



tasi®

verona



Nel 1922 nascono Le Cave per l'estrazione di materiali per il cementificio ITALCEMENTI di Tregnago. Nel 1963 chiude il cementificio e nel 1975 chiudono definitivamente anche Le Cave.

Nel 2003 viene avviato il progetto per trasformare il sito in una discarica da più di 1,000,000 di metri cubi di rifiuti speciali.

Nel 2004, successivamente all'opposizione di 49 organizzazioni di cittadini e varie manifestazioni che hanno coinvolto migliaia di persone, il progetto viene ritirato.



Dal cuore della vecchia cava oggi nasce uno splendido vigneto, dove lavoriamo ogni giorno per produrre vini autentici ed unici.

Nel 2013, dopo 10 anni di lavoro, apre finalmente Tenuta Le Cave, Wine Relais e Fattoria Biologica.

Le vecchie strutture industriali sono state convertite in camere e suite, un ristorante con vista mozzafiato su tutta la valle, un'enoteca che offre quotidianamente degustazioni ed un centro benessere.

AMARONE DOCG



Uva: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Resa per ettaro: 80 q

Suolo: Collinare a circa 400m di altitudine,. Il vigneto parte all'interno di una vecchia cava di marna, da più di 10 anni riconvertita alla coltivazione della vite, e si sviluppa sui pendii circostanti con un'ottima esposizione Nord-Sud

Sistema di allevamento: Guyot e Pergola Corta Veronese

Vendemmia: A mano a partire da fine Settembre. Vengono selezionati solo i grappoli maturati alla perfezione, raccolti in cassette da 3-5 kg per effettuare un appassimento di circa 90 giorni.

Vinificazione: La fermentazione avviene in vasche d'acciaio e dura circa un mese. Si procede poi con un lungo affinamento in vecchie botti di rovere per un periodo che va dai 3 ai 4 anni. Dopo l'imbottigliamento, l'Amarone viene lasciato riposare in bottiglia per un ulteriore affinamento di circa 9 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso granato, vino di corpo, grande struttura e raffinatezza.

Tipiche note di frutta matura, passita, ciliegia e spezie.

Vellutato sul palato, ha un finale persistente che ne accentua l'eleganza.

Ottimo con formaggi maturi, carni rosse, selvaggina

Grado alcolico: 17,5 %

Temperatura di servizio: : 16°-18° C.

Annata: 2016



VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE

Uva: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Resa per ettaro: 80 q

Suolo: Collinare a circa 400m di altitudine,. Il vigneto parte all'interno di una vecchia cava di marna, da più di 10 anni riconvertita alla coltivazione della vite, e si sviluppa sui pendii circostanti con un'ottima esposizione Nord-Sud

Sistema di allevamento: Guyot e Pergola Corta Veronese

Vendemmia: A mano a partire da fine Settembre e con un'attenta selezione dei grappoli maturati alla perfezione.

Vinificazione: Dopo una prima fermentazione in vasca d'acciaio, verso fine febbraio il vino viene fatto rifermentare a contatto con le bucce di Amarone per circa 15 giorni. L'affinamento avviene in vecchie botti di rovere da 25 hl per circa 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento viene asciato riposare in bottiglia per un ulteriore affinamento di circa 6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi granata. Aromi di ciliegia matura e prugna passita. Morbido ed avvolgente, con un tannino leggero ed un finale persistente. Ideale con carni rosse, formaggi a media stagionatura, o piatti della nostra tradizione come la "pasta e fasoi"

Grado alcolico: 14 %

Temperatura di servizio: : 16°-18-° C.

Annata: 2016

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE



Uva: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Resa per ettaro: 80 q

Suolo: Collinare a circa 400m di altitudine,. Il vigneto parte all'interno di una vecchia cava di marna, da più di 10 anni riconvertita alla coltivazione della vite, e si sviluppa sui pendii circostanti con un'ottima esposizione Nord-Sud

Sistema di allevamento: Guyot e Pergola Corta Veronese

Vendemmia: A mano a partire da fine Settembre e con un'attenta selezione dei grappoli maturati alla perfezione.

Vinificazione: Fermentazione in vasca d'acciaio e affinamento in grandi vasche di cemento per circa 12 mesi, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia per 4-6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino. Aromi di amarena, lampone e frutta rossa fresca. Franco e di buona beva con note di frutta rossa, un tannino gentile e buona persistenza. Ideale con antipasti a base di salumi, primi piatti e carni grigliate.

Grado alcolico: 13,5%

Temperatura di servizio: : 16°-18-° C.

Annata: 2017

GARGANEGA IGT



Uva: Garganega

Resa per ettaro: 120 q

Suolo: Limoso, sabbioso, pianeggiante, a medio impasto

Sistema di allevamento: Pergola Corta Veronese

Vendemmia: Le uve sono raccolte a mano verso la metà di Settembre

Vinificazione: La spremitura soffice avviene in assenza di raspi, seguita da una macerazione pellicolare a freddo per 10.-15 ore a 6-8 °C. La fermentazione ha luogo in vasche d' acciaio a temperatura controllata per 10 giorni circa.

Caratteristiche organolettiche: Caratteristico colore giallo paglierino luminoso, fruttato e floreale al naso, con note finali aromatiche e saline. I profumi floreali accompagnano un sapore pieno ed armonico. Si percepisce un lieve retrogusto di mandorla amara con buona persistenza in bocca. Il buon equilibrio corpo.-acidità si sposa con la piacevole freschezza.

Di buona beva è ideale con antipasti e primi piatti di pesce, zuppe e formaggi giovani. Ideale come aperitivo.

Grado alcolico: 12,5%

Temperatura di servizio: : 8-10° C.

Annata: 2018

GARGANEGA IGT SPUMANTE



Uva: Garganega

Resa per ettaro: 120 q

Suolo: Limoso.-sabbioso, pianeggiante, a medio impasto

Sistema di allevamento: Pergola Corta Veronese

Vendemmia: Vendemmia a mano ad inizio Settembre

Vinificazione: Pigiatura soffice e vinificazione in bianco

La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio alla temperatura di 15-17° C per circa 10-12 giorni, seguita dalla seconda in autoclave per almeno 90 giorni. Terminata la fermentazione il vino rimane sui lieviti per 20 giorni con movimentazioni giornaliere, per arricchire il corpo, esaltandone profumi e struttura.

Caratteristiche organolettiche: Elegante, fresco e persistente, con un perlage delicato ed un colore giallo paglierino tenui riflessi verdognoli. Elegante profumo di fiori di campo, seguito al palato da una leggera nota amarognola che crea un connubio perfetto con la lieve dolcezza iniziale.

Grado alcolico: 12%

Temperatura di servizio: : 8-10° C.

Annata: 2019

PROSECCO DOC



Uva: Glera

Resa per ettaro: 120 q

Suolo: Collinare, argilloso, calcareo e fresco

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Vendemmia a mano verso metà Settembre

Vinificazione: Vinificazione in bianco seguita da una pressatura soffice. Secondo il metodo Charmat la prima fermentazione avviene in vasche di acciaio alla temperatura di 15-17° C per 10-12 giorni, seguita dalla seconda in autoclave per circa 60 giorni. Terminata la fermentazione il vino rimane sui lieviti per 20 giorni con movimentazioni giornaliere, per arricchire il corpo, esaltandone profumi e struttura.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ed un fine perlage. Elegante profumo di fiori bianchi, seguito al palato da una delicata nota amarognola che crea un connubio perfetto con la lieve dolcezza iniziale.

Grado alcolico: 12%

Temperatura di servizio: : 8-10° C.

Annata: 2018

BIRRA GOLDEN ALE

Ingredients: Acqua di fonte, malto autoprodotta, luppoli selvatici del trentino ed americani

Brewing: Al malto d'orzo vengono aggiunti una piccola percentuale di frumento biologico e delle scorze fresche di bergamotto biologico che donano a questa birra grande freschezza e bevibilità. Questa freschezza è accentuata dall'utilizzo di alcuni luppoli di origine americana.

È una birra biologica ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia. Non subisce nessun processo di filtrazione né chiarifica. È una birra viva dove i lieviti naturalmente presenti in bottiglia determinano una evoluzione del prodotto nel tempo.

Caratteristiche organolettiche: Fresca e di grande bevibilità con piacevoli aromi di bergamotto. Ideale come aperitivo e con pesce e crostacei.

Grado alcolico: 5%

Temperatura di servizio: 8-10° C.



AGRICOLTURA e VINIFICAZIONI BIODINAMICHE e NATURALI

LA NOSTRA FILOSOFIA

Lavoriamo ogni giorno per integrare il più possibile la nostra attività nell'ambiente che ci circonda e ci ospita, proteggendo e promuovendo la biodiversità, la naturale fertilità del suolo e la naturale resistenza delle vigne. Il lavoro in cantina segue gli stessi principi di quello in campagna, per produrre vini di territorio che siano autentiche e genuine espressioni delle nostre uve.

E' possibile, al giorno d'oggi, parlare di qualità senza parlare di vera sostenibilità?
Secondo noi no.

E' questo il pilastro fondante della nostra filosofia, che ci guida ogni giorno nella sfida per produrre "il miglior vino possibile".

Quindi, che cosa significa per noi qualità?

Autenticità: il vino deve essere un'espressione rappresentativa del territorio e del vitigno

Sostenibilità: il vino deve essere vivo frutto di un' ambiente sano e, come tale, dev'essere trattato senza manipolazioni che lo snaturino e/o ne riducano la vitalità

Artigianalità: il vino dev'essere fatto con passione ed attenzione ad ogni singolo dettaglio

Unicità: il vino non deve inseguire le mode, ma essere espressione unica e libera di una vigna e della filosofia di chi ci lavora

Condivisione: ci dev'essere una ragione per cui in una bottiglia ci sta più di un bicchiere.





HOTEL - RISTORANTE - SPA - EVENTI
Via Pagnaghe 5 - 37039 Tregnago - Verona, Italy
t. +39 045 485 45 59 / www.tenutalecave.com / info@tenutalecave.com



Mattia Cristofoli

+39 349 8242322

mattia@tasi.wine

@invinotasi / #invinotasi

www.tasi.wine

Via Pagnaghe 5, 37039 Tregnago, Verona - ITALY