

L'8 maggio si brinda con l'Asolo Wine Tasting

Domenica 8 maggio torna, per la sua quinta edizione, l'Asolo Wine Tasting. L'evento, organizzato da [Consorzio Vini Asolo Montello](#) e in collaborazione con Slow Food e di Ais Veneto, si svolge ad Asolo, negli spazi di Palazzo Beltramini. I banchi di assaggio saranno aperti al pubblico dalle 10.30 alle 19. Saranno 26 i produttori del Consorzio presenti, così da far conoscere ad appassionati e curiosi i segreti che rendono unici i vini dell'Asolo Montello, un territorio attento nei confronti della biodiversità e al recupero di varietà e tradizioni antiche. Ci sarà l'Asolo Prosecco Superiore DOCG nelle sue diverse versioni: in particolare l'Extra Brut - Asolo è l'unica denominazione nel panorama del Prosecco che può definire la tipologia Extra Brut nelle bottiglie prodotte con la DOCG - ed il ColFondo - il Prosecco rifermentato in bottiglia e senza sboccatura, come da tradizione di queste zone. Ci sarà anche la Recantina DOC, vitigno coltivato da quasi quattro secoli nel Trevigiano, praticamente scomparso all'inizio del Novecento, recuperato grazie a un lavoro di ricerca seguito dal Consorzio. Vini, quelli dei Colli di Asolo e del Montello, che nascono in luoghi in cui è tutelata la biodiversità, dove convivono boschi e fonti d'acqua, dove oltre alla coltura e la cultura della vite ci sono altri prodotti agricoli come patate, mele, ciliegie, piselli, fagioli e altri presidi di eccellenze gastronomiche.

L'evento è aperto al pubblico. Il costo della degustazione dei vini sarà di 10 euro comprensivo di tasca e bicchiere souvenir.