



TENUTA

AMA  
DIO

ASOLO  
PROSECCO  
SUPERIORE  
DOCG

TRUT

FRATELLI  
AMA  
DIO

*Monfuma*

PROSECCO DO

ASOLO  
PROSECCO  
SUPERIORE  
DOCG

EXTRA DRY





TENUTA

AMA  
DIO

# ASOLO LA CITTÀ DEI 100 ORIZZONTI

I colli asolani sono un insieme di colline e dolci pendii punteggiati di vigneti e oliveti, che abbracciano la città di Asolo. Definita da Giosuè Carducci la "città dei cento orizzonti", Asolo è uno dei centri storici più belli e suggestivi d'Italia.

Raccolta entro le antiche mura che si diramano dalla Rocca - fortezza risalente al XII° secolo - questo borgo conserva in ogni scorcio testimonianze della sua millenaria storia. Luogo di fascino, la città fu meta di poeti e scrittori, artisti e viaggiatori, che qui trovarono ispirazione ed armonia.

Tra questi il poeta inglese Robert Browning, la Divina del teatro Eleonora Duse, il compositore Gian Francesco Malipiero, la scrittrice e viaggiatrice inglese Freya Stark.

# ASOLO THE CITY OF A HUNDRED HORIZONS

The Asolo hills are a series of gently undulating slopes dotted with vineyards and olive groves surrounding the city itself. Described by Giosuè Carducci as the "city of a hundred horizons", Asolo has one of the most remarkable and beautiful old city centres in Italy.

Embraced by ancient walls that branch out from the Rocca, the twelfth-century fortress, every part of this town is testimony to its millenary history. Its great appeal attracted poets and writers, artists and travellers, who here found inspiration and harmony.

Among these, the English poet Robert Browning, the "Divine" stage actress Eleonora Duse, the composer Gian Francesco Malipiero, the English writer and traveller Freya Stark.





# ASOLO

LA CITTÀ  
DEI 100  
ORIZZONTI



Qui, fin dall'anno 1000 d.C., i monaci benedettini diffusero la cultura per la coltivazione della vite e il vino, che ebbe in seguito florido sviluppo con la Repubblica di Venezia.

Proprio in queste colline, dove l'eccellenza si respira quotidianamente, nasce il Consorzio dei vini del Montello-Colli Asolani a tutela della denominazione di origine, che mira alla valorizzazione dei vini e alla promozione del territorio, in stretta collaborazione con gli altri Consorzi di tutela.

Grazie al crescente impegno, attenzione e consapevolezza dei produttori, negli ultimi anni si è arrivati al prestigioso riconoscimento della DOCG per l'Asolo Prosecco.



## ASOLO THE CITY OF A HUNDRED HORIZONS



Since the year 1000 A.D., Benedictine monks have here spread the culture of vine-growing and wine-making, which subsequently flourished with the Venetian Republic.

In these hills, where excellence is an everyday affair, the Consortium of Montello-Colli Asolani wines was set up to protect designation of origin marking.

This aims to give the wines the recognition they deserve and promote the local area, in close collaboration with other protection consortia.

Thanks to the increasing commitment, attention and awareness of producers, recent years have seen creation of the prestigious DOCG (controlled and guaranteed designation of origin) for Asolo Prosecco.



# TENUTA AMADIO

## AGRICOLTURA SOSTENIBILE E TIPICITÀ

I nostri vini nascono a Monfumo, a 200 mt di altezza nel cuore dei Colli Asolani.

La proprietà si sviluppa in diversi possedimenti: il Vigneto del Biss, il Vigneto del Longon e il Vigneto Era Grande, che grazie alle loro specificità offrono uve con diverse caratteristiche, le quali si sposano alla perfezione tra loro e riescono a conferire ai vini di Tenuta Amadio sentori, aromi e profumi che li rendono prodotti unici nel loro genere.

Possiamo contare in 20 ha di proprietà, 12 dei quali coltivati a vigneto.

In vigneto pratichiamo un'agricoltura di tipo sostenibile, perché crediamo sia importante preservare la nostra terra per poterla donare fertile alle generazioni successive, così come noi l'abbiamo ricevuta in eredità.







# TENUTA AMADIO

## TRADITION AND SUSTAINABLE AGRICULTURE

We make our wines in Monfumo, in the heart of the Asolo hills.

Our estate is divided into three separate vineyards: Vigneto del Biss, Vigneto del Longon and Vigneto Era Grande, their specificity enabling the cultivation of grapes with different tastes and characteristics. These blend beautifully to give Tenuta Amadio wines the aromas and flavours that make them unique products of their kind.

We own a total of 20 hectares of land, 12 of which are cultivated with vineyards.

We use sustainable agriculture in our vineyards, because we believe it is important to preserve our terrain in order to hand it on to the next generations in the same fertile condition we inherited it.



**TENUTA AMADIO**  
AGRICOLTURA  
SOSTENIBILE  
E TIPICITÀ



**TENUTA AMADIO**  
TRADITION  
AND SUSTAINABLE  
AGRICULTURE

La vendemmia, proprio come un tempo, avviene manualmente in cassetta e quindi l'uva viene trasportata subito in cantina con un piccolo carro d'acciaio, per poter essere lavorata ancora fresca.

La cantina si trova incastonata tra questi colli, scavata nella roccia ed in perfetta armonia con l'ambiente circostante. Costruita con uno sguardo attento all'inserimento nel paesaggio, in cui si mimetizza armonicamente, e con una cura quasi maniacale nell'utilizzo di materiali naturali e locali, quali legno e pietra; infine, il giardino pensile fa da copertura, contornato da un filare di vite.

All'interno della cantina tutta la lavorazione dall'uva al vino avviene secondo le più moderne tecniche e sempre a temperatura controllata, per non alterare il prodotto e a valorizzare i sentori e profumi tipici del nostro territorio.

Tra i vini di Tenuta Amadio, punta di eccellenza è l'Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G., risultato di una filiera di produzione caratterizzata da avanguardia tecnologica e rigorosamente controllata, e di una lavorazione delle uve effettuata interamente a mano.

The excellence of our grapes is maintained during processes in the winery, where we use grapes almost exclusively from our own estate. Harvesting is carried out the old-fashioned way, by hand into small crates, then the grapes are immediately taken to the winery using a small steel truck and worked while still fresh.

Our winery is set among these hills, dug out of the rock and in perfect harmony with the landscape.

Carefully built to ensure it fits into its surroundings, it is beautifully camouflaged, almost maniacal attention having been paid to the use of natural, local materials such as wood and stone. It is sheltered by a hanging garden and surrounded by a row of vines.

Inside the winery, the grapes are turned into wine using the most modern techniques at a constantly controlled temperature. We take care not to alter the product, but to enhance the flavours and aromas typical of our territory.

Of all the Tenuta Amadio wines, our top product is Asolo D.O.C.G. Prosecco Superiore, the result of a strictly controlled production chain featuring cutting-edge technology and entirely manual processing of the grapes.



# UNA STORIA DI FAMIGLIA PASSIONE E VOCAZIONE

**“Abbiamo fatto nostra questa missione: curare il prodotto dalla terra alla bottiglia, seguendo con passione e metodica disciplina ogni fase della lavorazione.”**

***Simone e Silvia Rech***

Tenuta Amadio racchiude in sé un'anima antica ed al tempo stesso moderna, ed è il risultato dell'amore e dell'impegno delle diverse generazioni della famiglia Rech per questi colli.

Sulla cima del colle più alto sorge la chiesetta centenaria che ha ispirato il logo di Tenuta Amadio.

L'origine della tenuta, risale al 1850, quando il capostipite Amadio Rech entrò in possesso di queste terre nella zona collinare di Castelli di Monfumo ed iniziò a coltivare l'uva e le rinomate mele autoctone di questo territorio.

## THE STORY OF A FAMILY PASSION AND INSPIRATION

**“We have made this our mission: looking after the product from soil to bottle, passionately following each stage in production with methodical discipline.”**

***Simone and Silvia Rech***

The Tenuta Amadio estate embodies an ancient yet modern spirit, the result of the love and commitment of the various generations of the Rech family for these hills.

The estate's origins date back to 1850, when the head of the family Amadio Rech came into possession of this terrain in the Castelli di Monfumo hills and began to grow grapes and the famous autochthonous apples.





DIVO ANTONIO



**UNA STORIA  
DI FAMIGLIA  
PASSIONE  
E VOCAZIONE**

**THE STORY  
OF A FAMILY  
PASSION AND  
INSPIRATION**



Dopo essere stata per anni fonte di guadagno e sostentamento per tutta la famiglia, la tenuta, ormai in disuso, è stata recuperata e rivive ora grazie alla passione e alla volontà di Simone e Silvia, nuova generazione della famiglia Rech, che hanno voluto recuperare la vocazione vitivinicola del territorio e ripopolare di vigneti la proprietà.

After being a source of income and support for all the family for many years, the estate was abandoned. It has now been recuperated and brought back to life thanks to the passion and will of Simone and Silvia, the new generation of the Rech family. They wanted to revive the vine-growing and wine-making vocation of this area and repopulate the estate's vineyards



# EVENTI E DEGUSTAZIONI TRA CULTURA E QUALITÀ

Tenuta Amadio non è solo vino.

Tenuta Amadio è un'azienda giovane ed innovativa, una realtà dove il vino si sposa con il piacere dello stare assieme, dove agricoltura e agri-cultura si incontrano per creare un prodotto unico.

All'interno del nostro vino non si racchiude solamente tutta la bontà della materia prima, ma anche la qualità di un territorio incontaminato e unico nel suo genere e una tradizione che si tramanda di generazione in generazione. È così che il vino stesso racconta la storia della famiglia Rech e del fondatore Amadio, ma al tempo stesso trae influenza dalla cultura dei territori limitrofi, dello scultore neoclassico Antonio Canova come della "divina" Eleonora Duse di Asolo.

Con l'intento di comunicare tutte queste caratteristiche e degustare assieme il nostro vino, ogni primavera ed autunno apriamo le porte della nostra tenuta ad iniziative concertistiche di musica jazz, blues e classica.





# EVENTS AND TASTINGS BETWEEN CULTURE AND QUALITY

Tenuta Amadio is not just wine.

Tenuta Amadio is a young and innovative winery, where wine meets the pleasure of staying together, and where agriculture and agri-culture meet to create a unique product.

Not only does our wine have all the goodness of the raw ingredients, but also the quality of a unique and uncontaminated territory and traditions handed down through generations.

Our wine tells the story of the Rech family and the founder Amadio, while taking influence of the culture nearby, like the neoclassical sculptor Antonio Canova or Asolo's "divine" Eleonora Duse.

With the goal of sharing these characteristics and tasting our wine, every spring and autumn we open the gates of our estate to jazz, blues and classical music concerts.



**EVENTI  
E DEGUSTAZIONI  
TRA CULTURA  
E QUALITÀ**



**EVENTS  
AND TASTINGS  
BETWEEN CULTURE  
AND QUALITY**



All'ora dell'aperitivo invece proponiamo una rassegna di serate dal titolo "It's wine o' clock", degli apericena tra i vigneti che richiamano decine di giovani, appassionati del settore o chiunque voglia semplicemente trascorrere assieme un'esperienza unica e memorabile immerso nella natura.

Collaboriamo inoltre con diverse iniziative culturali del territorio asolano, mirate a promuovere questa terra e i suoi prodotti. Una terra dove il Prosecco Asolo DOCG rappresenta l'eccellenza.

Proponiamo numerose degustazioni di vino, anche durante i weekend, per gruppi che vanno da poche persone fino anche ad un centinaio, durante le quali è possibile usufruire di una visita guidata alla cantina, ammirare i nostri vigneti ed il nostro giardino didattico, per scoprire le varietà autoctone dei colli trevigiani.

Ospitiamo già da tempo e con molto piacere anche gruppi provenienti dalle diverse regioni d'Europa, che vogliono toccare con mano una realtà produttrice di prosecco, radicata alle tradizioni storiche familiari e del territorio, e scoprire tutte le particolarità di un prodotto unico come il Prosecco Asolo DOCG.

At 'aperitivo' hour we host a series of events called "It's wine o' clock" in which dozens of young wine enthusiasts gather in our winery to enjoy a memorable evening immersed in the beauty of our vineyards in Monfumo with a fantastic view on Asolo's hillside.

We collaborate with many cultural initiatives with the goal of promoting this territory and it's products. A territory where Prosecco Asolo DOCG represents excellence.

We offer numerous wine tastings, also during weekends, for groups of a couple people to up to a hundred, with guided tours of our winery, our beautiful vineyards and our educational garden, to discover the autochthonous varieties of the Trevisan hills.

We often have guests from many countries in Europe that wish to discover a prosecco winery, rooted in local and familiar traditions, and the characteristics of a unique product like Prosecco Asolo DOCG.



# I NOSTRI VINI LA PRODUZIONE DI TENUTA AMADIO



# OUR WINES

TENUTA AMADIO'S  
PRODUCTION



# ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT "ERA GRANDE"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

Spumante ottenuto con le uve delle nostre vecchie viti di Monfumo in località Era Grande.

Vino dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi e perlage elegante e persistente.

È un vino fresco, sapido e cremoso. Al naso è franco ed armonico con sentori di mela verde ed una delicata nota minerale. Ottimo con pesce e risotti.

<b>Vitigno</b>	Glera
<b>Alcool</b>	11,5% vol
<b>Residuo zuccherino</b>	3 gr/lit
<b>Temperatura di servizio</b>	Servire a 6-8°C
<b>Formato</b>	Bottiglia 0,75 l

# ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT 'ERA GRANDE'

CONTROLLED DESIGNATION  
OF ORIGIN GUARANTEED

Obtained from our old vineyard in 'Era Grande', Monfumo.

A light straw yellow sparkling wine with greenish reflections, with elegant and persistent perlage.

Fresh, savoury and creamy taste; armonic and elegant aroma with hints of yellow apple, pear and a delicate mineral note. Excellent paired with fish dishes and risotto.

<b>Grape variety</b>	Glera
<b>Alcohol content</b>	11,5% vol
<b>Residual sugar</b>	3 gr/lit
<b>Serving temperature</b>	Ideal at 6-8°C
<b>Size</b>	Bottle 0,75 lt





ASOLO  
PROSECCO  
SUPERIORE  
DOCG

EXTRA BRUT

TENUTA  
AMADIO

BRUT

DIO

# ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

È uno spumante dal gusto secco e sapido. Il colore è giallo paglierino scarico con perlage persistente e vivace.

Le note sensoriali che lo caratterizzano sono di pera e frutta tropicale con un retrogusto agrumato.

Vino da tutto pasto, si accompagna bene ai primi piatti ed ai frutti di mare.

<b>Vitigno</b>	Glera
<b>Alcool</b>	11,5% vol
<b>Residuo zuccherino</b>	8 gr/lt
<b>Temperatura di servizio</b>	Servire a 6-8°C
<b>Formato</b>	Bottiglia 0,75 lt, Magnum 1,5 lt

# ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

CONTROLLED DESIGNATION  
OF ORIGIN GUARANTEED

A light straw yellow sparkling wine, with fine and persistent perlage.

Savoury and fresh acidity in taste, with hints of pear, tropical fruit, and a citrus fruit aftertaste.

Pairs well with first courses and seafood.

<b>Grape variety</b>	Glera
<b>Alcohol content</b>	11,5% vol
<b>Residual sugar</b>	8 gr/lt
<b>Serving temperature</b>	Ideal at 6-8°C
<b>Size</b>	Bottle 0,75 lt; Magnum 1,5 lt







ETICHETTA DELL'ANNO  
2016  
International Packaging  
Competition

 vinitaly



# ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

Spumante dal colore giallo paglierino brillante con perlage a grana fine e persistente.

Il profumo è delicatamente fruttato, il gusto equilibrato e dai toni eleganti.

Ottimo come aperitivo ed entrée.

<b>Vitigno</b>	Glera
<b>Alcool</b>	11,5% vol
<b>Residuo zuccherino</b>	14 gr/lit
<b>Temperatura di servizio</b>	Servire a 6-8°C
<b>Formato</b>	Bottiglia 0,75 lt, Magnum 1,5 lt Jeroboam 3 lt

# ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

CONTROLLED DESIGNATION  
OF ORIGIN GUARANTEED

A brilliant straw colour sparkling wine, with fine and persistent perlage.

Fresh and balanced in taste, delivers a delicate fruity flavour.

Excellent as an aperitif and to accompany appetizers.

<b>Grape variety</b>	Glera
<b>Alcohol content</b>	11,5% vol
<b>Residual sugar</b>	23 gr/lit
<b>Serving temperature</b>	Ideal at 6-8°C
<b>Size</b>	Bottle 0,75 lt; Magnum 1,5 lt; Jeroboam 3 lt





ASOLO  
PROSECCO  
SUPERIORE  
DOCG

EXTRA DRY

  
TENUTA  
AMA  
DIO

EXTRA DRY

DIO

# ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY MILLESIMATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

Il nostro prosecco millesimato nasce per offrire la massima qualità attraverso un'attenta selezione dei grappoli più maturi e dorati.

È un vino elegante e intenso con sentori fruttati di pesca bianca e mela e floreale di fior d'acacia.

Ottimo accompagnato a piatti di pesce crudo, perfetto con il dessert ed in ogni occasione di brindisi.

<b>Vitigno</b>	Glera
<b>Alcool</b>	11,5 % vol
<b>Residuo zuccherino</b>	23 gr/lt
<b>Temperatura di servizio</b>	Servire a 6-8°C
<b>Formato</b>	Bottiglia 0,75 lt

# ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY MILLESIMATO

CONTROLLED DESIGNATION  
OF ORIGIN GUARANTEED

Our 'prosecco millesimato' represents the highest quality, it is made by a careful selection of the ripest and golden grapes.

It is an elegant and intense wine with hints of white peach, apple and acacia flowers.

Excellent paired with raw fish dishes, desserts and every occasion that deserves a toast.

<b>Grape variety</b>	Glera
<b>Alcohol content</b>	11,5% vol
<b>Residual sugar</b>	23 gr/lt
<b>Serving temperature</b>	Ideal at 6-8°C
<b>Size</b>	Bottle 0,75 lt





ASOLO  
PROSECCO  
SUPERIORE  
DOCG

DRY MILLESIMATO

TENUTA  
AMADIO

DRY MILLESIMATO

AMADIO

# PROSECCO DOC TREVISO BRUT MONFUMINO

SPUMANTE DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino spumante tipico della Marca Trevigiana, il nostro Prosecco Doc "Monfumino" nasce da una selezione delle nostre uve nel territorio del comune di Monfumo, da cui prende il nome.

Fresco ed equilibrato, armonico nei profumi è un vino giovane che si presta per ogni occasione, come aperitivo ed accompagnato a piatti leggeri.

<b>Vitigno</b>	95% Glera, 5% Bianchetta
<b>Alcool</b>	11,5 % vol
<b>Residuo zuccherino</b>	12 gr/lit
<b>Temperatura di servizio</b>	Servire a 6-8°C
<b>Formato</b>	Bottiglia 0,75 lt

# PROSECCO DOC TREVISO BRUT MONFUMINO

SPARKLING WINE - CONTROLLED  
DESIGNATION OF ORIGIN GUARANTEED

Sparkling typical wine of Treviso, our Prosecco Doc named "Monfumino", comes from a selection of our grapes in the vines of Monfumo, from which it takes its name.

Taste fresh and balanced, is a young wine suitable for all occasions, as an aperitif and with light dishes.

<b>Grape variety</b>	95% Glera, 5% Bianchetta
<b>Alcohol content</b>	11,5% vol
<b>Residual sugar</b>	12 gr/lit
<b>Serving temperature</b>	Ideal at 6-8°C
<b>Size</b>	Bottle 0,75 lt





CASA  
AMADIO

*Monfumino*

PROSECCO DOC TREVISO

# SPUMANTE EXTRA DRY ROSE'

Vino spumante rosato, ottenuto da uve di Pinot Nero.

Il suo profumo è elegante e fruttato si riconosce la ciliegia ed il lampone come il fiore di rosa e la violetta.

Ideale come aperitivo.

<b>Vitigno</b>	Pinot Nero
<b>Alcool</b>	11% vol
<b>Residuo zuccherino</b>	15 gr/lt
<b>Temperatura di servizio</b>	Servire a 8-10°C
<b>Formato</b>	Bottiglia 0,75 lt

# SPARKLING WINE EXTRA DRY ROSE'

Sparkling rosé wine, obtained from pinot noir grapes.

Elegant and fruity aroma with hints of cherry, raspberry, rose and violet.

Excellent as an aperitif.

<b>Grape variety</b>	Pinot Nero
<b>Alcohol content</b>	11% vol
<b>Residual sugar</b>	15 gr/lt
<b>Serving temperature</b>	Ideal at 8-10°C
<b>Size</b>	Bottle 0,75 lt







TENUTA  
AMADIO

ROSÉ

SPUMANTE EXTRA DRY

SPUMANTE EXTRA DRY

ROSÉ

# IL CONSORZIO

## UN TERRITORIO UNICO, UN MARCHIO D'ECCELLENZA

Il Consorzio vini Asolo Montello nasce per la tutela della denominazione di origine e la promozione dei vini.

L'area di produzione della della DOCG «Asolo Prosecco» si sviluppa a nord ovest della città di Treviso, nella fascia collinare-pedemontana del Grappa. È un piccolo territorio che riunisce 14 comuni tra cui l'intero territorio di Monfumo. Questa zona comprende anche l'importante città di Asolo perla di cultura, storia e di numerosi prodotti tipici.

Le caratteristiche dell' "Asolo prosecco" sono il colore giallo dorato e brillante, il perlage fine e persistente; un profumo fruttato ed un buon corpo.

L'Asolo prosecco superiore presenta quattro tipologie di spumante che si distinguono per residuo zuccherino:

- l'Extra Brut, il più secco (da 0 a 5 g/l),
- il Brut, dal gusto secco e agrumato (da 6 a 12 g/l)
- l'Extra Dry, la versione più conosciuta (da 12 a 17 g/l)
- il Dry, il più rotondo (da 17 a 32 g/l).

## THE CONSORTIUM

### A UNIQUE AREA, A BRAND OF EXCELLENCE

'Conorzio vini Asolo Montello' is the representative body responsible for the promotion of the local wines and the protection of the denomination of origin. The production area of the 'Asolo Prosecco' DOCG is located North-West of the city of Treviso, on the first hills at the foot of 'Monte Grappa'. The small territory contains 14 municipalities among which is Monfumo. This area also contains the important town of Asolo, a real treasure of culture, history and numerous typical products. The characteristics of the 'Asolo Prosecco' are the bright yellow colour, the fine and persistent perlage, a pleasant fruity aroma and full body.

'Asolo prosecco superiore' offers four types of sparkling wine that differentiate by residual sugar:

- Extra Brut: the most dry (from 0 to 5 g/l)
- Brut: dry and citrusy flavour (from 6 to 12 g/l)
- Extra Dry: the best know kind (from 12 to 17 g/l)
- Dry: the most rounded (from 17 to 32 g/l).





Veneto



Belluno

Valdobbiadene

Asolo

Montebelluna

Conegliano

Vicenza

Treviso

Padova

Venezia



Prosecco DOC



Prosecco DOC Treviso



Conegliano Valdobbiadene Superiore DCG



Prosecco Asolo Superiore DCG



**TENUTA AMADIO**  
AZIENDA AGRICOLA RECH SIMONE  
Via Longon, 74 31010 Monfumo (TV)  
Tel +39 0423 560099 [info@tenutamadio.com](mailto:info@tenutamadio.com)  
[www.tenutamadio.com](http://www.tenutamadio.com)