



Casata Bassi Parolo

Carlo Primo

Valtellina Superiore

DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Ritratto

Un vino che spicca per carattere Carlo Primo nasce sui terrazzamenti più ripidi di Villa di Tirano, dove il Nebbiolo – qui chiamato Chiavennasca - trova un ambiente ideale per esprimersi con autenticità. È un rosso secco che interpreta la Valtellina con equilibrio e pulizia aromatica, offrendo un profilo elegante, nitido e riconoscibile. A tavola si esprime con naturalezza, accompagnando ogni piatto senza sovrastarlo

Portrait

A wine that stands out for its distinctive character, Carlo Primo is born on the steepest terraces of Villa di Tirano, where Nebbiolo - known locally as Chiavennasca - finds the perfect environment to express itself with authenticity. This dry red interprets Valtellina with balance and aromatic clarity, offering an elegant, precise, and unmistakable profile. At the table, it shows natural ease, complementing every dish without ever overpowering it.

Uve: Nebbiolo "Chiavennasca"

Tipologia: Rosso secco

Zona di produzione: Dai vigneti del Valtellina Superiore a Villa di Tirano (SO) Lombardia.

Altitudine ed esposizione: 450-600 m s.l.m. Terrazzamenti ripidi. Versante Retico esposizione sud.

Vendemmia: nel mese di Ottobre.

Vinificazione e affinamento: 3 anni di cui 2 in legno (tonneaux o botti di rovere).

Colore: rubino di media intensità e tendente al granato.

Gusto: al palato elegante, equilibrato, fresco, giustamente corposo.

Temperatura di servizio consigliata: 18-20°C

Abbinamenti gastronomici: è ottimo con carni rosse, arrosto, selvaggina e formaggi stagionati.

Grapes: Nebbiolo (Chiavennasca)

Type: Dry red

Production area: from the vineyards of Valtellina Superiore in Villa di Tirano (SO), Lombardy.

Altitude and exposure: 450–600 m above sea level. Steep terraces. Rhaetian slope with southern exposure.

Harvest: in October

Vinification and aging: 36 months, of which 24 in wood (tonneaux or oak barrels).

Color: Medium-intensity ruby tending toward garnet.

Taste: Elegant, balanced, fresh, and appropriately full-bodied on the palate.

Recommended serving temperature: 18–20°C

Food pairing: it pairs beautifully with red meats, roasts, game and aged cheeses.



Disciplinare di produzione: disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" DOCG.

Resa: 80 quintali per ettaro.

Gradazione alcolica minima: 12% vol

Vitigno: Nebbiolo (localmente denominato Chiavennasca), minimo il 90%; possono concorrere altre viti a bacca rossa non aromatici raccomandati per la Provincia di Sondrio fino ad un 10% del totale.

I Valtellina superiore: "Valtellina Superiore", "Valtellina Superiore" Maroggia, "Valtellina Superiore" Sassella, "Valtellina Superiore" Grumello, "Valtellina Superiore" Inferno, "Valtellina Superiore" Valgella, "Valtellina Superiore" Riserva.

Invecchiamento: i vini possono essere immessi al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento e affinamento di 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno. Il predetto periodo di invecchiamento obbligatorio decorre dal 1° Dicembre successivo alla vendemmia.

Uve: 100% Nebbiolo.

Vendemmia: una delle fasi principali per la produzione del nostro Carlo Primo è proprio la vendemmia. La peculiarità della nostra azienda è quella di trovare la cantina ai piedi dell'intero vigneto. I grappoli migliori vengono vendemmiati a mano, depositati in cassette senza pressarli e in pochi minuti sono già prossimi alla lavorazione, direttamente dal cielo, mediante una teleferica che raggiunge capillarmente ogni porzione di vigneto e termina alle porte della cantina.

Vinificazione: il Valtellina Superiore DOCG Carlo Primo è il risultato di una vinificazione in rosso tradizionale con macerazione delle bucce per l'estrazione del colore monitorando però in maniera innovativa le temperature e le cinetiche.

Cernita e pigiadiraspatura: nel nostro cortile ulteriori occhi controllano eventuali imperfezioni scappate ai raccoglitori esperti e solo dopo la certezza della massima qualità, attraverso una macchina, l'uva viene dapprima privata del raspo e successivamente schiacciata leggermente separando la parte solida dell'acino da quella liquida, poi mediante una pompa viene indirizzata nei serbatoi di acciaio inox dove sosterà per la fermentazione alcolica.

Fermentazione e macerazione: il pigia-diraspato viene dunque inoculato con i migliori lieviti selezionati responsabili della trasformazione dello zucchero in alcol.

La fase di fermentazione dura mediamente 10 giorni più altri 10 di macerazione. In questo periodo le bucce, ricche delle sostanze coloranti che passeranno al vino, sono continuamente a contatto con la frazione liquida in modo da esaltare il passaggio attraverso tre rimontaggi (mescolamenti) giornalieri della massa, con il fine di mantenere sempre immerse le bucce.

Svinatura: a fine fermentazione il vino viene separato dalle vinacce fermentate e stoccati in serbatoi d'acciaio inox.

Torchiatura: la vinaccia fermentata ancora umida viene torchiata con pressature soffici e il vino ottenuto viene separato dal vino di sgrondo.

Travaso e fermentazione malo-lattica: il vino sosta in acciaio inox per circa 4 mesi dove ha tempo per decantare ed eliminare le sostanze pesanti ed impure (fecce); durante questo periodo viene sfecciato asportando le fecce grossolane ed indesiderate.

Il vino, sempre più limpido, subisce, mediante surriscaldamento della massa indotto, la fermentazione malolattica ad opera dei batteri lattici, ossia la trasformazione dell'acido malico in lattico conferendo rotondità e pienezza al gusto del vino.

Maturazione in legno: per altri 24 mesi il vino sosta in botti di legno di rovere di diverse capienze e nei piccoli tonneaux dove continua la fase di decantazione e illimpidimento.

Affinamento in vetro: il vino viene dunque imbottigliato e stoccati in bottiglia coricata per altri 6-8 mesi.

Rules and regulations for the production: rules and regulations for the Controlled and Guaranteed Designation Origin's denomination wine "Valtellina Superiore" DOCG.

Yield: 80 quintals per hectare.

Minimum alcohol content: 12% vol

Grape variety: Nebbiolo (locally called Chiavennasca), at least 90%; other non-aromatic red grape varieties recommended for the Province of Sondrio may be used up to 10% of the total.

Types of Valtellina Superiore: "Valtellina Superiore", "Valtellina Superiore" Maroggia, "Valtellina Superiore" Sassella, "Valtellina Superiore" Grumello, "Valtellina Superiore" Inferno, "Valtellina Superiore" Valgella, "Valtellina Superiore" Riserva.

Ageing: the wines can be released for consumption after a minimum aging and refinement period of 24 months, of which at least 12 months in wooden barrels. This mandatory aging period starts from December 1st following the harvest.

Grapes: 100% Nebbiolo.

Harvest: one of the key stages in the production of our Carlo Primo is the harvest. A distinctive feature of our winery is that the cellar is located at the foot of the entire vineyard. The finest grape clusters are hand-harvested and placed in crates without being pressed; within just a few minutes, they are ready for processing. Transported directly "from the sky" via a cableway that reaches every section of the vineyard, the grapes arrive straight to the doors of the cellar

Vinification: Valtellina Superiore DOCG Carlo Primo is the result of traditional red vinification with skin maceration for color extraction, while innovatively monitoring temperatures and kinetics.

Sorting and Destemming: in our courtyard, additional checks ensure no imperfections escape the expert pickers. Only after confirming maximum quality, the grapes are processed by machine: first destemmed, then lightly crushed to separate the solid and liquid parts. A pump then transfers the must into stainless steel tanks for alcoholic fermentation.

Fermentation and Maceration: the crushed and destemmed grapes are inoculated with selected yeasts responsible for transforming sugar into alcohol.

The fermentation phase lasts on average 10 days, followed by a further 10 days of maceration. During this period, the skins, rich in coloring compounds that are transferred to the wine, remain in constant contact with the liquid fraction. This contact is enhanced through three daily pump-overs (mixing of the must), aimed at keeping the skins fully submerged at all times.

Racking: at the end of fermentation, the wine is separated from the fermented pomace and stored in stainless steel tanks.

Pressing: the still-moist fermented pomace is gently pressed, and the resulting wine is separated from the free-run wine.

Racking and Malolactic Fermentation: the wine remains in stainless steel for about 4 months to settle and eliminate heavy impurities (lees). During this period, it is racked to remove coarse lees.

As the wine becomes progressively clearer, it undergoes malolactic fermentation through controlled heating of the must. This process, carried out by lactic acid bacteria, transforms malic acid into lactic acid, giving the wine greater roundness and fullness on the palate.

Wood maturation: for another 24 months, the wine rests in oak barrels of various sizes and small tonneaux, continuing to clarify and refine.

Bottle ageing: finally, the wine is bottled and stored horizontally for another 6-8 months.