



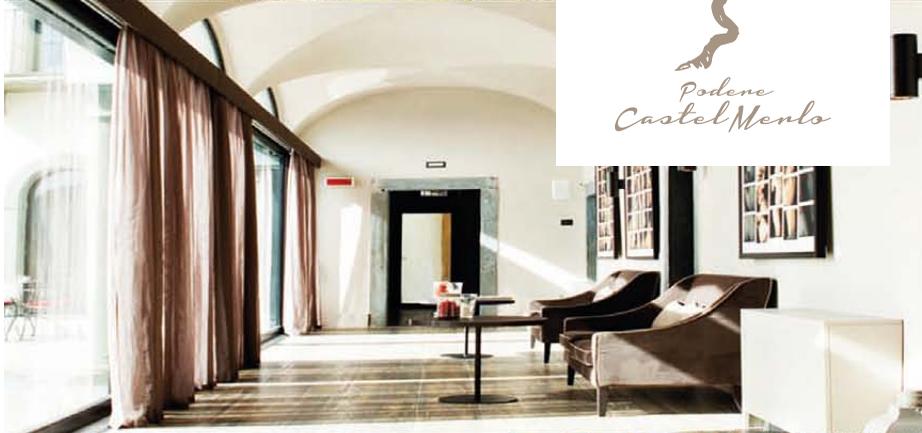
*Gusto autentico per il tuo*

*Natale*

*2022*



*Podere  
Castel Merlo*





## Podere Castel Merlo

Dopo la caduta dell'Impero Romano (476 D.C.) dai confini non più difesi, entrarono popoli barbari di varie etnie. Da noi, attraverso l'odierna Ungheria, Austria e Friuli, arrivarono gli Ungari popoli orientali nomadi, particolarmente feroci e selvaggi, predatori che dato il nostro clima mite, trovarono qui foraggio per i loro cavalli anche d'inverno. Castel Merlo esisteva già sicuramente nel IX secolo: abbiamo infatti un documento del 912 (*X sec.*) ritrovato nel Monastero di Santa Grata di Bergamo (tutt'ora attivo) che tratta di una diatriba tra il castellano Conte Martinengo e la Badessa del Convento di Seranica (*Villongo*) sui diritti feudali dei due contendenti (*la sentenza fu comunque favorevole alle monache*). Nel 1450 circa Venezia, in guerra con i Visconti di Milano conquistò il Bresciano ed il Bergamasco e decretò che tutte le fortezze militari conquistate diventassero case civili. Quindi il Castel Merlo (*come altri castelli della Val Calepio*) divennero dimore di campagna o conventi. Dopo essere passato attraverso conflitti medioevali e vicende storiche, e dopo essere stato proprietà di varie famiglie nobili, oggi Castel Merlo appartiene alla famiglia Buelli che l'ha riportato all'antico splendore restaurando anche gli affreschi cinquecenteschi che erano stati ricoperti di calce viva al tempo della peste del 1600 e dimenticati. L'origine antica si può ancora respirare in tutto il castello. La raffinata ristrutturazione dell'architetto Alessandro Agrati ha creato una fantastica atmosfera. Oggi Podere Castel Merlo si prepara a vivere una nuova storia rinascendo con resort di lusso con 7 suites, una elegante SPA ed una prestigiosa area eventi. Immerso in 20 ettari di vigneti, caratterizzati da un terroir di grande pregio per la coltivazione di vitigni selezionati. Podere Castel Merlo è il luogo ideale dove far nascere e affinare i nostri vini.

## VINI E DISTILLATI



### LAPIDEUS TERRE DEL COLLEONI D.O.C.\*

Pinot Grigio  
Disponibile in:  
0,75 lt



### LAPIDEUS VALCALEPIO D.O.C. ROSSO RISERVA\*

Cabernet Sauvignon,  
Merlot  
Disponibile in:  
0,75 lt  
1,5 lt



### LAPIDEUS BERGAMASCA IGT\*

Pinot Grigio  
vinificato in rosa  
Disponibile in:  
0,75 lt



### LAPIDEUS VALCALEPIO D.O.C.\*

Cabernet Sauvignon,  
Merlot  
Disponibile in:  
0,75 lt  
1,5 lt



### GRAPPA MILIARIUS PODERE CASTEL MERLO

Disponibile in:  
0,75 lt



### GRAPPA BIANCA LA ROCCHETTA

Disponibile in:  
0,50 lt

## SPUMANTI



### CRETARIUM BRUT METODO CLASSICO\*

Chardonnay, Pinot Bianco  
Disponibile in:  
0,75 Lt,  
Magnum da 1,5 Lt  
Jeroboam 3 Lt  
Mathusalem 6 Lt



### CRETARIUM BRUT ROSÉ, METODO CLASSICO\*

Merlot  
Disponibile in:  
0,75 Lt,  
Magnum da 1,5 Lt  
Jeroboam 3 Lt  
Mathusalem 6 Lt



### CRETARIUM BRUT NATURE METODO CLASSICO\*

Chardonnay,  
Pinot Bianco  
Disponibile in:  
0,75 Lt  
Magnum da 1,5 Lt



### PETRA AETERNA METODO CLASSICO TERRE DEL COLLEONI D.O.C.\*

Chardonnay  
Disponibile in:  
0,75 Lt  
Magnum da 1,5 Lt  
Jeroboam 3 Lt

## CONFEZIONI COMPONENTI:



X1

BAULETTO MAGNUM IN LEGNO  
COFANETTO PODERE  
Magnum lt 1,5 - Bottiglia lt 0,75



X2

COFANETTO PODERE  
Bottiglia lt 0,75



X3

BAULETTO IN LEGNO  
COFANETTO PODERE  
Bottiglia lt 0,75



X6

BAULETTO IN LEGNO  
Bottiglia lt 0,75



“La pace è per il mondo quello che  
il lievito è per la pasta..”

Talmud



# TRADIZIONE ARTIGIANALE

Il meglio dei sapori italiani



## TAGLIATELLE

Specialità gastronomica  
"Marco Giacosa"



## TAGLIOLINI

Specialità gastronomica  
"Marco Giacosa"



“Figli del cielo sono l’olio d’oliva, il miele, il riso, il tè. Impossibile che da alimenti così luminosi possano nascere cattivi odori.”

Guido Ceronetti



## OLII & SOTTOLI

Profumi e sapori italiani



SETTIMINO  
OLIO EXTRA VERGINE  
RACCOLTO PRECOCE  
QUALITA' TAGGIASCA

“Galateo & Friends”



ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP

“La Secchia Antica Acetaia”



ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP  
CON TAPPO DOSATORE

“La Secchia Antica Acetaia”



LA DOLCE PASSATA  
DI POMODORO  
CILIEGINO

“I Contadini”





Castelli

“Ho dei gusti  
semplicissimi; mi  
accontento sempre del  
meglio.”

Oscar Wilde

# SAPORI E LECCORNIE

della nostra terra



**MIX OLIVE  
in Extravergine  
DI OLIVA**

“Il Bottaccio”



**CARCIOFINI ALLA  
CRUDAIOIA**

“I Contadini”



**LA GIARDINIERA  
in Extravergine  
DI OLIVA**

“Il Bottaccio”



**GRANDE ANTIPASTO  
DEL SALENTO**

“I Contadini”



**ORTO  
D'INVERNO**

“I Contadini”



**MELANZANE A FILETTI  
RUSTICHE**

“I Contadini”



**FILETTI DI ACCIUGHE  
DEL CANTABRICO  
RISERVA**

“Coda Nera”





"Niente ci descrive meglio come i  
dolci che mangiamo."

Michele Renzullo

## LE DOLCEZZE

Selezioni della bella Italia



**TRONCHETTO DI CROCCANTE  
ALLA MANDORLA**

“Vincente Delicacies”



**TORRONE MORBIDO  
ALLA MANDORLA**

“Vincente Delicacies”



**ASSORTIMENTO ALTA  
PASTICCERIA SICILIANA**

“Vincente Delicacies”



**CONFETTURA EXTRA  
DI FRUTTI DI BOSCO**

“Alessio Brusadin”



Vorrei che potessimo mettere  
un po' di spirito natalizio  
all'interno di un barattolo e  
aprirlo un poco ogni mese

Harlan Miller



# IL NATALE E' PANETTONE

e i suoi antichi sapori



PANETTONE CLASSICO  
CON UVETTA E CANDITI

“Vincente Delicacies”



# Gaia

XMAS BOX



- Panettone Classico con Uvetta e Canditi "Vincente Delicacies"
- Cretarium Brut

# Maya

XMAS BOX



- Panettone Classico con Uvetta e Canditi "Vincente Delicacies"
- Cretarium brut • Cretarium brut rosé

# Afrodite

XMAS GIFT



- Panettone Classico con Uvetta e Canditi "Vincente Delicacies" • Assortimento alta pasticceria siciliana "Vincente Delicacies"
- Tronchetto di croccante alla mandorla sicilia "Vincente Delicacies" • Torrone morbido alla mandorla sicilia "Vincente Delicacies"
- Cretarium brut • Petra Aeterna

# Minerva

XMAS GIFT



- Panettone Classico con Uvetta e Canditi "Vincente Delicacies" • Tronchetto di croccante alla mandorla sicilia "Vincente Delicacies" • Torrone morbido alla mandorla sicilia "Vincente Delicacies" • Mix Olive in extravergine "Il Bottaccio"
- La Giardiniera in extravergine "Il Bottaccio"
- Cretarium brut • Cretarium brut rosé • Petra Aeterna • Lapis Rubra

# Selene

XMAS GIFT



- Panettone Classico con Uvetta e Canditi "Vincente Delicacies" • Tronchetto di croccante alla mandorla sicilia "Vincente Delicacies" • Torrone morbido alla mandorla sicilia "Vincente Delicacies" • Assortimento alta pasticceria siciliana "Vincente Delicacies" • Confettura extra frutti di bosco "Alessio Brusadin" • Grande antipasto del salento "I Contadini"
- Carciofini alla crudaiola "I Contadini" • Orto d'inverno "I Contadini" • Melanzane a filetti rustiche "I Contadini" • Filetti acciuche del cantabrico riserva in evo "Coda Nera" • Selezione di pasta "Marco Giacosa" • La dolce passata di pomodoro ciliegino "I Contadini" • Aceto balsamico di Modena c/dosatore "La Secchia Antica Acetaia"
- Cretarium brut • Cretarium brut rosé • Cretarium brut nature

# Talassa

XMAS GIFT

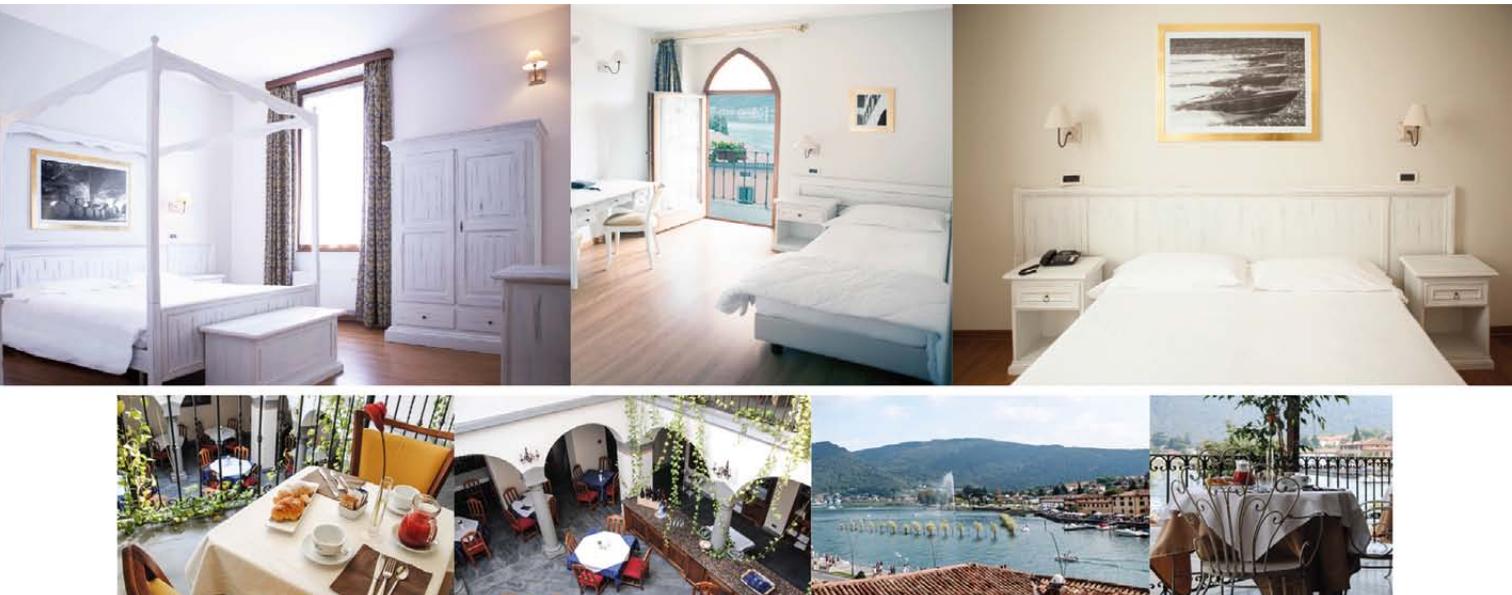


- Panettone Classico con Uvetta e Canditi "Vincente Delicacies" • Tronchetto di croccante alla mandorla sicilia "Vincente Delicacies" • Torrone morbido alla mandorla sicilia "Vincente Delicacies" • Assortimento alta pasticceria siciliana "Vincente Delicacies" • Confettura extra frutti di bosco "Alessio Brusadin" • Grande antipasto del salento "I Contadini" • Carciofini alla crudaiola "I Contadini" • Orto d'inverno "I Contadini" • Melanzane a filetti rustiche "I Contadini" • Filetti acciuche del cantabrico riserva in evo "Coda Nera" • Selezione di pasta "Marco Giacosa" • La doce passata di pomodoro ciliegino "I Contadini" • Settimino Olio extravergine di oliva "Galateo & Friends" • Aceto basamico di Modena IGP White "La Secchia Antica Acetaia"
- Lapis Rubra • Lapis Aeternus • Lapis Rosa • Lapis Argenteus • Cretarium brut

# HOTEL SEBINO

## Hotel Sebino ha il piacere di proporre per l'anno 2023 le nuove Convenzioni Corporate con quotazioni e servizi dedicati

Il bianco provenzale degli arredi, le fotografie d'epoca, il Lago d'Iseo e gli scorci del borgo storico lo rendono un boutique hotel unico e suggestivo. Camere di varie tipologie per accogliere le esigenze di ogni ospite in piano centro storico e direttamente sul lungolago.



Reception 035 91 00 43 | [info@hotelsebino.it](mailto:info@hotelsebino.it) | [www.hotelsebino.com](http://www.hotelsebino.com)  
HOTEL SEBINO Piazza Oliva Besenconi, 1 - 24067 Sarnico (Bg) Italy

# RISTORANTE

## *L'Etoile*

Nella cucina di Podere Castel Merlo le emozioni sensoriali diventano complete, immersi nel silenzio e nel romanticismo del paesaggio potrete degustare i pregiati vini prodotti dall'azienda agricola del Castello e assaporare grandi specialità della tradizione del Sebino rivisitate dai nostri chef.



**L'Etoile è la location ideale per cene aziendali e meeting:  
ambienti di lusso e menù personalizzati per ogni esigenza.**

Prenota la tua cena di Natale all'Etoile: tra gli odori, i colori tipici della nostra terra e i vigneti che circondano il Castello, la ricerca eno-gastronomica è un nutrimento completo di corpo e anima. Affidandosi alle rilassanti ambientazioni del Bar e del design moderno del Ristorante, riuscirete a regalarvi un'esperienza unica che soddisferà occhi e palato.



Per info e prenotazioni:  
tel. 035 02 99 069  
[eventi@poderecastelmerlo.com](mailto:eventi@poderecastelmerlo.com)  
[www.poderecastelmerlo.com](http://www.poderecastelmerlo.com)





*Podere  
Castel Merlo*



*La Rocchetta*



+39 035 936318



info@larocchetta.it



mariangela@larocchetta.it



poderecastelmerlo.com

---

Via Verdi, 4 - 24060 Villongo (Bg)