

SERVIZIO BUS NAVETTA

Durante l'intera giornata di domenica 4 maggio 2025, potrai esplorare il territorio del Montello e dell'Asolano in totale libertà grazie al servizio di bus navetta gratuito, che collegherà tutte le cantine aderenti, rendendo l'esperienza comoda e sostenibile.

PACCHETTI TOUR IN E-BIKE

In alternativa, scegli uno dei due Tour E-Bike per vivere l'evento su due ruote [su richiesta]:

- **Tour E-Bike 1:** noleggio e-bike per tutta la giornata + ticket d'ingresso (calice e tracollina inclusi)
- **Tour E-Bike 2:** noleggio e-bike con guida lungo il percorso + ticket d'ingresso (calice e tracollina inclusi)

Le Cantine partecipanti:

- Tenuta Amadio
- Progress Country & Wine House
- Cirotto
- Bedin | Soc. Agr. Colli Asolani
- Villa di Maser
- Ida Agnoletti
- La Ghisolana*
- Loredan Gasparini
- Case Paolin
- Dal Bello
- Fiorotto
- Martignago
- Lettere

(*) La Ghisolana sarà aperta al pubblico dalle 14:00 alle 18:00

SHUTTLE BUS SERVICE

During the whole day of Sunday, May 4, 2025, you can explore the territory of Montello and Asolano in total freedom thanks to the free shuttle bus service, which will connect all participating wineries, making the experience comfortable and sustainable.

E-BIKE TOUR

Alternatively, choose one of the two E-Bike Tours to experience the event on two wheels:

- **Tour E-Bike 1:** e-bike rental for the whole day + entrance ticket (goblet and shoulder bag included)
- **Tour E-Bike 2:** e-bike rental with guide along the route + entrance ticket (glass and shoulder bag included)

COME FUNZIONA

Le 13 Cantine socie aderenti saranno aperte dalle 10:00 alle 18:00 (*). Acquistando il tuo ticket in prevendita avrai diritto a n. 2 calici per ogni Cantina presente nel percorso. Inserisci la Cantina di partenza, così troverai il tuo calice con la tracollina e sarai libero di girare tutto il giorno. Potrai farlo in piena autonomia in auto, bici, moto, e-bike oppure tramite il servizio di bus navetta gratuito per la mobilità sostenibile, che toccherà tutte le tappe del percorso. Ogni Cantina sarà attrezzata con delle proposte food, escluse dal costo del ticket.

(*) La Ghisolana sarà aperta al pubblico dalle 14:00 alle 18:00

HOW TO TAKE PART?

The member wineries will be open from 10:00 to 18:00 (*). By booking your ticket in advance you will be entitled to n. 2 glasses for each Winery along the route. Enter the starting Cellar and you will find your glass with the cup holder so you will be free to go around all day. You can do it independently by car, bike, motorcycle, and e-bike, or by the bus shuttle free service that will touch all the points along the route. Some cellars will be equipped with food proposals, excluded in the cost of the ticket.

(*) La Ghisolana will be open to visitors from 14:00 to 18:00

Con il patrocinio di:



Partner tecnico:

ridealone



Produttori di Olio EVO



I CENTO ORIZZONTI DEL VINO '25

Domenica 4 maggio

Info e prevendite:
info@stradavinoasolomontello.it

www.eventbrite.it

€ 25

calice e
tracolla
compresi



I CENTO ORIZZONTI DEL VINO '25

Domenica 4 maggio

TENUTA AMADIO

Via Longon 74 - Monfumo (TV)
info@tenutamadio.com
366 1836907

Vini in degustazione:
Asolo Prosecco DOCG brut
Bianchetta metodo ancestrale
Proposta gastronomica:
Spiedo polenta [€15]
Piattino di bocconcini di pane
con soppressa DOP [€5]

LETERRE

Via Rovigo 20 - Covolo (TV)
info@vinileterre.it
340 6934922

Vini in degustazione:
• Asolo Prosecco Superiore DOCG
millesimato Dry 2024
• Rosso Loquace Doc Asolo Montello
2022
Proposta gastronomica:
Formaggio, salumi con pane [5,00€]

VILLA DI MASER

Via Cornuda 7 - Maser (TV)
info@villadimaser.it
0423 923004

Vini in degustazione:
• Tempietto Rosso 2019
• Carmenere Asolo Montello DOC
2016

BEDIN - SOC. AGR. COLLI ASOLANI

Via Monte Pasubio 22 - Cornuda (TV)
welcome@colliasolani.it
0423 639411

Vini in degustazione:
• Asolo Prosecco DOCG Superiore
brut
• Asolo Prosecco DOCG Superiore
extra dry
Proposta gastronomica:
Fantasia di cicchetti

AZ. AGR. GHISOLANA*

Via Sasseti 5 - Monfumo (TV)
info@ghisolana.com
346 0035183

Vini in degustazione:
• Asolo Prosecco Superiore DOCG brut
• Vino spumante rosé
Proposta gastronomica:
Dolce Ghisola

*Azienda aperta dalle 14:00 alle 18:00

PROGRESS COUNTRY & WINE HOUSE

Via Palladio 27/C - Asolo (TV)
reception@progresscountrywinehouse.com
0423 078063

Vini in degustazione:
• "Cento Orizzonti" Recantina Asolo
Montello DOC 2022.
• "Col Del Sol" Asolo Prosecco superiore
DOCG Biologico, Extra Brut, Chard
Lungo oppure
• "Col d'Acelum" Asolo Prosecco superiore
DOCG Biologico, Extra Dry.

Proposta gastronomica:
Trittico di Chi-Chetti e Crostini con Olio
extravergine DOP [€ 12]
Pane fresco e porchetta trevigiana [€ 12]

AZIENDA AGRICOLA DAL BELLO

Via Belli 2 - Fonte (TV)
info@dalbellovini.it
0423 949015

Vini in degustazione:
• Asolo Prosecco Superiore
DOCG Extra Brut Celeber
• Asolo Prosecco Superiore
DOCG Millesimato Demi Sec

Proposta gastronomica:
Piattino con finger food con
prodotti locali [€5]

CIROTTO

Via Bassanese 51 - Asolo (TV)
info@cirottovini.com
0423 952396

Vini in degustazione:
• Asolo Prosecco Superiore
DOCG Extra Brut Millesimato
• Asolo Prosecco Superiore
DOCG Extra Dry Millesimato

LOREDAN GASPARINI

Via Martignago 23 - Volpago
del Montello (TV)
info@loredangasparini.it
0423 870024

Vini in degustazione:
• DOCG Asolo Prosecco
Superiore Brut
• Cabernet Sauvignon 2021
DOC Montello Asolo

AZ. AGR. CASE PAOLIN

Via Madonna della Mercede
55 Volpago del Montello (TV)
info@casepaolin.it
0423 871433

Vini in degustazione:
• Asolo Brut
• Campo dei Morer
Proposta gastronomica:
Soppressa veneta e gli
insaccati della PPL Dai Rossi
di Maser

IDA AGNOLETTI

Via Pietro Andrea Saccardo
55 - Volpago del Montello (TV)
agnoletti.vini@gmail.com
333 7166494

Vini in degustazione:
sui lieviti vino bianco frizzante
Merlot doc Asolo Montello
Proposta gastronomica:
Degustazione formaggi, ppl
Veneto [10 €]

FIOROTTO

Via Priula 87 - Nervesa della Battaglia (TV)
info@fiorottowine.it
3349715726

Vini in degustazione:
• FERVERE Merlot in purezza
• FLORIMONE Spumante Cùee
Millesimato
Proposta gastronomica:
Tagliere a mt 0" con formaggi, mieli e
salumi, tutto di nostra produzione. [€10]



PRODUTTORI OLIO EVO - PPL

Bruno Bernardi
I due Fratelli Botter
Callegari Michele
Dai Rossi
Zigolo
Oliveti Cavarzan
Olio Rostirolla

MARTIGNAGO

Via Cornuda 72 - Maser (TV)
simone@martignago.wine
388 6950328 - 0423 1771567

Vini in degustazione:
• Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra
Brut
• Montello Rosso DOCG
Proposta gastronomica:
Trippe e Montello Asolo Merlot DOC [10€]