



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, che stava per essere convertita in discarica di rifiuti speciali, in una fattoria biologica con uno splendido 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 un po' scherzoso a godere del buon vino con leggerezza ed 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.



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.



vini dal 1925



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.

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.

Bollicine – Sparkling Wines

LA NOSTRA PRODUZIONE – OUR PRODUCTION

<i>Garganega Spumante</i> Garganega 100% - Metodo Charmat	2021	Tasi	€ 25,00
<i>Prosecco DOC Brut</i> Glera 100%	2022	Tasi	€ 25,00
<i>Prosecco DOC Rosé Brut</i> Glera 90% Pinot Nero 10%	2021	Tasi	€ 27,00
<i>“Moon Nature” Brut Nature</i> Garganega 100% - Metodo Classico	2020	Tasi	€ 32,00
<i>“Creaman” Spumante Pas Dosé</i> Garganega 100% - Metodo Classico	2012	Fasoli Gino	€ 39,00
<i>“Creaman” Spumante Brut</i> Garganega 100% - Metodo Classico	2013	Fasoli Gino	€ 39,00
<i>“Creaman” Spumante Brut Rosé</i> Corvinone 100% - Metodo Classico	2013	Fasoli Gino	€ 39,00

BOLLICINE ITALIANE – ITALIAN SPARKLING WINES

VENETO

<i>Bolle di Magenta</i>	2018	Alessandro Filippi	€ 26,00
Garganega 100% - Metodo ancestrale			

BOLLICINE DA OLTRALPE – SPARKLING WINES FROM ACROSS THE ALPS

SLOVENIA

<i>“Puro” Bianco</i>	2011	Movia	€ 65,00
Chardonnay 60%, Ribolla 40%			

<i>“Puro” Rosé</i>	2010	Movia	€ 75,00
Pinot Nero 70%, Pinot Grigio 10%, Ribolla 20%			

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 present of yeasts.
The disgorgement will take place at table.*

CHAMPAGNE

<i>“Majeur” Brut Ayala</i>	Aÿ	€ 90,00
Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 20%		

<i>“Bollinger” Brut Special Cuvée</i>	Reims, Aÿ	€ 110,00
Chardonnay 25%, Pinot Noir 60%, Pinot Meunier 15%		

<i>“Laurent Perrier” Brut</i>	Tours Sur Marne	€ 92,00
Chardonnay 55%, Pinot Noir 38%, Pinot Meunier 10%		

<i>“Perrier-Jouët” Gran Brut</i>	Épernay	€ 115,00
Chardonnay 20%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%		

<i>“Reines” Premier Cru</i>	Trepail	€ 85,00
Chardonnay 90%, Pinot Meunier 10%		

CRÉMANT

<i>“Crémant de Bourgogne” Bertemes</i>	Trepail	€ 45,00
Blanc de Blancs Brut		

<i>“Crémant de Bourgogne Rosé” Bertemes</i>	Trepail	€ 45,00
Blanc de Noirs		

Vini Bianchi – White Wines

LA NOSTRA PRODUZIONE – OUR PRODUCTION

<i>Garganega IGT</i> Garganega 100%	2021	Tasi	€ 22,00
<i>Garganega IGT</i> Garganega 100%	2020	Tasi	€ 25,00
<i>“In Contact” Orange</i> Garganega 100% - Macerazione sulle bucce	2021	Tasi	€ 32,00
<i>“Liber” Bianco Veronese IGT</i> Garganega 100%	2021	Fasoli Gino	€ 32,00
<i>“Pieve Vecchia” Bianco Veronese IGT</i> Garganega 100%	2020	Fasoli Gino	€ 36,00
<i>“Borgoletto” Soave DOC</i> Garganega 100%	2021	Fasoli Gino	€ 22,00
<i>“Perantonie” IGT</i> Chardonnay 100%	2021	Fasoli Gino	€ 20,00
<i>Lugana DOC</i> Trebbiano 100%	2022	Fasoli Gino	€ 24,00

BIANCHI ITALIANI – ITALIAN WHITE WINES

VENETO

“Magenta sulle bucce” IGT 2017 Alessandro Filippi € 28,00
Garganega 100% - Macerazione sulle bucce

“Sirio” Moscato secco 2016 Vignalta € 24,00
Moscato 100%

FRIULI VENEZIA GIULIA

Sauvignon DOC 2019 Ferlat € 30,00
Sauvignon Blanc 100%

“Friulano” Friuli Isonzo DOC 2018 Ferlat € 30,00
Tocai Friulano 100%

“No Land Vineyard” IGT 2018 Ferlat € 36,00
Friulano 50%, Ribolla Gialla 30%, Chardonnay 20%

Malvasia IGT 2019 Zidarich € 48,00
Malvasia Istriana 100%

Vitovska IGT 2020 Zidarich € 53,00
Vitovska 100% - Macerazione sulle bucce

PIEMONTE

Langhe DOC 2021 La Spinetta € 35,00
Sauvignon 100%

“Gagá” 2020 Rocca Rondinaria € 57,00
Timorasso 100% - Breve macerazione sulle bucce - Bottiglie totali prodotte 756

LIGURIA

“Etichetta verde” 2021 Santa Caterina € 34,00
Vermentino 100%

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewürztraminer DOC 2021 Ebner € 37,00
Gewürztraminer 100%

Grüner Veltliner DOC 2021 Ebner € 42,00
Grüner Veltliner 100%

VINI BIANCHI DA OLTRALPE – WHITE WINES FROM ACROSS THE ALPS

SLOVENIA

“Gredic” 2017 Movia € 40,00
Tocai Friulano 100%

“Rebula” 2018 Movia € 42,00
Ribolla Gialla 100%

GERMANIA

Riesling Kabinett “C.A.I.” 2018 Immich-Batterieberg € 40,00
Riesling 100%

FRANCIA

“Les Collines de Vaux” Bourgogne Aligoté AOC 2018 Domaine d’Edouard € 37,00
Aligoté 100%

“La Paleine” Saumur Blanc 2020 Domaine de la Paleine € 40,00
Chenin Blanc 100%

“Esprit de Chenin” Samur AOC 2019 Domaine de la Paleine € 45,00
Chenin Blanc 100%

“Vaugiraut” Chablies Premier Grand Cru AOC 2019 Domaine Oudin € 75,00
Chardonnay 100%

Vini Rossi & Rosati – Red & Rosé Wines

LA NOSTRA PRODUZIONE – OUR PRODUCTION

VALPOLICELLA E RIPASSO

<i>Rosé IGT</i>	2020	Tasi	€ 21,00
Corvina, Corvinone, Rondinella			
<i>Valpolicella DOC Superiore</i>	2019	Tasi	€ 28,00
Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%			
<i>Ripasso DOC Superiore</i>	2019	Tasi	€ 35,00
Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%			
<i>Ripasso DOC Superiore</i>	2018	Tasi	€ 39,00
Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%			
<i>“Valpo” Ripasso DOC Superiore</i>	2017	Fasoli Gino	€ 42,00
Corvina 30%, Corvinone 50%, Rondinella 20% - Appassimento delle uve			

GLI AMARONI

<i>Amarone della Valpolicella DOCG</i>	2017	Tasi	€ 67,00
Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%			
<i>Amarone della Valpolicella DOCG</i>	2016	Tasi	€ 72,00
Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%			
<i>“Alteo” Amarone della Valpolicella DOCG</i>	2016	Fasoli Gino	€ 85,00
Corvina 20%, Corvinone 65%, Rondinella 15%			
<i>“Corte del Pozzo” Amarone della Valpolicella DOCG</i>	2016	Fasoli Gino	€ 65,00
Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 30%			

UVAGGI AUTOCTONI – NATIVE GRAPES

<i>“Igino”</i> Cabernet Sauvignon 100%	2018	Fasoli Gino	€ 55,00
<i>“Igino”</i> Cabernet Sauvignon 100%	2017	Fasoli Gino	€ 58,00
<i>“Calle”</i> Merlot 100%	2016	Fasoli Gino	€ 55,00
<i>“Orgno”</i> Merlot 100% - Vino da Meditazione	2016	Fasoli Gino	€ 85,00
<i>“Orgno”</i> Merlot 100% - Vino da Meditazione	2012	Fasoli Gino	€ 100,00
<i>“Sande”</i> Pinot Nero 100%	2013	Fasoli Gino	€ 90,00

ROSSI ITALIANI – ITALIAN RED WINES

FRIULI VENEZIA GIULIA

“PG Rosa” IGT Pinot Grigio ramato 100%	2019	Ferlat	€ 30,00
Cabernet Franc IGT Cabernet Franc 100%	2018	Ferlat	€ 35,00

VALLE D’AOSTA

“Mariadzo” DOC Cornalin 30%, Vien de Nus 30%, Pinot Noir 30%, Mayolet 10%	2018	Le Vieux Joseph	€ 37,00
---	------	-----------------	---------

PIEMONTE

Barbera d’Alba DOC Superiore Barbera 100%	2018	Scarzello	€ 45,00
“Nebbiolo” Langhe DOC Nebbiolo 100 %	2020	Scarzello	€ 35,00
“Spanna” Colline Novaresi DOC Nebbiolo 100%	2020	Elena Conti	€ 40,00
“Bordini” Barbaresco DOCG Nebbiolo 100%	2019	La Spinetta	€ 65,00
“Garretti” Barolo DOCG Nebbiolo 100%	2018	La Spinetta	€ 75,00
“Il Rosso delle Donne” Boca DOC Nebbiolo 75 %, Vespolina 20%, Uva rara 5%	2006	Elena Conti	€ 110,00

TOSCANA

“Amore e Follia” IGT Syrah 50%, Sangiovese 50%	2014	Podere Le Ripi	€ 60,00
“Cielo d’Ulisse” Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese grosso 100%	2014	Podere Le Ripi	€ 80,00
“Cielo d’Ulisse” Brunello di Montalcino DOCG	2011	Podere Le Ripi	€ 100,00
“Lupi e Sirene” Brunello di Montalcino DOCG Ris Sangiovese grosso 100%	2013	Podere Le Ripi	€ 125,00
Rosso di Montalcino DOC Sangiovese grosso 100% - Macerazione sulle bucce	2018	Il Paradiso di Manfredi	€ 72,00
“Trentennale” IGT Sangiovese grosso 100% - Macerazione sulle bucce	2011	Il Paradiso di Manfredi	€ 138,00
Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese grosso 100% - Macerazione sulle bucce	2013	Il Paradiso di Manfredi	€ 155,00
“Il Nero di Casanova” IGT Sangiovese 100%	2018	La Spinetta	€ 32,00
“Il Gentile di Casanova” IGT Prugnolo Gentile 100%	2018	La Spinetta	€ 36,00
“Elegantia” Maremma Toscana DOC Cabernet Franc 50%, Cabernet Sauvignon 50% - Barrique	2020	Rigoloccio	€ 45,00
“Ottodiciembre” Costa Toscana IGT Petit Verdot 100%	2019	Rigoloccio	€ 90,00
“Tenuta La Gabbiola” Chianti Classico Sangiovese 100%	2020	San Michele a Torri	€ 45,00

CALABRIA

“Il Rosso” IGT Gaglioppo 95 %, Magliocco 5%	2020	‘A Vita	€ 38,00
---	------	---------	---------

Vini Dolci da Dessert, Aromatici o Passiti – Dessert Wines

“San Zeno” Recioto di Soave DOCG Garganega 100%	2015	Fasoli Gino	€ 35,00
Moscato d’Asti Moscato 100%	2019	Bera Canelli	€ 30,00

Grandi Formati – Magnum Bottles

Garganega Spumante Garganega 100% - Metodo Charmat	2021	Tasi	€ 53,00
“Creaman” Spumante Brut Garganega 100% - Metodo Classico	2010	Fasoli Gino	€ 87,00
“Creaman” Spumante Brut Rosé Corvinone 100% - Metodo Classico	2012	Fasoli Gino	€ 85,00
“Pieve Vecchia” Bianco Veronese IGT Garganega 100%	2015	Fasoli Gino	€ 80,00
Valpolicella DOC Superiore Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%	2019	Tasi	€ 62,00
Ripasso DOC Superiore Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%	2018	Tasi	€ 74,00
Amarone della Valpolicella DOCG Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%	2017	Tasi	€ 140,00
“Alteo” Amarone della Valpolicella DOCG Corvina 20%, Corvinone 65%, Rondinella 15%	2016	Fasoli Gino	€190,00
“Calle” Merlot 100%	2016	Fasoli Gino	€ 115,00
“Orgno” Merlot 100%	2012	Fasoli Gino	€ 190,00
“San Zeno” Recioto di Soave DOCG Garganega 100%	2015	Fasoli Gino	€ 90,00
“San Zeno” Recioto di Soave DOCG Garganega 100%	2008	Fasoli Gino	€ 125,00