



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.



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% | 2021 | 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> Garganega 100% - Metodo ancestrale | 2018 | Alessandro Filippi | € 26,00 |
|--|------|--------------------|---------|

BOLLICINE DA OLTRALPE – SPARKLING WINES FROM ACROSS THE ALPS

SLOVENIA

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

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

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>“Veuve Pelletier” Brut</i> Pinot Meunier 35 %, Pinot Noir 35 %, Chardonnay 30% | Reims | € 52,00 |
|---|-------|---------|

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

| | | |
|--|----------------|---------|
| <i>“Philipponat” Royal Réserve Non Dosé</i> Chardonnay 30%, Pinot Noir 65%, Pinot Meunier 5% | Mareuil-sur-Aÿ | € 95,00 |
|--|----------------|---------|

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

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% | 2019 | 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

| | | | |
|---|------|--------------------|---------|
| <i>“Magenta sulle bucce” IGT</i> Garganega 100% - Macerazione sulle bucce | 2017 | Alessandro Filippi | € 28,00 |
| <i>“Sirio” Moscato secco</i> Moscato 100% | 2016 | Vignalta | € 24,00 |

FRIULI VENEZIA GIULIA

| | | | |
|--|------|----------|---------|
| <i>Sauvignon DOC</i> Sauvignon Blanc 100% | 2019 | Ferlat | € 30,00 |
| <i>“Friulano” Friuli Isonzo DOC</i> Tocai Friulano 100% | 2018 | Ferlat | € 30,00 |
| <i>“No Land Vineyard” IGT</i> Friulano 50%, Ribolla Gialla 30%, Chardonnay 20% | 2018 | Ferlat | € 36,00 |
| <i>Malvasia IGT</i> Malvasia Istriana 100% | 2019 | Zidarich | € 48,00 |
| <i>Vitovska IGT</i> Vitovska 100% - Macerazione sulle bucce | 2020 | Zidarich | € 53,00 |

PIEMONTE

| | | | |
|--|------|------------------|---------|
| <i>Langhe DOC</i> Sauvignon 100% | 2021 | La Spinetta | € 35,00 |
| <i>“Gagá”</i> Timorasso 100% - Breve macerazione sulle bucce - Bottiglie totali prodotte 756 | 2020 | Rocca Rondinaria | € 57,00 |

LIGURIA

| | | | |
|--|------|----------------|---------|
| <i>“Etichetta verde”</i> Vermentino 100% | 2021 | Santa Caterina | € 34,00 |
|--|------|----------------|---------|

VINI BIANCHI DA OLTRALPE – WHITE WINES FROM ACROSS THE ALPS

SLOVENIA

| | | | |
|--|------|-------|---------|
| “Gredic” Tocai Friulano 100% | 2017 | Movia | € 40,00 |
| “Rebula” Ribolla Gialla 100% | 2018 | Movia | € 42,00 |

GERMANIA

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

FRANCIA

| | | | |
|--|------|-----------------------|---------|
| “Les Collines de Vaux” Bourgogne Aligoté AOC Aligoté 100% | 2018 | Domaine d’Edouard | € 37,00 |
| “La Paleine” Saumur Blanc Chenin Blanc 100% | 2020 | Domaine de la Paleine | € 40,00 |
| “Esprit de Chenin” Samur AOC Chenin Blanc 100% | 2019 | Domaine de la Paleine | € 45,00 |
| “Vaugiraut” Chablies Premier Grand Cru AOC Chardonnay 100% | 2019 | Domaine Oudin | € 75,00 |

Vini Rossi & Rosati – Red & Rosé Wines

LA NOSTRA PRODUZIONE – OUR PRODUCTION

VALPOLICELLA E RIPASSO

| | | | |
|---|------|-------------|---------|
| <i>Rosé IGT</i> | 2021 | Tasi | € 21,00 |
| Corvina, Corvinone, Rondinella | | | |
| <i>Valpolicella DOC Superiore</i> | 2019 | Tasi | € 28,00 |
| Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2% | | | |
| <i>Valpolicella DOC Superiore</i> | 2018 | Tasi | € 31,00 |
| Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2% | | | |
| <i>Valpolicella DOC Superiore</i> | 2017 | Tasi | € 34,00 |
| Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2% | | | |
| <i>Ripasso DOC Superiore</i> | 2018 | Tasi | € 35,00 |
| Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2% | | | |
| <i>“Valpo” Ripasso DOC Superiore</i> | 2016 | 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> | 2017 | Fasoli Gino | € 55,00 |
| Cabernet Sauvignon 100% | | | |
| <i>“Calle”</i> | 2016 | Fasoli Gino | € 55,00 |
| Merlot 100% | | | |
| <i>“Orgno”</i> | 2012 | Fasoli Gino | € 85,00 |
| Merlot 100% - Vino da Meditazione – Meditation Wine | | | |
| <i>“Sande”</i> | 2013 | Fasoli Gino | € 90,00 |
| Pinot Nero 100% | | | |

ROSSI ITALIANI – ITALIAN RED WINES

FRIULI VENEZIA GIULIA

| | | | |
|---|------|--------|---------|
| <i>“PG Rosa” IGT</i> Pinot Grigio ramato 100% | 2019 | Ferlat | € 30,00 |
| <i>Cabernet Franc IGT</i> Cabernet Franc 100% | 2018 | Ferlat | € 35,00 |

VALLE D’AOSTA

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

PIEMONTE

| | | | |
|--|------|-------------|----------|
| <i>Barbera d’Alba DOC Superiore</i> Barbera 100% | 2018 | Scarzello | € 45,00 |
| <i>“Nebbiolo” Langhe DOC</i> Nebbiolo 100 % | 2020 | Scarzello | € 35,00 |
| <i>“Spanna” Colline Novaresi DOC</i> Nebbiolo 100% | 2020 | Elena Conti | € 40,00 |
| <i>“Bordini” Barbaresco DOCG</i> Nebbiolo 100% | 2019 | La Spinetta | € 65,00 |
| <i>“Garretti” Barolo DOCG</i> Nebbiolo 100% | 2018 | La Spinetta | € 75,00 |
| <i>Barolo DOCG</i> Nebbiolo 100% | 2015 | Viglione | € 80,00 |
| <i>“Il Rosso delle Donne” Boca DOC</i> Nebbiolo 75 %, Vespolina 20%, Uva rara 5% | 2006 | Elena Conti | € 110,00 |

TOSCANA

| | | | |
|---|------|-------------------------|----------|
| “Amore e Follia” IGT Syrah 50%, Sangiovese 50% | 2016 | Podere Le Ripi | € 50,00 |
| “Amore e Follia” IGT Syrah 50%, Sangiovese 50% | 2014 | Podere Le Ripi | € 60,00 |
| “Cielo d’Ulisse” Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese grosso 100% | 2013 | Podere Le Ripi | € 80,00 |
| “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 |
| “Casanova” Chianti Riserva Sangiovese 100% | 2018 | La Spinetta | € 40,00 |
| “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 |

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 |