



*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.*

*Per questo motivo 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.*



*il nostro obiettivo è quello di*

# **rigenerare l'equilibrio**

*dell'ecosistema che ci ospita, proteggendo e promuovendo la biodiversità del nostro territorio, ricostruendo la naturale fertilità dei suoli e recuperando la naturale resistenza della vigna. Crediamo che il*

# **vino vero**

*sia frutto di un ecosistema sano, rappresentativo del territorio, del vitigno e delle persone che lo lavorano.*



# la vecchia cava

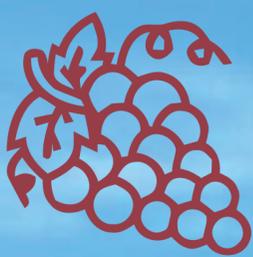
*Il cuore della nostra produzione è una vecchia cava che negli ultimi 20 anni abbiamo riconvertito in fattoria rigenerativa.*

*I nostri vigneti sono circondati da quasi 10 ettari di bosco, che servono sia da protezione a noi, che da casa alla flora e fauna selvatica locale. Ai margini del bosco si trova una stalla che ospita cavalli, capre, pecore, conigli, galline ed alcune arnie per un nuovo progetto di apicoltura.*



# i rossi della vecchia cava

*La vecchia cava di Tregnago, situata sulla cima del Monte Tomelon (450/500 m) alle porte del Parco Naturale della Lessinia, da noi riconvertita in fattoria organica e rigenerativa*



47% Corvina  
28% Corvinone  
23% Rondinella  
2% Oseleta



scaglia calcarea  
ai margini  
del bosco



# amarone della valpolicella docg



Corpo ed eleganza sono accompagnati da una sorprendente freschezza, firma della vecchia cava.



Raccolta a mano da fine Settembre e circa 3 mesi di appassimento. Fermentazione naturale in vasche d'acciaio ed affinamento di 3-4 anni in grandi e vecchie botti di rovere.



annata: 2018  
formato: 750 ml  
disponibile anche in Magnum

---

# valpolicella superiore doc ripasso



E' Il fratellone del nostro Valpolicella Superiore e si sente. Grinta che si unisce alla freschezza che ci piace



Raccolta a mano a metà Ottobre. Fermentazione naturale seguita da una seconda in botte di rovere a contatto con le bucce dell'Amarone. Affinamento di 24 mesi in grandi e vecchie botti di rovere.



annata: 2022  
formato: 750 ml  
disponibile anche in Magnum



## valpolicella superiore doc



La nostra bandiera. Territorio, tensione ed eleganza in un vino che rappresenta al meglio quello in cui crediamo.



Raccolta a mano a metà Ottobre. Fermentazione naturale in vasche d'acciaio. Affinamento in cemento per circa 24 mesi.



annata: 2021  
formato: 750 ml  
Disponibile anche in Magnum e doppio Magnum



## valpolicella doc



Autentico. Il nostro tributo all'espressione più naturale del Valpolicella.



Raccolta a mano a metà Settembre. Fermentazione naturale in vasche d'acciaio ed affinamento in cemento per 6/9 mesi.



annata: 2024  
formato: 750 ml

# we love garganega

*Vecchie pergole di gran carattere che da decenni  
affondano le proprie radici nel limo e nel  
calcare della Val D'Illasi*



100% Garganega



scaglia calcarea  
limo e sabbia



## in contact macerato



Vino vivo ed energico, che porta con sé la freschezza della Garganega



Raccolta a mano a metà Ottobre. 26 giorni di macerazione in cemento.



annata: 2023  
formato: 750 ml



## moon nature metodo classico



Verticale e minimalista. Il nostro primo metodo classico lo abbiamo dedicato alla luna crescente.



Raccolta a mano ad inizio Settembre. Vinificazione in acciaio e 12 mesi di presa di spuma in bottiglia.



annata: 2022  
formato: 750 ml



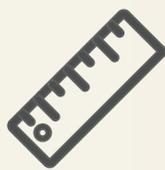
# garganega spumante



Tanta (tanta) freschezza ed una bollicina delicata e persistente. La nostra bollicina quotidiana preferita.



Raccolta a mano ad inizio Settembre. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio. Presa di spuma per 90 giorni + 20 giorni sui propri lieviti.



formato: 750 ml

# il rosè del lago

*Dolci colline di origine glaciale a pochi chilometri dalla sponda meridionale del Lago di Garda*



Corvina  
Corvinone  
Rondinella



suolo morenico  
ricco di roccia  
ed argilla





## kabloom rosè



Dedicato all'esplosione di colori che arriva in primavera grazie alla meraviglia delle api.



Raccolta a mano ad inizio Settembre. Macerazione a contatto con le bucce per mezza giornata, seguita da una soffice pressatura. Fermentazione ed affinamento in vasche d'acciaio.

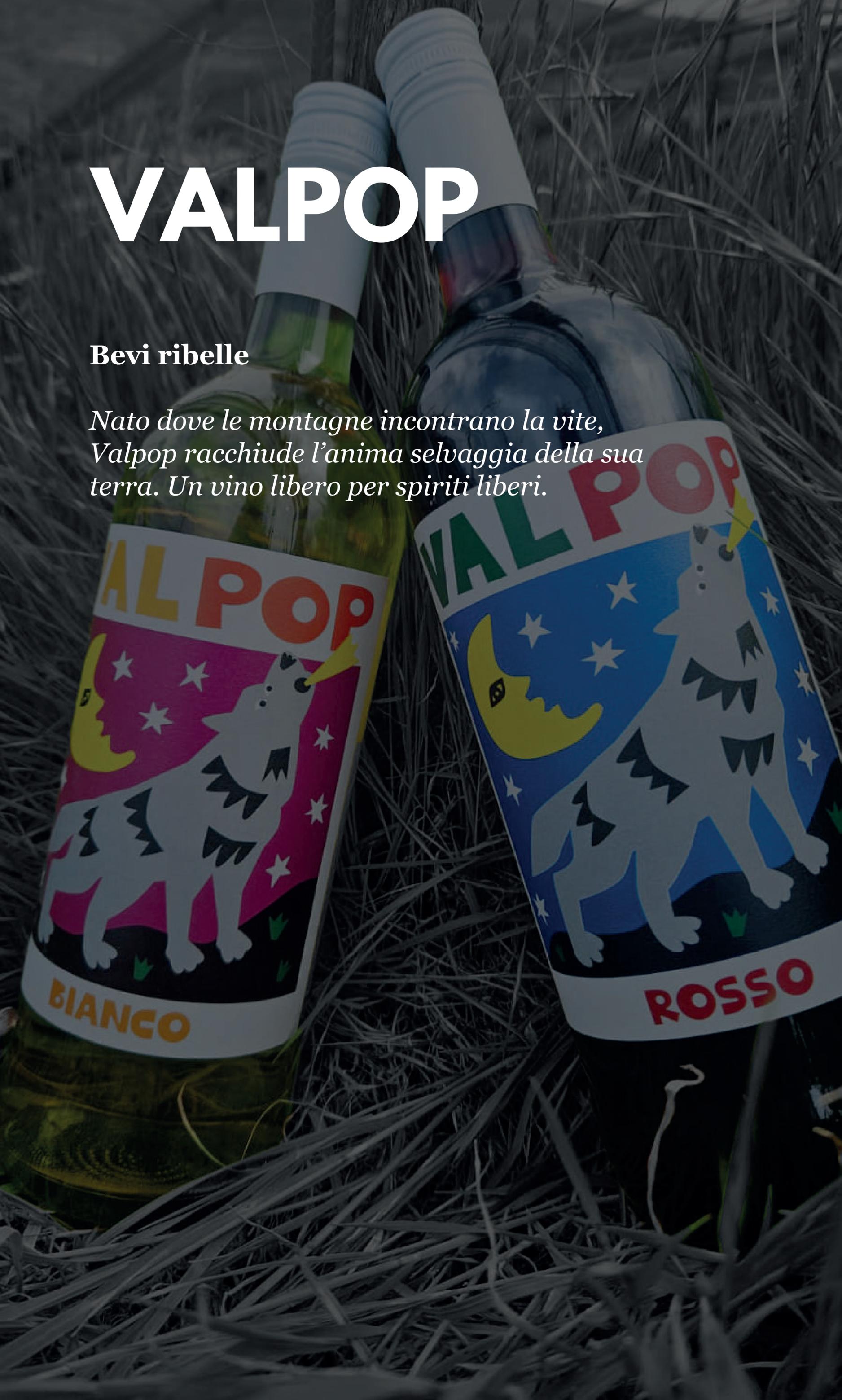


annata: 2024  
formato: 1000 ml

# VALPOP

## Bevi ribelle

*Nato dove le montagne incontrano la vite,  
Valpop racchiude l'anima selvaggia della sua  
terra. Un vino libero per spiriti liberi.*





## VALPOP bianco



### Perchè

Perché è leggero, ma resta. Come certi pensieri al mattino o l'aria pulita dopo un temporale. Non si fa notare, ma si fa ricordare.



### Storia & Pairing

Garganega fuori dai binari, figlia del sole e del vento. Ama il mare, le erbe fresche, i pranzi lunghi e le cose semplici fatte bene



## VALPOP rosso



### Perchè

Perché è quel tipo di vino che non ti risolve niente, ma ti fa compagnia mentre ci pensi. Non urla, ma dice la verità. Come certe sere che sembravano niente e invece ti sono rimaste addosso.



### Storia & Pairing

Vino senza etichetta (nel senso più bello), nato tra Lessinia e Val d'Illasi. È il vino del perché no. Va con tutto ciò che ami senza motivo: spaghetti, pizza, chiacchiere.

# prosecco vulcanico

*Vigneto nel cuore del Parco dei Colli  
Euganei, terroir di origine vulcanica con tanto  
potenziale e tipicità*



Prosecco DOC  
100% Glera  
Prosecco DOC Rosè  
90% Glera and  
10% Pinot



suolo di origine  
vulcanica ricco di  
marna e trachite





## prosecco doc



La mineralità del suolo si unisce ad aromi vivaci ed una bollicina fine e divertente.



Raccolta a mano ad inizio Settembre. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio. Presa di spuma per 90 giorni + 20 giorni sui propri lieviti.



formato: 750 ml

# tenuta le cave

*Immerso nei nostri vigneti, alle prime vette del Parco Naturale della Lessinia potete trovare Tenuta Le Cave, originariamente un edificio adibito all'estrazione di calcare, ora totalmente trasformato in un meraviglioso relais.*

*Qui potete trovare camere curate nei minimi dettagli, un ristorante dedicato al territorio, SPA e piscina per un'esperienza di totale relax nella natura.*



**clicca sul gallo  
per metterti in contatto**



**info@tasi.wine  
www.tasi.wine  
www.tenutalecave.com**