

LENIS

in Latin *in latino*
«light, harmonious, balanced» «lieve, armonioso, equilibrato»

BATHED IN GOLDEN REFLECTIONS,
THIS SEBINO IGT CHARDONNAY
UNVEILS ITSELF ON THE NOSE
WITH A BOUQUET
OF TROPICAL NOTES, RIPE FRUIT
AND SPICY NUANCES, CARESSSED
BY HINTS OF VANILLA.
ON THE PALATE, IT RELEASES
A LAYERED STRUCTURE THAT
MIRRORS THE DELICACY EVOKED BY
ITS LATIN NAME "LENIS."

PERCORSO DA RIFLESSI AUREI,
QUESTO CHARDONNAY SEBINO IGT
SI SVELA AL NASO CON UN BOUQUET
DI NOTE TROPICALI, FRUTTA
MATURA E SFUMATURE SPEZIATE,
CAREZZATE DA ACCENTI
DI VANIGLIA.
IL SORSO SPRIGIONA UNA
STRUTTURA ARTICOLATA,
SPECCHIO DELLA DELICATEZZA
EVOCATA DAL SUO NOME
LATINO "LENIS".



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

CENTINARI

VIGNETO

Vineyard

Prodotto da vigne di Chardonnay con età media anche superiore ai 25 anni.

Prima della raccolta, tardiva rispetto al Franciacorta, i tecnici selezionano in campo i grappoli mediante assaggio per garantire la complessità e l'armonia ricercate.

Produced from Chardonnay vines with an average age exceeding 25 years. Prior to the late harvest (compared to Franciacorta), our technicians select the bunches directly in the field through tasting, ensuring the desired complexity and harmony.

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

Dopo un trasporto rapido, le uve subiscono una pressatura soffice e una criomacerazione con ghiaccio secco per estrarre i precursori olfattivi.

La fermentazione alcolica inizia in acciaio a temperatura controllata e si conclude in barrique nuove di rovere per l'85% della massa.

Following rapid transport, the grapes undergo gentle pressing and cryomaceration (cold maceration) with dry ice to extract aromatic precursors. Alcoholic fermentation begins in temperature-controlled stainless steel and finishes in new oak barriques for 85% of the blend.

AFFINAMENTO

Aging

Durante gli otto mesi di affinamento tra acciaio e legno, si esegue il rimescolamento periodico delle fecce fini per arricchire il profilo sensoriale.

A giugno segue l'imbottigliamento in vuoto e in ambiente inerte per proteggere il vino dall'ossigeno.

During the eight months of aging split between stainless steel and wood, periodic stirring of the fine lees is performed to enrich the sensory profile. Bottling under vacuum and in an inert atmosphere follows in June to protect the wine from oxygen.