

*Podere
Castel Merlo*

Via Verdi, 4
24060 Villongo (BG)
Località Castel Merlo

Tel. 035 936318
info@larocchetta.it



PETRA AETERNA

BLANC DE BLANC METODO CLASSICO



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

French style Classic Method Sparkling wine, opulent with complex vanilla and wood hints, cognac and heist notes. Warm and persistent with a perfect acidity and fine bubbles, aged over 60 month on the yeast. A prestigious wine bottled for great moment to celebrate.

UVE: Chardonnay 100%

GRAPES: Chardonnay 100%

AFFINAMENTO: 60 mesi sui lieviti

AGEING: 60 months on the yeasts

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 from our best chardonnay marc, this Grappa remained for over 18 months in oak barrel giving the gold yellow color. With nose you can feel wood, tobacco and spice hints. In mouth is dried, persistent with underwood mushroom and eucalipto hints.

UVE: Chardonnay
GRAPES: Chardonnay

AFFINAMENTO: in barriques
AGEING: in barriques



*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, Castel Merlo torna al suo splendore con l'acquisizione da parte della famiglia Buelli che annette la struttura alla tenuta vinicola di famiglia.

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 la cui apertura è prevista per il 2015.

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

Podere Castelmerlo is located in Villongo, near the ancient city of Bergamo, it was built in the XIV century in the middle of the vineyards.

Castelmerlo passed through medieval wars that destroyed a part of it and let it in ruined until the Buelli family, years ago, 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, tanks to the passione of the architect, Alessandro Agrati, who helps to renovate it, creating a fantastic and suggestive atmosphere.

Now a day Castelmerlo is ready to live a new story, we are proud to present a new luxury Resort, opening in October 2015.

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

LAPIS ARGENTEUS

VINO BIANCO



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 sebina del lago.

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

UVE: Chardonnay
GRAPES: Chardonnay

AFFINAMENTO: barrique di rovere francese e acciaio
AGEING: french oak or steel barrique

LAPIS RUBRAE

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 paste ripiene.

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

UVE: Cabernet sauvignon e merlot

GRAPES: Cabernet sauvignon and merlot

AFFINAMENTO: 6 mesi in barriques e 12 mesi in acciaio

AGEING: 6 months in barriques and 12 months in steel

LAPIS AETERNUS

VALCALEPIO D.O.C. ROSSO RISERVA



Un viaggio 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 salmi e selvaggina.

A Cabernet Sauvignon Merlot blend, aged for a very long time, first in barrel and then in bottle. Warm persistent with gorgeous structure and pleasant tannin. Perfect with flavored red meat.

UVE: Cabernet sauvignon e merlot

GRAPES: Cabernet sauvignon and merlot

AFFINAMENTO: 18 mesi in barriques e 48 mesi in bottiglia

AGEING: 18 months in barriques and 48 months in bottle