

MIRVITA®
OPIFICIUM ARTE VINO

AZIENDA AGRICOLA TOR DE' FALCHI
Wein-Weltkulturerbe – Leidenschaft Apuliens

BOTSCHAFTER SEIN

Wir müssen Botschafter sein:
Für Geschichten,
Für Erzählungen,
Für Emotionen.

Wir sind als
Hoffnungsträger gefragt,
Als Traumführer,
Als Wegbereiter der
Leidenschaft.

Wir müssen erzählen:
Davon, was die Menschen produzieren
Und die Erde hervorbringt.

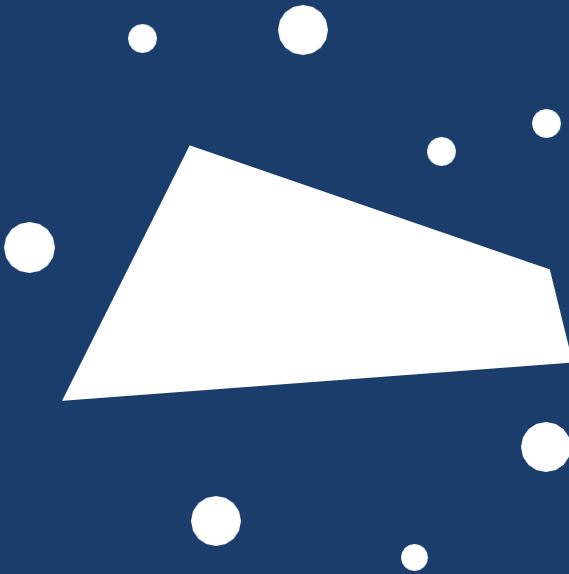
Wir sind aufgerufen, die Schönheit der
Schöpfung zu verbreiten
Und die Leidenschaft des Menschen.

Erzählen, wie der Mensch,
Der einem Schöpfer auf Erden gleicht,
Die fruchtbare und wilde
Beherrschende Natur zähmt,
Um ihr neues Leben und Form zu geben,
Und der aus ihr im Einklang Kunst und
Magie schafft.

Erzählen,
Von der Schönheit der Welt.

Emanuela Falcone

MIRVITA



Önologische Kunst auf das 21. Jahrhundert projiziert



Castel del
Monte

VERWURZELT in tausendjähriger Tradition

Das Weingut liegt in der Landschaft Apuliens aus der Stauferzeit, dessen Geschichte eng mit der des Stauferkaisers Friedrich II. verbunden ist. Dieser fühlte sich stets zu dieser Gegend hingezogen und wurde von seinen Zeitgenossen *Stupor mundi* („das Erstaunen der Welt“) getauft. Der Sohn des römisch-deutschen Kaisers Heinrich VI. und Konstanze von Sizilien erließ Gesetze und errichtete wichtige Bauwerke in Apulien.

Castel del Monte mit seinem achteckigen Grundriss ist eines der bekanntesten Bauwerke Italiens. Das heutige UNESCO-Welterbe steht für Apulien und zeugt auf faszinierende Weise von unserer tausendjährigen Zivilisation.

Die Modernisierung unserer Weinkultur verdanken wir dem innovativen Agrarreformer Giulio Bucci, einer wichtigen Figur im Italien nach der Vereinigung. Er baute im späten 19. Jahrhundert in Minervino Murge die erste große Küferei Italiens. Bucci exportierte seine Weine in die Bordeaux-Region in Frankreich und erhielt bei der Weltausstellung in Turin 1884 zahlreiche Goldmedaillen.

In diesem Kontext alter önologischer Traditionen entstand das Weingut Tor de' Falchi, das 1990 von Donato di Gaetano gegründet wurde, der auch die Marke Mirvita Opificio ArteVino ins Leben gerufen hat.



Die Küferei von Giulio Bucci

Von Beginn an hat sich Tor de' Falchi auf die Wiederentdeckung einheimischer Rebsorten konzentriert, wie Nero di Troia, Bombino Nero, Moscato bianco Reale, Aglianico, Montepulciano und Fiano. Sie erwachen unter einer sorgfältigen und präzisen Pflege des einzelnen Stocks zum Leben.

Minervino Murge



Grottole, Mausoleum der Grafen von Belmonte

Gebiet und Weinberge von Lamona in der Ferme der Monte Vulture in der Basilikata



Die Weinberge erstrecken sich auf einer Fläche von etwa 11 Hektar auf einer durchschnittlichen Höhe von 240 Metern über dem Meeresspiegel. Sie sind von einer unberührten Landschaft eingerahmt, die sich vom Monte Vulture über die sanften Hügel des Nationalparks Alta Murgia windet und bis zum Meer reicht.

Uralte Kalkstein- und Felsböden, eine optimale Sonneneinstrahlung, Temperaturschwankungen im Tagesverlauf in Verbindung mit Logistik, effizienten Infrastrukturen und technologischer Innovation sorgen für den Qualitätssprung in der Produktion.



Nero di Troia



Bombino Nero



Moscato

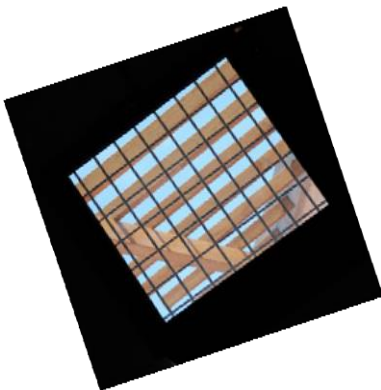
DAS WERK



Mirvita zu kennen heißt, einen Spagat zwischen Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft zu vollführen. Auf einem luftigen, großen Hügel erhebt sich die Seele des Weinguts: ein Geflecht aus der Leidenschaft für Wein und zeitgenössische Kunst. Das Weingut ist die Gesamtheit und das Ebenbild eines hochkarätigen Projekts, das auf Kultur, Begegnungen, die Liebe zum Wein und Selbstdarstellung fußt. Die Formen und die Idee von Mirvita sind von Kasimir Malewitsch inspiriert. Der Maler ist ein Hauptvertreter der Russischen Avantgarde, Wegbereiter der Moderne und Begründer des Suprematismus.

Mit dem Suprematismus stellt Malewitsch die Vorrangstellung – die Suprematie – der reinen Empfindung in der Kunst in den Mittelpunkt seiner Forschung. Das Äußere der verwendeten geometrischen Formen wird zur Metapher und zum Instrument für eine Realität, die über eine oberflächliche Beobachtung hinausgeht. Sie durchdringt den Raum und den Ort, an dem sie eingeordnet ist, und fordert den Betrachter dazu auf, in die statische Realität der Dinge einzudringen, die Schönheit ihrer Formen zu beobachten und das Spiel des Geflechts zu erfassen, das sich zwischen ihnen bildet. Das Objekt, die Form, befreit sich von Gegenstandsbezügen und wird zum Bollwerk einer rundum persönlichen Vision der Realität, die sieht und lebt.

Bei einem Besuch des Weinguts und beim aufmerksamen Erfassen seiner Träume, Projekte und Fundamente wird man sich des Goldes seiner allzu oft in Vergessenheit geratenen Gegend bewusst, die zu neuem Leben erweckt wird und somit wieder Interesse und Faszination hervorruft.



Es geht darum, die Stätte mit den Fässern zu entdecken, eingetaucht in ein Licht, das die Tuffstein-Bögen verzaubert, und in eine Musik, die sich mit einem inneren Frieden versöhnt. Zwischen Hölzern, die Gold bewahren, und Gewächsen, die die jahrhundertealte Geschichte unserer Welt des Weines erzählen.





Mirvita zu kennen bedeutet, mit den Sinnen und auch haptisch die Wurzeln der Erde zu spüren – im wahrsten Sinne des Wortes. Drei große Fenster rahmen sechs Meter Erde unter freiem Himmel ein, bei der Ton-, Sand- und Kalksteinschichten abwechselnd aufeinanderfolgen und ein natürliches Gemälde schaffen. Etwas, was wir nicht sehen können, aber das uns in unserem Leben aufrichtig und stolz sein lässt.





CHIANCABIANCA

FIANO PUGLIA IGP



Herkunftsbezeichnung: Fiano Puglia IGP

Sorte: 100 % Fiano

Höhe: 200 m ü. d. M.

Anbaugebiet: Apulien, DOC-Weinbaugebiet Castel del Monte – Hügel im Gebiet der Gemeinde Minervino Murge.

Boden: Kalkstein von mittlerer Konsistenz und Tuffstein
Reberziehung: (VSP), Spaliererziehung mit Kordon
Dichte: 4.500 Stöcke/ha

Ertrag pro Hektar: 100 hl/ha

Vinifizierung: Weißweinherstellung bei kontrollierter Temperatur (14° –16° C) in Edelstahltanks

Reifung: 6 Monate auf Feinhefe, zunächst in Edelstahltanks, dann in der Flasche

Degustationsnotizen: Chiancabcianca ist ein aus der Fiano-Traube hergestellter Wein aus der DOC-Weingegend Castel del Monte. Sie wächst auf kalk- und mineralhaltigen Böden, die ihr die Struktur und Frische gegeben haben.

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: Intensiv nach grünem Apfel

Geschmack: Vollmundig mit guter Säurestruktur

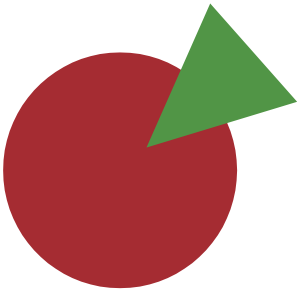
Passt zu: Aufgrund seiner Qualitäten eignet sich dieser Wein besonders gut zu Fischgerichten, Schalentieren und einer breiten Palette von Weichkäse. Auch hervorragend als Aperitif geeignet.

Analysedaten: pH-Wert: 3,54 Gesamtsäure: 6,00 g/l Alkohol: 12,00 %

Auszeichnungen

Decanter Asia Wine Awards 2014: Commended medal The tasting panel (USA): 89/100 Juni 2015.

Bibenda 2016: 3 Trauben (Jahrgang 2013)



SANTALOJA

MOSCATO SECCO IGP



Herkunftsbezeichnung: Weißer Muskateller aus Apulien (IGP) (Moscato bianco)

Sorte: 100 % Moscato Bianco aus Canelli

Höhe: 200–300 m ü. d. M.

Anbaugebiet: Apulien, DOC–Weinbaugebiet Castel del Monte – Hügel im Gebiet der Gemeinde Minervino Murge.

Boden: Kalkstein von mittlerer Konsistenz

Reberziehung: (VSP), Spaliererziehung mit Kordon **Dichte:** 4.500 Stöcke/ha

Ertrag pro Hektar: 100 hl/ha

Vinifizierung: Weißweinherstellung bei kontrollierter Temperatur (14° –16° C) in Edelstahltanks

Reifung: 6 Monate auf Feinhefe, zunächst in Edelstahltanks, dann in der Flasche

Degustationsnotizen: Santaloja ist ein trockener Muskateller von außergewöhnlicher aromatischer Qualität mit einer reichen mineralischen Struktur, der eine Familientradition aufgreift, deren Wurzeln bis in das 10. Jahrhundert zurückreichen.

Farbe: Strohgelb mit lindgrünen Reflexen

Duft: Intensiv und aromatisch

Geschmack: voll mit guter Säurestruktur, anhaltend **Passt zu:** Dank seiner außergewöhnlichen aromatischen Qualitäten, kombiniert mit einer reichen mineralischen Struktur, eignet sich dieser Wein für Fischgerichte im Allgemeinen, Meeresfrüchte, frittierte Tintenfische, Schalentiere sowie eine große Auswahl Weichkäse. Auch hervorragend als Aperitif geeignet. Kühl servieren (10–12° C).

Analysedaten: pH-Wert: 3,55 Gesamtsäure: 5,40 g/l Alkohol: 13,0 %

Auszeichnungen

Decanter Asia Wine Awards 2014: Commended medal The tasting panel (USA): 88/100 Juni 2015.

„Vitae“ Weinführer 2016: 3 Rebstöcke (Jahrgang 2013)

Jahrbuch der besten italienischen Weine (Luca Maroni) 2018: 89/100 (Jahrgang 2016)

SUPREMATISM

Castel del Monte Rosé Bombino Nero DOCG



Herkunftsbezeichnung: Castel del Monte Bombino Nero DOCG.

Sorte: 100 % Bombino Nero

Höhe: 300 m ü. d. M.

Anbaugebiet: Apulien, DOC-Weingegend Castel del Monte – Hügel auf dem Gebiet der Gemeinde Minervino Murge

Boden: felsig

Reberziehung: (VSP), Spaliererziehung mit Kordon

Dichte: 4.500 Stöcke/ha

Ertrag pro Hektar: 100 hl/ha

Vinifizierung: Weißweinherstellung, wobei der Most bei kontrollierter Temperatur (10° C) in Edelstahlstanks 12 Stunden Schalenkontakt hat. Ohne Pressen wird der Most für circa 12 Tage bei einer Temperatur von 14–15° C vergoren.

Ausbau: 6 Monate auf Feinhefe, zunächst in Edelstahlstanks, dann in der Flasche

Degustationsnotizen: Suprematism ist ein Roséwein, der mit innovativen önologischen Technologien hergestellt wird, jedoch nach einer natürlichen Verarbeitungsmethode, bei der die hohe Qualität der Bombino Nero Trauben erhalten bleibt. Es ist der erste italienische DOCG-Roséwein.

Farbe: Zartrosa mit violetten Reflexen.

Duft: Extrovertiert, frisch, mit feinen Noten von Kirsche

Geschmack: Harmonisch, rund, ausgeprägte Säure, ausgezeichnete Geschmack, mäßiger Alkoholgehalt

Passt zu: Fischgerichten im Allgemeinen, Meeresfrüchten und feinem weißem Fleisch

Kühl servieren (08–10° C)

Analysedaten: pH-Wert: 3,40 Gesamtsäure: 5,65 g/l Alkohol: 12,00 % vol

Auszeichnungen

Decanter Asia Wine Awards 2014: Commended medal The tasting panel (USA): 90/100: Juni 2015

Sakura International Japan Women Wine Awards 2014: Zweifache Goldmedaille und bester Wein als Begleitung für Sushi

Vinitaly International Packaging Competition 2014: Etichetta d'argento

Bibenda 2016: 3 Trauben (Jahrgang 2013)

Jahrbuch der besten italienischen Weine (Luca Maroni) 2018: 90/100 (Jahrgang 2016)

Robert Parker 2016: 88/100 (Jahrgang 2015)

BOAMUNDU

S

ROSSO Puglia
IGP



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

Höhe: 200–300 m ü. d. M.

Anbaugebiet: Apulien, DOC-Weingegend Castel del Monte – Hügel auf dem Gebiet der Gemeinde Minervino Murge

Böden: Kalk- und Tuffstein

Reberziehung: (VSP), Spaliererziehung mit Kordon **Dichte:** 4.500 Stöcke/ha

Ertrag pro Hektar: 120 hl

Vinifizierung: Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, mit einer Mazeration von 7–8 Tagen nach der Gärung

Ausbau: 6 Monate auf Feinhefe, zunächst in Edelstahltanks, dann in der Flasche

Degustationsnotizen: Boamundus spiegelt den Geist und die historischen Wurzeln des Gebiets wider. Der Wein ist eine Hommage an Bohemund von Tarent (1058–1111), ein Anführer des Ersten Kreuzzugs. Vorherrschend in der Cuvee sind der Montepulciano, der ihr Farbe und Weichheit verleiht, und der Nero di Troia, der für Struktur und Charakter sorgt.

Farbe: Rubinrot mit intensiven violetten Reflexen

Duft: Intensiv mit Noten von roter Frucht **Geschmack:** Besonders weich, fruchtig und mit ausgewogenem tanninhaltigem Abgang

Passt zu: Braten, Nudeln mit Tomatensauce, Brotsuppen und gegrilltem weißem Fleisch Trinktemperatur 16–18 ° C

Analysedaten: pH-Wert: 3,70 Gesamtsäure: 5,40 g/l Alkohol: 13,5 % vol

Auszeichnungen

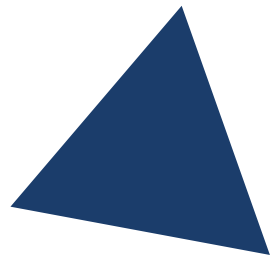
The Tasting Panel (USA): 90/100 Juni 2015. Bibenda 2016: 4 Trauben (Jahrgang 2012)

„Vitae“ Weinführer 2016: 3 Rebstöcke (Jahrgang 2012)

Jahrbuch der besten italienischen Weine (Luca Maroni) 2018: 91/100 (Jahrgang 2013)

ANIMAE AGRI

Castel del Monte Aglianico
DOP



Sorte: 100 % Aglianico

Höhe: 250 m ü. d. M.

Anbaugebiet: Apulien, DOC-Weingegend Castel del Monte – Hügel auf dem Gebiet der Gemeinde Minervino Murge

Boden: Kalk- und Tuffstein

Reberziehung: (VSP), Spaliererziehung

mit Kordon **Alter der Reben:** 22 Jahre

Dichte: 4.500 Stöcke/ha

Ertrag pro Hektar: 110 hl/ha

Vinifizierung: Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, mit einer Mazeration von 15 Tagen nach der Gärung

Ausbau: 6 Monate auf Feinhefe in Edelstahltanks, Barriqueausbau in slawonischen Eichenfässern für mindestens 10 Monate und anschließend in Flaschen

Degustationsnotizen: Anima Agri drückt die tiefe Seele und die kulturellen Wurzeln des Weins eines Grenz- und Austauschgebiets aus,

das idealerweise einen Teil von Irpinia, Nord-Lukanien und des DOC-Weingebiets Castel del Monte enthält. Vorherrschend in der Cuvee ist die antike Rebsorte Aglianico, die für Harmonie, Eleganz und Körper steht und durch ein besonders geeignetes Terroir aufgewertet wird.

Farbe: Rubinrot mit intensiven violetten Reflexen **Duft:** Intensiv, kräftig, nach reifer roter Frucht mit würzigen Noten

Geschmack: von guter Struktur, elegant, weich, fruchtig mit einem tanninhaltigen und harmonischen Abgang

Passt zu: Gegrilltem, Nudeln mit Wildsaucen, gereiftem Käse und allgemein zu traditionell mediterranen Gerichten Trinktemperatur 18–20 ° C. Die Flasche sollte einen Stunde vor dem Servieren geöffnet werden. pH-Wert: 3,65 Gesamtsäure: 5,35 g/l Alkohol: 13,50% vol

Auszeichnungen

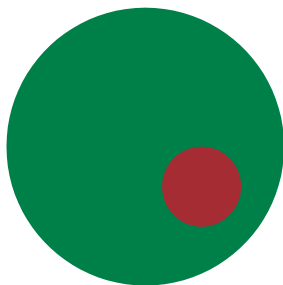
Decanter Asia Wine Awards 2014: Commended medal.

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

Bibenda 2016: 3 Trauben (Jahrgang 2012)

„Vitae“ Weinführer 2016: 3 Rebstöcke (Jahrgang 2012) Jahrbuch der besten italienischen Weine (Luca Maroni) 2018: 89/100 (Jahrgang 2013)

Robert Parker 2016: 90+ (Jahrgang 2012)



COSMATESCO

Castel del Monte Rosso
DOP



Herkunftsbezeichnung: Castel del Monte rosso DOP.

Sorte: edle rote Weine aus dem DOC-Gebiet von Castel del Monte und Nero di Troia

Höhe: 205 m ü. d. M.

Anbaugebiet: Apulien, DOC-Weingegend Castel del Monte – Hügel auf dem Gebiet der Gemeinde Minervino Murge

Boden: Kalk- und Tuffstein

Reberziehung: (VSP), Spaliererziehung mit Kordon

Alter der Reben: 22 Jahre

Dichte: 4.500 Stöcke/ha

Ertrag pro Hektar: 110 hl/ha

Vinifizierung: Gärung in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur mit einer Mazeration von 15 Tagen nach der Gärung

Ausbau: 6 Monate auf Feinhefe in Edelstahltanks, Barriqueausbau in slawonischen Eichenfässern für mindestens 10 Monate und anschließend in Flaschen

Degustationsnotizen: Cosmatesco ist ein vielseitiger Wein mit intensiven rubinroten Facetten. Vorherrschend in der Cuvee sind die feinen Rotweine der DOC-Weinregion Castel del Monte, vor allem der Nero di Troia und der Montepulciano, deren Weichheit zunächst durch sorgfältige Verfeinerung auf der Feinhefe und anschließend in slawonischen Eichenfässern hervorgehoben und abgerundet wird, mit einer über die Zeit entstandenen, außergewöhnlichen Harmonie.

Farbe: Rubinrot mit intensiven violetten Reflexen

Duft: Elegant, intensiv mit Noten von reifer roter Frucht

Geschmack: körperreich, intensiv, weich, fruchtig mit wichtigem und elegantem Tanningehalt

Passt zu: Gegrilltem, Nudeln mit würzigen Saucen, traditionellen Brotsuppen und Fleischgerichten

Auszeichnungen

The Tasting Panel (USA): 91/100 Juni 2015. Bibenda 2016: 4 Trauben (Jahrgang 2012)

Jahrbuch der besten italienischen Weine (Luca Maroni) 2018: 93/100 (Jahrgang 2012)

AETAS NOVA

Castel del Monte Nero Di Troia Riserva DOCG



Herkunftsbezeichnung: Castel del Monte Nero Di Troia Riserva DOCG

Sorte: Nero di Troia mit kleinen Beeren aus dem Gebiet von Canosa di Puglia

Höhe: 205 m ü. d. M.

Anbaugebiet: Apulien, DOC-Weinbaugebiet Castel del Monte – Hügel im Gebiet der Gemeinde Minervino Murge

Boden: Kalk-, Sand- und Tuffstein

Reberziehung: (VSP), Spaliererziehung mit Kordon

Dichte: 4.000 Stöcke/ha

Ertrag pro Hektar: 90 hl/ha

Vinifizierung: Manuelle Lese mit Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, mit einer Mazeration auf den Schalen von 10–15 Tagen nach der Gärung

Ausbau: 6 Monate auf Feinhefe in Edelstahltanks, in großen slawonischen Eichenfässern für mindestens 20 Monate und anschließend in Flaschen

Degustationsnotizen: Aetas Nova spiegelt den Geist und das Wesen der tausendjährigen Weinkultur unseres Landes wider. Vorherrschend in der Cuvee ist der kleinbeerige Nero di Troia, der nach Jahren des Vergessens wieder zum Leben erwacht und mit seiner Struktur und seinem Charakter die Würde einer Rebe mit edler Tradition für sich beansprucht. Seine Raffinesse wird durch ein besonders geeignetes Terroir und innovative önologische Kunstfertigkeit unterstrichen.

Farbe: Intensives Rubinrot

Duft: Intensiv, kräftig, nach reifer schwarzer Frucht (Brombeere) mit würzigen Noten

Geschmack: Von optimaler Struktur, mit elegantem Tannin aus der festen Schale der Beere, die ihm Harmonie, Ausgeglichenheit und das richtige Gefühl von Feinheit im Mund verleihen.

Passt zu: Lammbraten, Vorspeisen auf Wildbasis, Wurstwaren und reifem Käse wie Caciocavallo und Pecorino aus lokaler traditioneller Herstellung
Trinktemperatur 18–20 ° C. Die Flasche sollte einen Stunde vor dem Servieren geöffnet werden.

Analysedaten: pH-Wert: 3,5 Gesamtsäure: 5,40 g/l Alkohol: 13,50% vol

Auszeichnungen

Bibenda 2016: 4 Trauben (Jahrgang 2012)

Jahrbuch der besten italienischen Weine (Luca Maroni) 2018: 90/100 (Jahrgang 2012)

Robert Parker 2016: 91 (Jahrgang 2012)

AUSZEICHNUNGEN institutionelle Anerkennungen



2013 Tor de' Falchi wurde vom italienischen Ministerium für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik für sein **herausragendes Projekt der Landwirtschaft in Italien** nominiert. Diese Anerkennung unterstützte das Unternehmen in seinem Vorhaben, den Weg der technologischen Innovation und der Erneuerung des kulturellen Erbes des italienischen Weins fortzusetzen. Diese neue systemische Vision stützt sich auf die folgenden Säulen: Schutz, Erhaltung und Aufwertung der einheimischen Rebsorten, der Bau eines aus architektonischer Sicht modernen Weinguts, dessen Inspirationsquellen der Suprematismus und das Konzept des emotionalen Raums sind, und schließlich eine avantgardistische Vorstellung von Verpackung und Etiketten, die das Gebiet mit seinem kulturellen Erbe mit einer zunehmend globalisierten Welt in Einklang bring.

2014 Vinality International packaging competition: **Etichetta d'argento** für den **Castel del Monte Bombino Nero Docg „Suprematism“** in der Kategorie Roséweine.



2017 XXVI Auflage von Premio Nazionale Etichetta d'Oro, Spezialpreis der Musei in Grotta für **„Create in etichetta e innovazioni in cantina“**.

KULTURELLE Initiativen

MIRVITA ist auch ein Ort der Begegnung und des Austauschs, an dem sich die Kreativität entfalten lässt. Das Unternehmen engagiert sich stark für die kulturelle Forschung und die Förderung von Kulturschätzen in der Region.

Im Folgenden einige durchgeführte Initiativen:

- La Musica dello spazio... Musica di questo tempo“ zwei Live-Jazzkonzerte mit Roberto Cherillo und Kekko Fornarelli
- Bei einer Zusammenarbeit mit der Galleria d'Arte moderna e Contemporanea in Bergamo anlässlich der Retrospektive zu Ehren von K. Malewitsch im Oktober 2015 wurden die Weine und Etiketten während der gesamten Ausstellungsdauer Teil der Ausstellung selbst Während der Ausstellung wurde der Wettbewerb „ETIKETTOVIC“ organisiert.

Ziel war es, die Vereinigung von Kunst, Ästhetik und Geschmack durch die Kreativität und den Innovationsgeist der Studierenden zu stärken. Bei dem Wettbewerb für die Erstellung eines Etiketts zum hundertsten Jahrestag der Entstehung des Suprematismus wurden die besten Etiketten ausgezeichnet, die von den Studierenden der Kunstschule Bergamo entworfen wurden. Diese sind jetzt in einer Dauerausstellung im Weingut zu sehen.

- Am 28. November 2015 wurde die Musikkomposition „Poetics of pure feeling“, die Kasimir Malewitsch gewidmet ist, mit von Salvatore Sica komponierter Musik in der Küferei uraufgeführt.



KUNSTVOLLE Verpackungen

Vom Suprematismus inspiriert bietet Mirvita besonders geschmackvolle und elegante Geschenkverpackungen an. Die Holzkisten für ein bis drei Flaschen wurden mit einer ganz innovativen Steckverbindung entworfen und gebaut. Dazu kommt eine elegante Geschenkhülle für zwei Flaschen.

Das Sortiment der Holzverpackungen enthält auch eine handbemalte Version, die von der Räumlichkeit und der Emotionalität des Suprematismus inspiriert ist.



So erreichen Sie uns

VON DER A14 AUSFAHRT CANOSA

Biegen Sie rechts auf die SS 93 in Richtung Canosa ab und biegen Sie nach 100 Meter rechts ab auf die SR 6 in Richtung Minervino Murge für ca. 14 km; am Eingang von Minervino Murge biegen Sie rechts auf die Strada Contrada Lamalunga ab, der Sie ca. 4 km folgen.

VOM FLUGHAFEN BARI-PALESE

Nehmen Sie im Kreisverkehr die zweite Ausfahrt und in Richtung Foggia. Fahren Sie weiter auf der SS 93 bis zur Autobahnmautstelle Canosa di Puglia und biegen Sie nach 100 Meter rechts ab auf die SR 6 in Richtung Minervino Murge für ca. 14 km; am Eingang von Minervino Murge biegen Sie rechts auf die Strada Contrada Lamalunga ab, der Sie ca. 4 km folgen.





Unternehmenssitz:

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

Weingut:

Contrada Montelarosa – Lettieri –
Lamalunga 76013 Minervino Murge, BT

DD (Dezimalgrad):

Lat. 41.122701 Long. 16.018791

GMS (Grad, Minuten,
Sekunden) Lat. N 41° 7'
21.725"

Long. E. 16° 1' 7.646"

Leitung:

Mobil: +39 3338658296 – +39 3345631352

info@tordefalchi.com

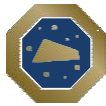
www.tordefalchi.com

Facebook: Tor de

Falchi YouTube: Tor de

Falchi





MIRVITA®
OPIFICIUM ARTE VINO

ist eine Marke von



TOR DE' FALCHI
AZIENDA AGRICOLA

DONATO DI GAETANO
GRÜNDER

Wein-Weltkulturerbe –
Leidenschaft Apuliens

Die visuelle Identität, Verpackungen, Bilder und
Kommunikation stammen von Crea Branding srl
www.creabranding.com

