



MIRVITA®
OPIFICIUM ARTE VINO

AZIENDA AGRICOLA TOR DE' FALCHI
Patrimonio culturale del vino, passione dalla Puglia

ESSERE AMBASCIATORI

Dobbiamo essere ambasciatori:

Di storie,
Di racconti,
Di emozioni.

Siamo chiamati ad essere

Vassalli di speranze,
Condottieri di sogni,
Pionieri di passioni.

Dobbiamo raccontare

Ciò che gli uomini producono
E ciò che semina la terra.

Siamo chiamati a diffondere

La Bellezza del creato,
E la passione dell'uomo.

Narrare come l'uomo,

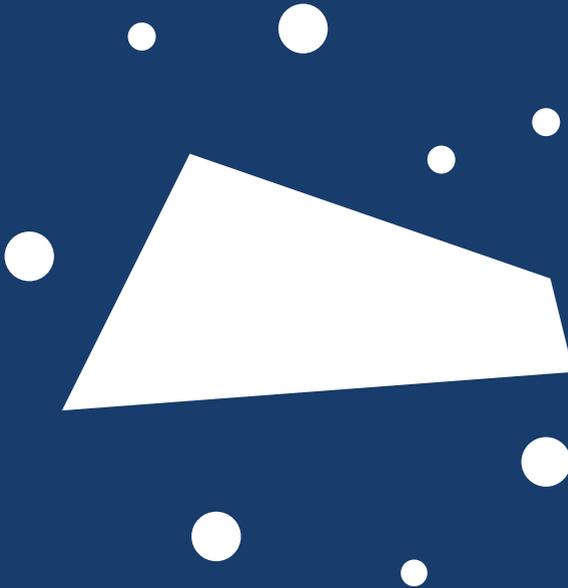
Che si fa piccolo dio in terra,
Colga la fertile e selvaggia
Natura incumbente
Per darne nuova vita e forma
Creandone all'unisono arte e magia.

Raccontare,

La bellezza del mondo.

Emanuela Falcone

MIRVITA



L'arte enologica proiettata nel XXI secolo



Castel del Monte

RADICI millenarie

La cantina si erge nell'area della Puglia Sveva che intreccia la propria storia con quella del Puer Apuliae, Federico II di Svevia, a questa terra profondamente legato e ribattezzato dai suoi contemporanei *Stupor mundi*. Figlio dell'Imperatore Enrico IV e di Costanza d'Altavilla emanò leggi, costruì mura e castelli nella Puglia Sveva.

Castel del Monte, il più famoso ottagono italiano, oggi patrimonio dell'Umanità, domina la Puglia e affascina il mondo intero. Una testimonianza della nostra civilizzazione millenaria.

La modernizzazione della nostra cultura del vino, si deve all'innovativo riformatore agrario Giulio Bucci, un protagonista del periodo post-unificazione dell'Italia. Costruì la prima bottaia monumentale dell'Italia post-risorgimentale situata a Minervino Murge. Esportò i suoi vini nella regione del Bordeaux in Francia, ricevendo numerose medaglie d'oro all'Esposizione Universale di Torino del 1884.

In questo contesto di antiche tradizioni enologiche nasce l'azienda agricola Tor de' Falchi, fondata nel 1990 da Donato di Gaetano e creatore del marchio Mirvita Opificium ArteVino.



La bottaia di Giulio Bucci

Tor de' Falchi sin dall'inizio si è concentrata sulla riscoperta dei vitigni autoctoni quali il Nero di Troia, il Bombino Nero, il Moscato bianco Reale, l'Aglianico, il Montepulciano e il Fiano, che riprendono vita sotto un'attentissima e dettagliata cura dei singoli ceppi e delle loro inclinazioni.

Minervino Murge



Canosa di Puglia, Mausoleo Boemondo d'Altavilla

Contrada e vigneti Lamalunga.
In lontananza il Monte Vulture in Basilicata



I vigneti si sviluppano su una superficie di circa 11 ettari ad un altitudine media di circa 240 metri s.l.m., incorniciati nel paesaggio rurale incontaminato che dal Monte Vulture, attraversando le dolci colline del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, degradano verso il mare.

Antichi terreni calcarei e rocciosi, esposizione solare ottimale, escursioni termiche giornaliere uniti a logistica, infrastrutture efficienti e innovazione tecnologica determinano il salto di qualità della produzione.



Nero di Troia

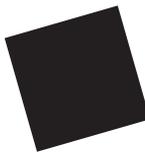


Bombino Nero



Moscato

L'OPERA



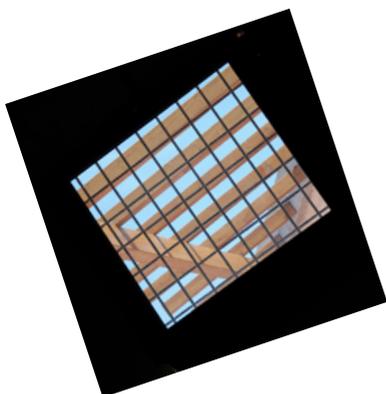
Conoscere **Mirvita** vuol dire fare una danza all'unisono tra passato, presente e futuro. Su di un colle ventilato e magnanimo si issa l'anima della cantina, un intreccio tra passione vinicola e arte contemporanea.

La cantina é summa e immagine di un progetto alto, che fonda cultura, incontri, amore per il vino e proiezione di se stessi. Nelle sue forme e nella sua idea Mirvita si ispira a Kazimir Malevich, pittore russo avanguardista, pioniere dell'arte contemporaneane fondatore del Suprematismo.

Con il Suprematismo Malevich pone al centro della sua ricerca la supremazia della sensibilità pura nell'arte. L'esteriorità delle forme geometriche utilizzate diventa metafora e strumento per una realtà che non si ferma ad una superficiale osservazione, ma penetra lo spazio ed il luogo in cui é collocata, spingendo e stimolando l'osservatore a penetrare la realtà statica delle cose osservandone la bellezza delle forme, contemplando il gioco di intrecci che si fondono tra essi. L'oggetto, la forma, si smembra dalla mera accezione di sè, diventando baluardo di una visione personale a tutto tondo della realtà che vede e che vive.

Visitare la cantina, ascoltarne sogni, progetti e fondamenta, vuol dire avere la consapevolezza degli ori delle proprie terre, spesso dimenticate, che riemergono, a vita nuova, ridiventando polo di interesse e di fascino.

È scoprire il Santuario dedicato alle botti, immerso in luci che si penetrano negli archi tufacei e in una musica che riconcilia con una pace ritrovata all'interno. Tra legni che serbano oro e tra myricae che raccontano la storia, quella secolare del nostro mondo di vino.





Conoscere Mirvita vuol dire tastare con i sensi e con il tatto le radici del terreno. In senso stretto. Tre grandi finestre incorniciano sei metri di terreno a cielo aperto in cui le stratificazioni argillose, sabbiose e calcaree si susseguono e si alternano creando un quadro naturale. Quello che noi non riusciamo a vedere ma che ci rende retti e fieri sulla strada della nostra vita.

la nostra NARRAZIONE

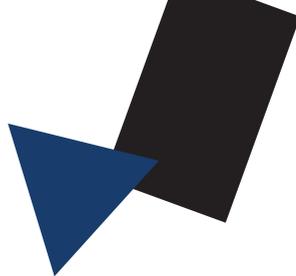
La narrazione delle etichette segue il percorso creativo che è alla base di un progetto culturale di alto profilo che fa emergere una rottura ma anche una continuità fra passato e futuro e da qui la contemporaneità positiva del nostro tempo. Etichette d'arte in puro stile suprematista che esprimono armonia, bellezza e carattere identitario.





CHIANCABIANCA

FIANO PUGLIA IGP



Denominazione: Fiano Puglia IGP.

Varietà: 100% Fiano.

Altezza: 200 mt s.l.m.

Area di produzione: Puglia, Area vini DOC Castel del Monte – colline nel territorio del comune di Minervino Murge.

Terreno: Calcareo con consistenza media e tufaceo.

Sistema di allevamento: (VSP), cordone speronato.

Densità: 4500 piante/ha.

Produzione per ettaro: 100 quintali/ha.

Vinificazione: Vinificazione in bianco a temperatura controllata (14°-16°) in vasi vinari di acciaio inox.

Affinamento: Su fecce fini per 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima e in bottiglia poi.

Note di degustazione: Chiancabcianca è un vino prodotto con uve Fiano nell'area vini DOC Castel del Monte in terreni calcarei e ricchi di minerali che ne hanno rafforzato la struttura e la freschezza.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo : Intenso di mela verde.

Gusto: Ricco e di buona struttura acida.

Abbinamento: le qualità di questo vino lo rendono particolarmente adatto nell'accompagnare piatti della cucina marinara, crostacei, oltre che ad una vasta gamma di formaggi morbidi. Ottimo anche come aperitivo.

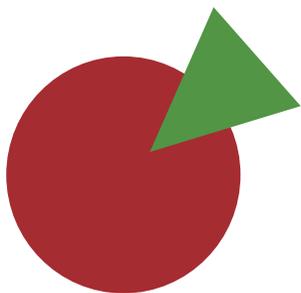
Dati analitici: pH: 3,54 Acidità Totale: 6,00 g/l Alcohol: 12,00%

Riconoscimenti

Decanter Asia Wine Awards 2014: Commended medal

The tasting panel (USA): 89/100 giugno 2015.

Bibenda 2016: 3 grappoli (annata 2013)



SANTALOJA

MOSCATO SECCO IGP



Denominazione: Moscato bianco Puglia IGP.

Varietà: 100% Moscato Bianco di Canelli.

Altezza: 200-300 mt s.l.m.

Area di produzione: Puglia, Area vini DOC Castel del Monte – colline nel territorio del comune di Minervino Murge.

Terreno: Calcareo con una consistenza media.

Sistema di allevamento: (VSP), cordone speronato.

Densità: 4500 piante/ha.

Produzione per ettaro: 100 quintali/ha.

Vinificazione: Vinificazione in bianco a temperatura controllata (14°-16°) in vasi vinari di acciaio inox.

Affinamento: Sulle fecce fini per 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima e poi in bottiglia.

Note di degustazione: Santaloja è un Moscato secco dalle straordinarie qualità aromatiche dotato di una ricca struttura minerale che riprende una tradizione familiare che affonda le sue radici nei primi del '900.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: Intenso ed aromatico.

Gusto: pieno, di buona struttura acida, persistente.

Abbinamento: Le straordinarie qualità aromatiche di questo vino, unite ad una ricca struttura minerale, lo rendono adatto a piatti a base di pesce in genere, frutti di mare, calamari fritti, crostacei oltre che ad una vasta gamma di formaggi morbidi. Ottimo anche come aperitivo. Da servire fresco (10°-12°C).

Dati analitici: pH: 3,55 Acidità totale: 5,40g/l Alcohol: 13,0%

Riconoscimenti

Decanter Asia Wine Awards 2014: Commended medal

The tasting panel (USA): 88/100 giugno 2015.

"Vitae" La guida vini 2016: 3 tralci (annata 2013)

Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) 2018: 89/100 (annata 2016)

SUPREMATISM

Castel del monte Rosé Bombino Nero DOCG



Denominazione: Castel del Monte Bombino Nero DOCG.

Varietà: 100% Bombino Nero.

Altezza: 300 mt s.l.m.

Area di produzione: Puglia, Area vini DOC Castel del Monte – colline nel territorio del comune di Minervino Murge.

Terreno: roccioso.

Sistema di allevamento: (VSP), cordone speronato

Densità: 4500 piante/ha.

Produzione per ettaro: 100 quintali/ha.

Vinificazione: Vinificazione in bianco con il mosto tenuto a contatto con le bucce per 12 ore a temperatura controllata di 10° in vasi vinari di acciaio inox. Senza pressatura, il mosto prosegue la fermentazione per circa 12 giorni ad una temperatura di 14°-15°.

Affinamento: Sulle fecce fini per per 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima e in bottiglia poi.

Note di degustazione: Suprematism è un vino rosé vinificato con innovative tecnologie enologiche ma seguendo una metodologia di lavorazione naturale volta a preservare le spiccate qualità delle uve Bombino Nero. Si tratta della prima DOCG in rosé italiana.

Colore: Rosa tenue con riflessi violacei.

Profumo: Estroverso, fresco, con profumi delicati di ciliegia.

Gusto: Armonioso, rotondo, spiccata acidità, ottima sapidità, moderata gradazione alcolica.

Abbinamento: E' adatto a piatti a base di pesce in genere, frutti di mare e carni delicate bianche.

Da servire fresco (8°-10°)

Dati analitici: pH: 3,40 Acidità totale: 5,65 g/l

Alcohol: 12,00% vol

Riconoscimenti

Decanter Asia Wine Awards 2014: Commended medal

The tasting panel (USA): 90/100. giugno 2015.

Sakura International Japan Women Wine Awards 2014: Doppia medaglia d'oro e miglior vino per l'abbinamento al sushi

Vinitaly International packaging competition 2014: etichetta d'argento

Bibenda 2016: 3 grappoli (annata 2013)

Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) 2018: 90/100 (annata 2016)

Robert Parker 2016: 88/100 (annata 2015)

BOAMUNDUS

Rosso Puglia IGP



Varietà: 50% Nero di Troia, 50% Montepulciano.

Altitudine: 200-300 s.l.m.

Area di produzione: Puglia, Area vini DOC Castel del Monte – colline nel territorio del comune di Minervino Murge.

Terreni: Calcarei e Tufacei.

Allevamento: (VSP), cordone speronato.

Densità: 4500 piante/ha.

Produzione per ettaro: 120 quintali.

Vinificazione: Fermentazione in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, accompagnata da macerazione post-fermentativa di 7-8 giorni.

Affinamento: Su fecce fini per 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima e in bottiglia poi.

Note di degustazione: Boamundus riflette l'anima e le radici storiche del territorio. E' l'omaggio all'eroe della prima crociata, il germanico Boemondo d'Altavilla (1058-1111). L'uvaggio vede protagonisti il Montepulciano che dona colore e morbidezza e il Nero di Troia che conferisce struttura e carattere.

Colore: Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Profumo: Intenso, accompagnato da profumi di frutta rossa.

Gusto: Particolarmente morbido, fruttato con finale giustamente tannico.

Abbinamento: Si abbina agli arrosti, alle paste con sughi, alle zuppe contadine e a piatti di carni bianche arrostite. Da servire a 16°-18°C.

Dati analitici: pH: 3,70 Acidità Totale: 5,40g/l
Alcohol: 13,5% vol

Riconoscimenti

The Tasting Panel (USA): 90/100 giugno 2015.

Bibenda 2016: 4 grappoli (annata 2012)

"Vitae" La guida vini 2016: 3 tralci (annata 2012)

Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) 2018:
91/100 (annata 2013)

ANIMAE AGRI

Castel del Monte Aglianico DOP



Varietà: 100% Aglianico.

Altitudine: 250 mt a.s.l.

Area di Produzione: Puglia, Area vini DOC Castel del Monte – colline nel territorio del comune di Minervino Murge.

Terreni: Calcarei e Tufacei.

Allevamento: (VSP), cordone speronato.

Età delle vigne: 22 anni.

Densità: 4.500 piante/ha.

Produzione per ettaro: 110 quintali/ha.

Vinificazione: Fermentazione in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, accompagnata da macerazione post-fermentativa di 15 giorni.

Affinamento: Su fecce fini per almeno 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima, in barriques di rovere di Slavonia per almeno 10 mesi e poi in bottiglia.

Note di degustazione: Anima Agri esprime l'anima profonda e le radici culturali del vino di un territorio di frontiera e di scambio che idealmente abbraccia parte dell'Irpinia, la Lucania settentrionale sino all'area vini Doc Castel del Monte. L'uvaggio vede protagonista l'aglianico antico vitigno sinonimo di armonia, eleganza e complessità, qualità esaltate da un terroir particolarmente vocato.

Colore: Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Profumo: Intenso, potente, di frutta rossa matura con note speziate.

Gusto: di gran struttura, elegante, morbido, fruttato con finale tannico e armonico.

Abbinamento: Si abbina agli arrosti, alle paste con sughi di cacciagione, ai formaggi stagionati e, in generale, a piatti importanti della tradizione mediterranea. Va servito a 18°/20°C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima.
pH: 3,65 Acidità Totale: 5,35g/l Alcohol: 13,50% vol

Riconoscimenti

Decanter Asia Wine Awards 2014: Commended medal.

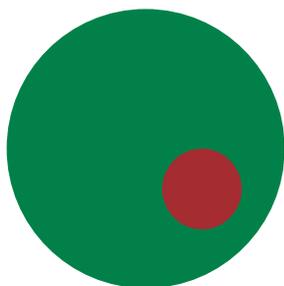
The Tasting Panel (USA) : 90/100 giugno 2015.

Bibenda 2016: 3 grappoli (annata 2012)

"Vitae" La guida vini 2016: 3 tralci (annata 2012)

Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) 2018: 89/100 (annata 2013)

Robert Parker 2016: 90+ (annata 2012)



COSMATESCO

Castel del Monte Rosso DOP



Denominazione: Castel del Monte rosso DOP.

Varietà: vini pregiati a bacca rossa dell'area DOC Castel del Monte e Nero di Troia.

Altezza: 250 mt s.l.m.

Area di produzione: Puglia, Area vini DOC Castel del Monte – colline nel territorio del comune di Minervino Murge.

Terreno: Calcareo e Tufaceo

Sistema di allevamento: (VSP), cordone speronato.

Età delle vigne: 22 anni.

Densità: 4500 piante/ha.

Produzione per ettaro: 110 quintali/ettaro

Vinificazione: Fermentazione in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata accompagnata da macerazione post-fermentativa di 15 giorni.

Affinamento: Su fecce fini per almeno 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima, in barriques di rovere di Slavonia per almeno 10 mesi e poi in bottiglia.

Note di degustazione: Cosmatesco è un vino poliedrico con sfaccettature rosso rubino intense. L'uvaggio vede protagonisti i vini pregiati a bacca rossa dell'area vini Doc Castel del Monte, in primis Nero di Troia e Montepulciano la cui morbidezza è stata esaltata e resa complessa da un attento affinamento sulle fecce fini prima e poi in barriques di rovere di slavonia con un equilibrio che il tempo ha reso davvero straordinario.

Colore: Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Profumo: Elegante, intenso con profumi di frutta rossa matura.

Gusto: corposo, intenso, morbido, fruttato con tannino importante ed elegante.

Abbinamento: Si abbina agli arrostiti, alle paste con sughi saporiti, alle zuppe della tradizione rurale, a piatti di carni

Riconoscimenti

The Tasting Panel (USA): 91/100 giugno 2015.

Bibenda 2016: 4 grappoli (annata 2012)

Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) 2018:
93/100 (annata 2012)

AETAS NOVA

Castel del Monte Nero Di Troia Riserva DOCG



Denominazione: Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG

Varietà: Nero di Troia ad acino piccolo dell'areale di Canosa di Puglia.

Altezza: 250 mt s.l.m.

Area di produzione: Puglia, Area vini DOC Castel del Monte – colline nel territorio del comune di Minervino Murge.

Terreno: Calcareo, Sabbioso e Tufaceo

Sistema di allevamento: (VSP), cordone speronato

Densità: 4000 piante/ha

Produzione per ettaro: 90 quintali/ha

Vinificazione: Vendemmia manuale con fermentazione in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, accompagnata da macerazione in presenza di bucce della durata dai 10 ai 15 giorni.

Affinamento: Su fecce fini per almeno 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima, in botte grande di rovere di Slavonia per almeno 20 mesi e poi in bottiglia.

Note di degustazione: Aetas Nova riflette l'anima e l'essenza della cultura millenaria del vino del nostro territorio. L'uvaggio vede protagonista il Nero di Troia ad acino piccolo che rinasce a nuova vita dopo anni d'oblio rivendicando con la sua struttura ed il suo carattere la dignità di un vitigno dalle nobili tradizioni esaltato da un terroir particolarmente vocato e da arti enologiche innovative.

Colore: Rosso, rubino, intenso.

Profumo: Intenso, potente, di frutti neri maturi (mora) con note speziate.

Gusto: Dotato di ottima struttura, con tannini nobili provenienti dalla buccia spessa dell'acino che gli conferiscono armonicità, equilibrio e giusto senso di delicatezza in bocca.

Abbinamento: Arrosti d'agnello, primi a base di cacciagione, salumi e formaggi stagionati come caciocavalli e pecorini della tradizione locale. Va servito a 18/20°C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima.

Dati analitici: pH: 3,5 Acidità Totale: 5,40 g/l

Alcohol: 13,50% vol

Riconoscimenti

Bibenda 2016: 4 grappoli (annata 2012)

Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) 2018:
90/100 (annata 2012)

Robert Parker 2016: 91 (annata 2012)

PREMI | riconoscimenti istituzionali



2013 Tor de' falchi è stata nominata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, **Progetto di eccellenza rurale in Italia**. Riconoscimento che ha rappresentato per l'azienda un forte impulso a proseguire sul cammino dell'innovazione tecnologica e del rinnovamento del patrimonio culturale del vino dell'Italia. Questa nuova visione sistemica si fonda sui seguenti pilastri: tutela, preservazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni, costruzione di una cantina moderna dal punto di vista architettonico che si ispira al Suprematismo e al concetto di spazio emozionale ed, infine, una concezione avanguardista del packaging enologico che nel rafforzare l'identità del progetto, porti il territorio con il suo patrimonio culturale in un mondo sempre più globalizzato.

2014 Vinality International packaging competition: **etichetta d'argento** per il Castel del Monte Bombino Nero Docg "Suprematism" nella categoria vini rosati.



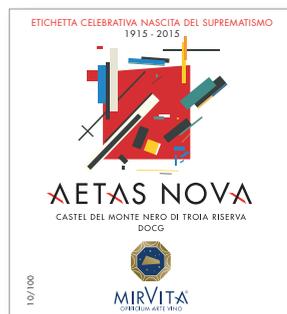
2017 XXVI edizione del Premio Nazionale Etichetta d'Oro premio speciale Mig per **"Crearte in etichetta e innovazioni in cantina"**.

Iniziativa / CULTURALI

MIRVITA è anche luogo d'incontro e di condivisione in cui esercitare la creatività. L'Azienda è fortemente impegnata nella ricerca culturale e nella promozione dei giacimenti culturali del territorio.

Di seguito alcune iniziative realizzate:

- "La Musica dello spazio...Musica di questo tempo" due Concerti Jazz life con Roberto Cherillo e Kekko Fornarelli
- In collaborazione con la Galleria d'Arte moderna e Contemporanea di Bergamo in occasione della retrospettiva dedicata a K. Malevic nell'ottobre 2015, i vini e le etichette sono stati "in Mostra" per l'intera durata dell'evento. Durante la mostra è stato organizzato il Concorso "ETIKETTOVIC" con l'obiettivo di valorizzare il connubio tra arte, estetica e gusto attraverso la creatività e lo spirito innovativo degli studenti. Il concorso per la realizzazione di una etichetta celebrativa del centenario della nascita del Suprematismo ha premiato le migliori etichette realizzate dagli alunni dei licei artistici di Bergamo, ora in mostra permanente presso la cantina.
- Il 28 novembre 2015 è stata eseguita in bottaia in prima esecuzione mondiale la composizione musicale "Poetics of pure feeling" dedicata a Kasimir Malevic con musiche composte dal Maestro Salvatore Sica.



Confezioni d'ARTE

Mirvita, nel solco della creatività di ispirazione suprematista, propone delle confezioni regalo particolarmente attraenti ed eleganti. Le cassette in legno da 1 e 3 bottiglie sono state pensate e realizzate con una tecnica ad incastro particolarmente innovativa. A queste si aggiunge un elegante astuccio regalo da 2 bottiglie.

La linea delle confezioni in legno presenta anche una versione dipinta a mano ispirata alla spazialità ed emozionalità suprematista.



Come raggiungerci

DA A14 USCITA CANOSA

Svolta a destra su SS 93 in direzione Canosa e percorri 100 mt svolta a destra su SR 6 in direzione MinervinoMurge e percorri 14 km circa all'ingresso di Minervino Murge svolta a dx su Strada Contrada Lamalunga per circa 4km

DA AEROPORTO BARI-PALESE

Alla rotonda prendi la 2^a uscita seguendo le indicazioni per Foggia, proseguire sulla SS 93 fino al casello autostradale di Canosa di Puglia, percorri 100 mt dal casello e svolta a destra su SR 6 in direzione MinervinoMurge e percorri 14 km circa All'ingresso di Minervino Murge svolta a dx su Strada Contrada Lamalunga per circa 4km





Sede legale:

Azienda Agricola Tor de' Falchi di Donato Di Gaetano
Via Meropia, 78 - 00147 Roma - Italia

Cantina:

Contrada Montelarosa - Lettieri - Lamalunga
76013 Minervino Murge, BT

GD (Gradi Decimali):

Lat. 41.122701 Long. 16.018791

GMS (Gradi, Minuti, Secondi)

Lat. N 41° 7' 21.725"

Long. E. 16° 1' 7.646"

Direzione:

Cell: 3338658296 - 3345631352

info@tordefalchi.com

www.tordefalchi.com

Facebook: Tor de Falchi

YouTube: Tor de Falchi





MIRVITA®
OPIFICIUM ARTE VINO

è un marchio di



TOR DE' FALCHI
AZIENDA AGRICOLA

DONATO DI GAETANO
FONDATORE

Patrimonio culturale del vino
passione dalla Puglia

L'identità visiva, il packaging, le immagini, le attività
di comunicazione sono a cura di Crea Branding srl
www.creabranding.com

