montello** si prepara per l'ottava edizione dell'**Asolo Wine Tasting**, il banco d'assaggio in programma **domenica 5 maggio 2019 dalle 10.00 alle 19.00** a **Palazzo Beltramini di Asolo**, cittadina annoverata tra i borghi più belli d'Italia.

In degustazione ci sarà l'**Asolo Prosecco Superiore DOCG** nelle sue diverse versioni, come ad esempio l'**Extra Brut** - Asolo è l'unica denominazione che può definire questa tipologia nelle bottiglie prodotte con la DOCG - ed il **Col Fondo**, il Prosecco rifermentato in bottiglia e senza sboccatura, come da tradizione di queste zone. Spazio anche ai **rossi** del territorio, come la **Recantina DOC**, vitigno praticamente scomparso all'inizio del Novecento e recuperato grazie a un lavoro di ricerca seguito dal Consorzio, e il **Montello DOCG**, ottenuto dal classico taglio tra Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, vitigni internazionali che in questi luoghi assumono un'identità ben precisa. Vini, quelli dei Colli di Asolo e del Montello, che nascono in luoghi in cui è tutelata la **biodiversità**, dove la vite e altre coltivazioni convivono con boschi e fonti d'acqua, disegnando un paesaggio unico.

Nello stesso weekend Asolo ospiterà anche ***Fucina del Gusto***, rassegna gastronomica dedicata alle eccellenze locali, che con Asolo Wine Tasting ha in comune la volontà di valorizzare il territorio dell'Asolo Montello e i suoi prodotti.

Info: www.asolomontello.it

INFO IN BREVE | Asolo Wine Tasting 2019

Data: domenica 5 maggio 2019

Orario: dalle 10.00 alle 19.00

Luogo: Sala Consiliare di Palazzo Beltramini, Asolo (Treviso)

Ingresso: 10 euro, 5 euro con l'acquisto del biglietto de *La Fucina del Gusto*

Info: www.asolomontello.it

Press info

Chiara Brunato

chiara@studiocru.com

371 3350217

Michele Bertuzzo

michele@studiocru.it

347 9698760