

AYROS

in ancient Greek
«to burn, to shine»

in greco antico
«ardere, splendere»

DRESSED IN AN INTENSE GOLD,
IT YIELDS AROMAS OF WHITE
AND YELLOW-FLESHED STONE FRUITS
ON THE NOSE, BLENDED WITH
FLORAL HINTS. ON THE PALATE,
IT REVEALS A SCULPTED
STRUCTURE, WHERE THE GRAPES'
ACIDITY DIALOGUES WITH
A BALANCED MINERALITY.
THE NAME 'AYROS' EVOKES THE
VIBRANT REFLECTIONS THAT DEFINE
THIS CHARDONNAY SEBINO IGT.

VESTITO DI UN ORO INTENSO,
CONCEDE AL NASO NOTE DI FRUTTA
A POLPA BIANCA E GIALLA, FUSE
A SENTORI FLOREALI.
AL PALATO SVELA UNA STRUTTURA
SCOLPITA, DOVE L'ACIDITÀ DELLE
UVE DIALOGA CON UNA MINERALITÀ
CALIBRATA.
IL NOME "AYROS" EVOCA I RIFLESSI
VIVACI CHE DEFINISCONO
QUESTO CHARDONNAY
SEBINO IGT.



SEBINO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
BIANCO
CHARDONNAY
2025
12,5% VOL

CENTINARI

VIGNETO

Vineyard

Nasce dalle vigne di Chardonnay della Tenuta, vendemmiate tardivamente rispetto al Franciacorta per ottenere la massima maturazione. L'età dei vigneti, di oltre 25 anni in alcuni appezzamenti, garantisce una naturale sinergia tra freschezza e complessità.

It originates from the Estate's Chardonnay vineyards, harvested later than those dedicated to Franciacorta to achieve maximum ripeness. The age of the vines—exceeding 25 years in some parcels—ensures a natural synergy between freshness and complexity.

VENDEMMIA

Harvest

Il 2025 ha visto un'estate insolita: inizio caldissimo, tre settimane fresche e piovose, e ritorno del caldo ad agosto. La raccolta manuale in cassette, a fine agosto per due settimane, ha preservato uve di eccellente qualità, con mosti equilibrati e vivace acidità.

The 2025 season experienced an unusual summer: a very hot start, followed by three cool and rainy weeks, and a return of the heat in August. The manual harvest in small crates, spanning two weeks at the end of August, preserved grapes of excellent quality, yielding balanced musts and a vibrant acidity.

FERMENTAZIONE

Fermentation

Le uve, trasportate rapidamente, hanno subito una pressatura soffice e la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Per preservare la freschezza, la fermentazione malolattica è stata evitata abbassando la temperatura sotto i 10 °C.

The grapes, transported quickly to the cellar, underwent gentle pressing and temperature-controlled alcoholic fermentation in stainless steel tanks.

To fully preserve freshness, malolactic fermentation was avoided by lowering the temperature below 10°C.

AFFINAMENTO

Aging

L'affinamento di otto mesi sui lieviti con bâtonnage periodici si è concluso a giugno con l'imbottigliamento in vuoto e in ambiente inerte, per proteggere il vino dall'ossigeno.

The eight-month refinement on the lees, featuring periodic bâtonnage, concluded in June with bottling under vacuum and in an inert atmosphere to protect the wine from oxygen.

