



*Podere
Castel Merlo*



Podere Castel Merlo

Podere Castel Merlo, sito nel comune di Villongo, in provincia di Bergamo, nasce nel XIV secolo come edificio fortificato a uso difensivo, posizionato in una zona collinare coltivata a vigneti.

Dopo essere passato attraverso i conflitti medievali che comportarono la distruzione di un'ala e trascorsi i successivi secoli di rinascita e abbandono secondo fasi alterne, Podere Castel Merlo torna al suo splendore con l'acquisizione da parte della famiglia Buelli che annette la struttura alla tenuta vinicola di famiglia.

Si può sentire l'antica origine in tutto il castello. Dagli affreschi, alle vecchie colonne che ancora oggi sono presenti nella struttura grazie alla passione dell'architetto Alessandro Agrati che, ristrutturandola, crea una fantastica atmosfera.

Le antiche origini si respirano ancora nei tipici tratti rustici di una dimora campestre.

I robusti basamenti in pietra, il muro di contenimento, anch'esso in pietra e la cantina sotterranea, conservano tutto il fascino della preesistente fortificazione.

Oggi Podere Castel Merlo si prepara a vivere una nuova storia, rinascendo come resort di lusso con 7 suites, un'elegante SPA e una prestigiosa area eventi.

Immerso tra vigneti caratterizzati da un terroir di grande pregio per la coltivazione dei vitigni che nel tempo sono stati selezionati, Podere Castel Merlo è il luogo ideale dove far nascere e affinare i nostri vini.

Podere Castel Merlo is located in Villongo, near the ancient city of Bergamo, it was built in the XIV century in the middle of the vineyards. It passed through medieval wars that destroyed a part of it and let it in ruined until the Buelli family decided to give it new grandeur, starting to renovate the all structure and the vineyards all around.

You can smell the ancient origin in all the castle, from the frescoes to the old columns that still remained in the structure, thanks to the architect's passion, Alessandro Agrati, who helps to renovate it, creating a fantastic and suggestive atmosphere.

Today Podere Castel Merlo is preparing to live a new story: reborn as a luxury resort with 7 suites, an elegant SPA and a prestigious event area.

In the main time we are producing, thanks to the excellent terroir and climate, great wine like white, red and sparkling, everyone aged in our old cellar, where you can find the perfect atmosphere to appreciate our products.

LAPIS ARGENTEUS

TERRE DEL COLLEONI D.O.C. - PINOT GRIGIO



Giallo paglierino, elegante, intenso e persistente con sentori di frutta gialla esotica, note di legno e vaniglia. Caldo, morbido ed equilibrato, prodotto solo nelle migliori annate.

Un bianco di grande struttura, ottimo abbinamento per la cucina del lago d'Iseo.

Pale yellow, elegant, intense and persistent with yellow exotic fruit hints combined with dried wood and vanilla notes. Warm, equilibrated, produced just in the best vintages. Big structure white wine, perfect with the lake cuisine.

UVE: 100% Pinot grigio

GRAPES: 100% grey Pinot

AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique di acacia e 6 mesi in vasche di acciaio

AGEING: 6 months in acacia barrique and 6 months in steel

LAPIS ROSA

BERGAMASCA I.G.T. - PINOT GRIGIO



Ottenuto unicamente nelle migliori annate da uve Pinot grigio con un'intrigante vinificazione in rosato. In bocca piacevolmente tannico, il vino si presenta con colore ramato, al naso complesso con note di melograno, ribes e acqua di rosa. In bocca leggermente tannico e abbastanza persistente.

Grey Pinot in a charming coppersy wine making, made just in the best vintages, it gives wonderful coppersy color, complex smell with pomegranate, currant and roses water. In mouth, little bit tannic, dry and persistent.

UVE: 100% Pinot grigio

GRAPES: 100% grey Pinot

AFFINAMENTO: 12 mesi in vasche di acciaio

AGEING: 12 months in steel

LAPIS RUBRA

VALCALEPIO D.O.C. ROSSO



Rosso con riflessi granato, intenso e complesso con sentori di amarena, pepe e note balsamiche. Caldo, morbido, giustamente tannico, persistente. Grande equilibrio ed armonia, un sapiente utilizzo delle botti di legno. Consigliamo l'abbinamento con piatti bergamaschi come spiedo e casoncelli.

Red with intense, complex with black cherry and pepper hints, balsamic final notes. Warm, soft, perfectly tannic, persistent. Great equilibrium and harmony thanks to a smart way to use the barrel. Great with typical food from Bergamo like "spiedo" and "casoncelli".

UVE: 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon

GRAPES: 60% Merlot and 40% Cabernet Sauvignon

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique, 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

AGEING: 12 months in barrique, 12 months in steel and 6 months in bottle

LAPIS AETERNUS

VALCALEPIO D.O.C. ROSSO RISERVA



Un uvaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot con lungo affinamento prima in botti di rovere e poi in bottiglia, sentori di confettura di frutti rossi, pepe e rabarbaro. Un vino caldo, persistente e di grande corpo con tannini di estrema morbidezza. Perfetto con salmì e selvaggina.

A Cabernet and Sauvignon Merlot hint's, aged for a very long time, first in barrel and then in bottle, scent of red fruit jam, pepper and rhubarb. Warm persistent with gorgeous structure and pleasant tannin. Perfect with flavored red meat.

UVE: 50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon

GRAPES: 50% Merlot and 50% Cabernet Sauvignon

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique, 12 mesi in acciaio e 48 mesi in bottiglia

AGEING: 18 months in barrique, 12 months in steel and 48 months in bottle

PETRA AETERNA

TERRE DEL COLLEONI DOC - METODO CLASSICO



Uno spumante metodo classico di stile francese, invecchiato minimo 60 mesi sui lieviti, opulento al naso con sentori complessi di vaniglia e crosta di pane. Caldo e persistente in bocca con una freschezza sorprendente e una bollicina che affascina dal primo sguardo. Un vino di prestigio pensato per momenti indimenticabili.

French style Classic Method Sparkling wine, aged over 60 months on the yeasts, opulent with complex vanilla hints, cognac and bread crust notes. Warm and persistent with a perfect acidity and fine bubbles. A prestigious wine bottled for great moments to celebrate.

UVE: Chardonnay 100%

GRAPES: Chardonnay 100%

AFFINAMENTO: minimo 60 mesi sui lieviti

AGEING: minimum 60 months on the yeasts

CRETARIUM BRUT

METODO CLASSICO



Ottenuto dalla sapiente cuvée di Chardonnay e Pinot bianco e una scrupolosa e lunga lavorazione con minimo 48 mesi sui lieviti. Paglierino, riflessi dorati, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, bouquet aromatico, che spazia dai fiori freschi ai frutti bianchi, note minerali e di lievito, esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti. In bocca minerale, giustamente acido e persistente.

It's obtained through Chardonnay and white Pinot grapes in a long and meticulous processing, 48 months on the yeasts. A straw-yellow colour, made brilliant by rich bubbles, aromatic bouquet with fresh flowers, mineral notes, fresh baked bread and mineral notes, expression of a sparkling wine that has received important prizes. Tasting long and harmonious, perfectly acid and persistent.

UVE: 80% Chardonnay, 20% Pinot bianco

GRAPES: 80% Chardonnay, 20% white Pinot

AFFINAMENTO: 48 mesi sui lieviti

AGEING: 48 months on the yeasts

CRETARIUM BRUT NATURE

METODO CLASSICO NON DOSATO



Zero zucchero, zero compromessi. Da uve Chardonnay e Pinot bianco con minimo 60 mesi di affinamento sui lieviti, al colore è giallo dorato, bollicine persistenti, numerose, molto fini, al naso un bouquet complesso con sentori di mela, fiori bianchi e note minerali che ricordano l'acqua dell'ostrica, in bocca, secco, equilibrato, persistente.

No sugar, no compromise. For Chardonnay and white Pinot grapes 60 months minimum on the yeasts, brilliant gold yellow, numerous and persistent fine bubbles, complex bouquet with apple, white flowers and mineral notes, remembering the oysters water. In mouth really dry, in equilibrium with really long tasting.

UVE: 80% Chardonnay, 20% Pinot bianco

GRAPES: 80% Chardonnay, 20% white Pinot

AFFINAMENTO: 60 mesi sui lieviti

AGEING: 60 months on the yeasts

CRETARIUM BRUT ROSÉ

METODO CLASSICO



Vino spumante di grande personalità e rarità. Da uve Merlot in purezza si presenta di colore ramato brillante, profumi complessi con note di fragola, frutta di bosco matura e ciliegia. Le sensazioni gustative sono complesse ed associano la ricchezza e morbidezza del Merlot alla freschezza e vivacità delle bollicine. Uno spumante unico, per le note amarognole finali in aperto contrasto con la morbidezza iniziale.

Rare with high personality sparkling wine. Obtained by Merlot grapes with a characteristics bright coppery color, the rich flavors vary from strawberry, ripe berries and cherry.

The tasting sensations are complex enriched by the softness of Merlot and the freshness and brightness of the bubbles. Unexpected sparkling wine, with bitter notes in contrast with the softness of the Classic Method.

UVE: 100% Merlot

GRAPES: 100% Merlot

AFFINAMENTO: 60 mesi sui lieviti

AGEING: 60 months on the yeasts

MOSCATO DI SCANZO D.O.C.G.

PASSITO ROSSO



Vino passito di estrema rarità, la più piccola D.O.C.G. italiana, poche bottiglie di un nettare pregiato: rosso rubino intenso, al naso esplode nei sentori di confettura di mirtilli, prugna, marasca sotto spirito. In bocca abboccato con retrogusto amarognolo, con tannini morbidissimi, lascia un piacevole ricordo anche dopo molto tempo.

Sweet wine really rare, the smallest D.O.C.G in Italy, few bottles for prestigious nectar: intense ruby red, it explodes in a bouquet of blueberry jam, plum, cherry. Its taste is quite sweet with bitter end, soft tannins, it leaves an amazing taste for a long time.

UVE: 100% Moscato di Scanzo

GRAPES: 100% Moscato di Scanzo

AFFINAMENTO: 2 anni in barrique e 1 anno in bottiglia

AGEING: 2 years in barrique and a year in bottle

MILIARIUS

GRAPPA



Ottenuta dalle vinacce dei nostri migliori Chardonnay resta per oltre 18 mesi in barriques che donano un colore giallo oro. Al naso emergono i sentori di legno, tabacco e spezie. In bocca è secca, persistente con sentori di sottobosco fungineo e di eucalipto.

Obtained by our best Chardonnay marc it remained for over 18 months in oak barrel giving the gold yellow color. Through the nose emerge hints of wood, tobacco and spices. In the mouth it's dry, persistent with hints of underbrush and eucalyptus.

UVE: Chardonnay

GRAPES: Chardonnay

AFFINAMENTO: in barriques

AGEING: in barriques

OLEARIUM

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Prodotto sulle rive del Lago d'Iseo si contraddistingue per una bassissima acidità e un frutto molto delicato al naso che in bocca si accompagna ad un retrogusto piccante e amaro. L'espressione dell'eccellenza delle cultivar italiane nel territorio.

Produced on the Iseo Lake, you can find a really low acidity and a very nice fruit at the nose that in mouth become a delicious spicy and bitter taste. The expression of the excellence of the italian cultivar in the territory.

RICONOSCIMENTI



PETRA AETERNA



Diploma di Gran Menzione

Vinitaly 2015

Vino Spumante di Qualità 2009



Diploma "2 Stelle"

Vini Buoni d'Italia 2018

Vino Spumante di Qualità 2010



BRUT NATURE



Diploma "4 Stelle"

Vini Buoni d'Italia 2017

Vino Spumante di Qualità 2009



Diploma di Gran Menzione

Merano Wine Festival 2017

Vino Spumante di Qualità 2009



Diploma "4 Stelle"

Vini Buoni d'Italia 2018

Vino Spumante di Qualità 2011



*Podere
Castel Merlo*

Via Verdi, 4
24060 Villongo (BG)
Località Castel Merlo
Tel. 035 936318
info@larocchetta.it



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION NO. 1308/2013