



2022

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: 2017
alcool: 16.5%
acidità totale : 6,45 g/l
residuo zuccherino: 5,4 g/l
so2: 70-75 mg/l

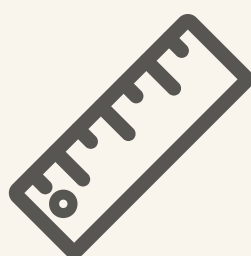
valpolicella superiore doc ripasso



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: 2017
alcool: 14%
acidità totale: 5,65 g/l
residuo zuccherino: 0,9 g/l
so2: 70-75 mg/l



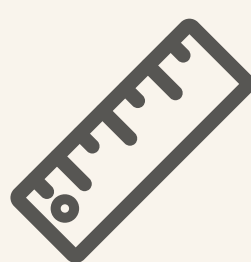
valpolicella superiore doc



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: 2018
alcool: 13,5%
acidità totale: 5,39 g/l
residuo zuccherino: 0,7 g/l
so2: 55-65 mg/l



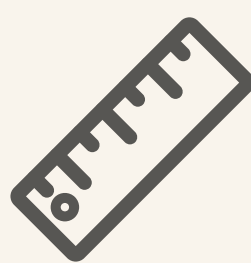
valpolicella doc



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: 2021
alcool: 12%
acidità totale: 5,6 g/l
residuo zuccherino: 0,8 g/l
so2: 45 mg/l

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



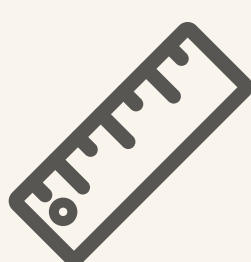
garganega igt



Vino quotidiano e mai banale grazie alla vecchia vigna che gli dona carattere e mineralità.



Raccolta a mano a fine Settembre.
Pressatura soffice, macerazione a freddo per una notte e fermentazione naturale in acciaio



annata: 2020
alcool: 12,5%
acidità totale: 5,62 g/l
residuo zuccherino: 0,6 g/l
so2: 69 mg/l



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: 2021
alcool: 11%
acidità totale: 5 g/l
residuo zuccherino: 0,6 g/l
so2: 58 mg/l



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.



annata: 2021
alcool: 12%
acidità totale: 6 g/l
residuo zuccherino: 8-10 g/l
so2: 70-75 mg/l



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: 2020
alcool: 12%
acidità totale: 6 g/l
residuo zuccherino: 0.8 g/l
so2: 70-75 mg/l

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





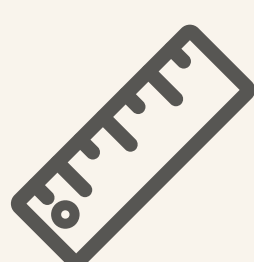
prosecco doc



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.



annata: 2021
alcool: 12%
acidità totale: 5,3 g/l
residuo zuccherino: 10 g/l
so2: 75 mg/l



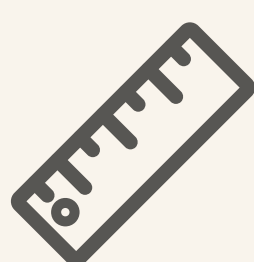
prosecco doc rosé



Facciamo questo vino per berlo tutta l'estate a bordo piscina a Tenuta Le Cave.



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



annata: 2020
alcool: 12%
acidità totale: 5,5 g/l
residuo zuccherino: 8-10 g/l
so2: 75 mg/l

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





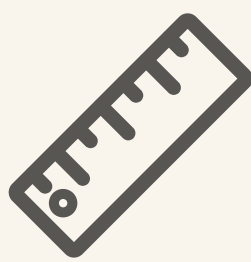
kabloom rosè



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: 2021
alcool: 12%
acidità totale: 5,39 g/l
residuo zuccherino: 0,6 g/l
so2: 68 mg/l

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**