



Carta Vini

—

Wine List



Nelle terre dell'Amarone, al limitare del Parco Naturale della Lessinia, Matteo, Mattia e Michele hanno dato vita ad una storia di rinnovato rispetto della natura e di amore verso i vini buoni. Un cammino che parte lontano e che negli ultimi quindici anni ha trasformato una vecchia cava di marna, sul punto di essere convertita in discarica di rifiuti speciali, in un wine relais.

L'amicizia e la passione per il buon vino fa incrociare le strade di due cantine, Fasoli Gino, dall'esperienza centenaria di cui oltre trent'anni dedicati al vino biologico, e la neonata TASI, che in dialetto veronese significa "Taci, stai zitto"; un invito scherzoso a godere del buon vino con leggerezza e in buona compagnia, perché non ci piacciono la dottrina fine a sé stessa e le persone che si prendono troppo sul serio.

Quali sono i principi in cui crediamo?

Autenticità. Il vino deve essere espressione rappresentativa del territorio e del vitigno.

Artigianalità. Il vino deve essere fatto con passione ed attenzione ad ogni piccolo dettaglio.

Unicità. Il vino non deve seguire le mode, ma essere espressione unica e libera della vigna e della filosofia di chi ci lavora.

Condivisione. Ci deve essere una ragione per cui una bottiglia ci sta più di un bicchiere.

Questa carta è dedicata ai produttori che condividono la nostra stessa visione e lavorano ogni giorno per produrre vini autentici ed unici.

In the land of Amarone, on the edge of the Lessinia Natural Park, Matteo, Mattia and Michele have created a story of renewed respect for nature and devotion to good wines.

A journey started far away, which has transformed over the last fifteen years an old marl quarry, about to be converted into a special waste dump, into a wine relais.

Friendship and passion for good wine have made the paths of two wineries cross, Fasoli Gino, with a hundred years' experience and more than thirty dedicated to organic wine, and the newly founded TASI (in Veronese dialect means "Taci, stai zitto"; a playful invitation to enjoy good wine and in good company, because we do not like doctrine for its own sake and who takes itself too seriously).

What are the principles we believe in?

Authenticity. Wine has to be true expression of the terroir and the vines.

Artisanship. Wine has to be produced with passion and paying attention to each small detail.

Uniqueness. Wine can't follow trends, but it has to be the free expression of the vine and the philosophy of those working it.

Sharing. All good things in life need to be shared.

This wine list is dedicated to producers who share our vision and work every day to produce authentic and unique wines.



TENUTA LE CAVE è la casa di TASI

Produciamo vino perché crediamo che una nuova agricoltura sia possibile, in cui l'uomo lavora in equilibrio con la natura per creare prodotti autentici, genuini e con un impatto positivo sull'ambiente. Nei nostri vigneti applichiamo e sperimentiamo pratiche di agricoltura organica rigenerativa ed in cantina lavoriamo affinché i nostri vini siano un'espressione naturale del nostro territorio.

Le uve utilizzate provengono da agricoltura biologica certificata. Ciò implica divieti nell'utilizzo di fitofarmaci, diserbanti, pesticidi e concimanti di sintesi. Le pratiche di vinificazione avvengono secondo un disciplinare che impone divieti nell'utilizzo di coadiuvanti e additivi e i prodotti permessi devono avere anch'essi origine biologica certificata. Inoltre, i livelli di anidride solforosa nel prodotto imbottigliato sono ridotti rispetto al vino convenzionale. Tutto il processo produttivo, dal vigneto alla bottiglia, è sottoposto a controlli e il vino potrà essere messo sul mercato solo a fronte di esito positivo.

TENUTA LE CAVE is the home of TASI

We make wine because we believe that a new agriculture is possible, where man and nature work in harmony creating authentic products with a positive impact on the environment. That's why make our wine following and experimenting with regenerative organic farming practices. We want our wines to be a natural expression of their terroir.

The grapes used come from certified organic farming. This implies bans on the use of plant protection products, herbicides, pesticides and synthetic fertilisers. Winemaking practices are carried out according to a specification that imposes bans on the use of adjuvants and additives, and the permitted products must also be of certified organic origin. In addition, the levels of sulphur dioxide in the bottled product are reduced compared to conventional wine. The entire production process, from the vineyard to the bottle, is subject to controls and the wine can only be put on the market if the results are positive.



Vini al Calice – Wines by the Glass

LE NOSTRE BOLLICINE – OUR SPARKLING WINES

<i>Garganega Spumante</i> Garganega 100% - Metodo Charmat	2022	Tasi	€ 5
<i>Prosecco DOC Brut</i> Glera 100%	2022	Tasi	€ 5
<i>Prosecco DOC Rosé Brut</i> Glera 90% - Pinot Nero 10%	2021	Tasi	€ 5
<i>“Moon Nature” Brut Nature</i> Garganega 100% - Metodo Classico	2020	Tasi	€ 7
<i>“Creaman” Spumante Pas Dosé</i> Garganega 100% - Metodo Classico	2013	Fasoli Gino	€ 9
<i>“Creaman” Brut Rosé</i> Corvinone 100% - Metodo Classico	2013	Fasoli Gino	€ 9

I NOSTRI VINI BIANCHI – OUR WHITE WINES

<i>Garganega IGT</i> Garganega 100%	2022	Tasi	€ 5
<i>“Skin Contact” Orange</i> Garganega 100% - Macerazione sulle bucce	2021	Tasi	€ 6
<i>“Perantonie” IGT</i> Chardonnay 100%	2021	Fasoli Gino	€ 6
<i>“Liber” Bianco Veronese IGT</i> Garganega 100 %	2021	Fasoli Gino	€ 7
<i>“Pieve Vecchia” Bianco Veronese IGT</i> Garganega 100 %	2020	Fasoli Gino	€ 9
<i>“Pieve Vecchia” Bianco Veronese IGT</i> Garganega 100 %	2015	Fasoli Gino	€ 10

I NOSTRI VINI ROSSI & ROSÉ – OUR RED & ROSÉ WINES

<i>Rosé IGT</i> Corvina, Corvinone, Rondinella	2020	Tasi	€ 5
<i>Valpolicella DOC Superiore</i> Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%	2019	Tasi	€ 6
<i>Ripasso DOC Superiore</i> Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%	2019	Tasi	€ 7
<i>Amarone della Valpolicella DOCG</i> Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%	2017	Tasi	€ 11
<i>“Calle”</i> Merlot 100%	2017	Fasoli Gino	€ 12
<i>“Orgno”</i> Merlot 100%	2016	Fasoli Gino	€ 16
<i>“Igino”</i> Cabernet Sauvignon 100%	2018	Fasoli Gino	€ 11

I NOSTRI VINI DA DESSERT – OUR DESSERT WINES

<i>“San Zeno” Recioto di Soave DOCG</i> Garganega 100%	2008	Fasoli Gino	€ 8
<i>Moscato d’Asti</i> Moscato bianco 100%	2019	Bera Canelli	€ 7

Bollicine – Sparkling Wines

LA NOSTRA PRODUZIONE – OUR PRODUCTION

<i>Garganega Spumante</i> Garganega 100% - Metodo Charmat	2022	Tasi	€ 25
<i>Prosecco DOC Brut</i> Glera 100%	2022	Tasi	€ 25
<i>Prosecco DOC Rosé Brut</i> Glera 90% Pinot Nero 10%	2021	Tasi	€ 27
<i>“Moon Nature” Brut Nature</i> Garganega 100% - Metodo Classico	2020	Tasi	€ 38
<i>“Creaman” Spumante Pas Dosé</i> Garganega 100% - Metodo Classico	2013	Fasoli Gino	€ 45
<i>“Creaman” Spumante Brut</i> Garganega 100% - Metodo Classico	2013	Fasoli Gino	€ 45
<i>“Creaman” Spumante Brut Rosé</i> Corvinone 100% - Metodo Classico	2013	Fasoli Gino	€ 45

BOLLICINE ITALIANE – ITALIAN SPARKLING WINES

VENETO

<i>Bolle di Magenta</i> Garganega 100% - Metodo ancestrale	2018	Alessandro Filippi	€ 26
--	------	--------------------	------

BOLLICINE DA OLTRALPE – SPARKLING WINES FROM ACROSS THE ALPS

SLOVENIA

<i>“Puro” Bianco</i> Chardonnay 60%, Ribolla 40%	2011	Movia	€ 65
--	------	-------	------

<i>“Puro” Rosé</i> Pinot Nero 70%, Pinot Grigio 10%, Ribolla 20%	2010	Movia	€ 75
--	------	-------	------

La caratteristica di questi spumanti è l'invecchiamento “a testa in giù” per la presenza dei lieviti.
La sboccatura avverrà al tavolo.

*The characteristic of this sparkling wine is aging “upside down” due to the presence of yeasts.
The disgorgement will take place at table.*

CHAMPAGNE

<i>“Majeur” Brut Ayala</i> Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 20%	Aÿ	€ 90
--	----	------

<i>“Bollinger” Brut Special Cuvée</i> Chardonnay 25%, Pinot Noir 60%, Pinot Meunier 15%	Reims, Aÿ	€ 110
---	-----------	-------

<i>“Laurent Perrier” Brut</i> Chardonnay 55%, Pinot Noir 38%, Pinot Meunier 10%	Tours Sur Marne	€ 92
---	-----------------	------

<i>“Perrier-Jouët” Gran Brut</i> Chardonnay 20%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%	Épernay	€ 115
--	---------	-------

<i>“Reines” Premier Cru</i> Chardonnay 90%, Pinot Meunier 10%	Trepail	€ 85
---	---------	------

<i>“Dom Pérignon” Vintage 2012</i> Chardonnay 20%, Pinot Noir 80%	Épernay	€ 320
---	---------	-------

CRÉMANT

<i>“Crémant de Bourgogne” Bertemes</i> Blanc de Blancs Brut	Trepail	€ 45
---	---------	------

Vini Bianchi – White Wines

LA NOSTRA PRODUZIONE – OUR PRODUCTION

<i>Garganega IGT</i> Garganega 100%	2022	Tasi	€ 22
<i>“Skin Contact” Orange</i> Garganega 100% - Macerazione sulle bucce	2021	Tasi	€ 32
<i>“Liber” Bianco Veronese IGT</i> Garganega 100%	2020	Fasoli Gino	€ 32
<i>“Pieve Vecchia” Bianco Veronese IGT</i> Garganega 100%	2020	Fasoli Gino	€ 36
<i>“Pieve Vecchia” Bianco Veronese IGT</i> Garganega 100%	2019	Fasoli Gino	€ 40
<i>“Pieve Vecchia” Bianco Veronese IGT</i> Garganega 100%	2018	Fasoli Gino	€ 45
<i>“Pieve Vecchia” Bianco Veronese IGT</i> Garganega 100%	2017	Fasoli Gino	€ 50
<i>“Borgoletto” Soave DOC</i> Garganega 100%	2021	Fasoli Gino	€ 22
<i>“Perantonie” IGT</i> Chardonnay 100%	2021	Fasoli Gino	€ 20

BIANCHI ITALIANI – ITALIAN WHITE WINES

VENETO

“Magenta sulle bucce” IGT Garganega 100% - Macerazione sulle bucce	2017	Alessandro Filippi	€ 28
“Sirio” Moscato secco Moscato 100%	2016	Vignalta	€ 24

FRIULI VENEZIA GIULIA

Sauvignon DOC Sauvignon Blanc 100%	2019	Ferlat	€ 30
“Friulano” Friuli Isonzo DOC Tocai Friulano 100%	2018	Ferlat	€ 30
“No Land Vineyard” IGT Friulano 50%, Ribolla Gialla 30%, Chardonnay 20%	2018	Ferlat	€ 36
Malvasia IGT Malvasia Istriana 100%	2019	Zidarich	€ 48
Vitovska IGT Vitovska 100% - Macerazione sulle bucce	2020	Zidarich	€ 53

PIEMONTE

Langhe DOC Sauvignon 100%	2021	La Spinetta	€ 35
“Gagá” Timorasso 100% - Breve macerazione sulle bucce - Bottiglie totali prodotte 756	2020	Rocca Rondinaria	€ 57

LIGURIA

“Etichetta verde” Vermentino 100%	2021	Santa Caterina	€ 34
---	------	----------------	------

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewürztraminer DOC Gewürztraminer 100%	2021	Ebner	€ 37
Grüner Veltliner DOC Grüner Veltliner 100%	2021	Ebner	€ 42

VINI BIANCHI DA OLTRALPE – WHITE WINES FROM ACROSS THE ALPS

SLOVENIA

“Gredic” Tocai Friulano 100%	2017	Movia	€ 40
--	------	-------	------

GERMANIA

Riesling Kabinett “C.A.I.” Riesling 100%	2018	Immich-Batterieberg	€ 40
--	------	---------------------	------

FRANCIA

“Les Collines de Vaux” Bourgogne Aligoté AOC Aligoté 100%	2018	Domaine d’Edouard	€ 39
---	------	-------------------	------

“La Paleine” Saumur Blanc Chenin Blanc 100%	2020	Domaine de la Paleine	€ 40
---	------	-----------------------	------

“Esprit de Chenin” Samur AOC Chenin Blanc 100%	2019	Domaine de la Paleine	€ 45
--	------	-----------------------	------

“Vaugiraut” Chablies Premier Grand Cru AOC Chardonnay 100%	2019	Domaine Oudin	€ 75
--	------	---------------	------

Vini Rossi & Rosati – Red & Rosé Wines

LA NOSTRA PRODUZIONE – OUR PRODUCTION

VALPOLICELLA E RIPASSO

<i>Rosé IGT</i>	2020	Tasi	€ 21
Corvina, Corvinone, Rondinella			
<i>Valpolicella DOC</i>	2022	Tasi	€ 23
Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%			
<i>Valpolicella DOC Superiore</i>	2019	Tasi	€ 28
Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%			
<i>Ripasso DOC Superiore</i>	2019	Tasi	€ 35
Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%			
<i>Ripasso DOC Superiore</i>	2018	Tasi	€ 39
Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%			
<i>“Valpo” Ripasso DOC Superiore</i>	2017	Fasoli Gino	€ 42
Corvina 30%, Corvinone 50%, Rondinella 20% - Appassimento delle uve			

GLI AMARONI

<i>Amarone della Valpolicella DOCG</i>	2017	Tasi	€ 72
Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%			
<i>Amarone della Valpolicella DOCG</i>	2016	Tasi	€ 77
Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%			
<i>“Alteo” Amarone della Valpolicella DOCG</i>	2016	Fasoli Gino	€ 85
Corvina 20%, Corvinone 65%, Rondinella 15%			
<i>“Corte del Pozzo” Amarone Valpolicella DOCG</i>	2016	Fasoli Gino	€ 65
Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 30%			

UVAGGI AUTOCTONI – NATIVE GRAPES

<i>“Igino”</i> Cabernet Sauvignon 100%	2018	Fasoli Gino	€ 55
<i>“Igino”</i> Cabernet Sauvignon 100%	2017	Fasoli Gino	€ 58
<i>“Calle”</i> Merlot 100%	2017	Fasoli Gino	€ 65
<i>“Orgno”</i> Merlot 100% - Vino da Meditazione	2016	Fasoli Gino	€ 85
<i>“Orgno”</i> Merlot 100% - Vino da Meditazione	2012	Fasoli Gino	€ 100
<i>“Sande”</i> Pinot Nero 100%	2013	Fasoli Gino	€ 90

ROSSI ITALIANI – ITALIAN RED WINES

FRIULI VENEZIA GIULIA

“PG Rosa” IGT Pinot Grigio ramato 100%	2019	Ferlat	€ 30
Cabernet Franc IGT Cabernet Franc 100%	2018	Ferlat	€ 35

VALLE D’AOSTA

“Mariadzo” DOC Cornalin 30%, Vien de Nus 30%, Pinot Noir 30%, Mayolet 10%	2018	Le Vieux Joseph	€ 37
---	------	-----------------	------

PIEMONTE

Barbera d’Alba DOC Superiore Barbera 100%	2018	Scarzello	€ 45
“Nebbiolo” Langhe DOC Nebbiolo 100 %	2020	Scarzello	€ 35
“Spanna” Colline Novaresi DOC Nebbiolo 100%	2020	Elena Conti	€ 40
“Bordini” Barbaresco DOCG Nebbiolo 100%	2019	La Spinetta	€ 65
“Garretti” Barolo DOCG Nebbiolo 100%	2018	La Spinetta	€ 75
“Il Rosso delle Donne” Boca DOC Nebbiolo 75 %, Vespolina 20%, Uva rara 5%	2006	Elena Conti	€ 110

TRENTINO ALTO ADIGE

“Blauburgunder” Pinot Nero 100%	2019	Ebner	€ 45
---	------	-------	------

TOSCANA

“Amore e Follia” IGT Syrah 50%, Sangiovese 50%	2014	Podere Le Ripi	€ 65
“Cielo d’Ulisse” Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese grosso 100%	2014	Podere Le Ripi	€ 80
“Cielo d’Ulisse” Brunello di Montalcino DOCG	2011	Podere Le Ripi	€ 100
“Lupi e Sirene” Brunello di Montalcino DOCG Ris Sangiovese grosso 100%	2013	Podere Le Ripi	€ 125
Rosso di Montalcino DOC Sangiovese grosso 100% - Macerazione sulle bucce	2018	Il Paradiso di Manfredi	€ 72
“Trentennale” IGT Sangiovese grosso 100% - Macerazione sulle bucce	2011	Il Paradiso di Manfredi	€ 138
Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese grosso 100% - Macerazione sulle bucce	2013	Il Paradiso di Manfredi	€ 155
“Il Nero di Casanova” IGT Sangiovese 100%	2018	La Spinetta	€ 32
“Il Gentile di Casanova” IGT Prugnolo Gentile 100%	2018	La Spinetta	€ 36
“Elegantia” Maremma Toscana DOC Cabernet Franc 50%, Cabernet Sauvignon 50% - Barrique	2020	Rigoloccio	€ 45
“Ottodiciembre” Costa Toscana IGT Petit Verdot 100%	2019	Rigoloccio	€ 90
“Tenuta La Gabbiola” Chianti Classico Sangiovese 100%	2020	San Michele a Torri	€ 45

CALABRIA

“Il Rosso” IGT Gaglioppo 95 %, Magliocco 5%	2020	‘A Vita	€ 38
---	------	---------	------

Vini Dolci da Dessert, Aromatici o Passiti – Dessert Wines

“San Zeno” Recioto di Soave DOCG Garganega 100%	2015	Fasoli Gino	€ 35
Moscato d’Asti Moscato 100%	2019	Bera Canelli	€ 30

Grandi Formati – Magnum Bottles

Garganega Spumante Garganega 100% - Metodo Charmat	2021	Tasi	€ 53
“Creaman” Spumante Brut Garganega 100% - Metodo Classico	2010	Fasoli Gino	€ 87
“Creaman” Spumante Brut Rosé Corvinone 100% - Metodo Classico	2012	Fasoli Gino	€ 85
“Pieve Vecchia” Bianco Veronese IGT Garganega 100%	2015	Fasoli Gino	€ 80
Valpolicella DOC Superiore Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%	2019	Tasi	€ 62
Ripasso DOC Superiore Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%	2018	Tasi	€ 74
Amarone della Valpolicella DOCG Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%	2017	Tasi	€ 140
“Alteo” Amarone della Valpolicella DOCG Corvina 20%, Corvinone 65%, Rondinella 15%	2016	Fasoli Gino	€ 190
“Calle” Merlot 100%	2016	Fasoli Gino	€ 115
“Orgno” Merlot 100%	2012	Fasoli Gino	€ 190
“San Zeno” Recioto di Soave DOCG Garganega 100%	2015	Fasoli Gino	€ 90
“San Zeno” Recioto di Soave DOCG Garganega 100%	2008	Fasoli Gino	€ 125