AEGIS

in Greek mythology,
the aegis is the shield of Zeus

nella mitologia greca,
l'egida è lo scudo di Zeus

SUBTLE NUANCES GUARD THE BOLD CHARACTER OF "AEGIS", WHICH RECALLS A SYMBOL OF STRENGTH FROM GREEK MYTHOLOGY. AROMAS OF RED FRUITS AND SPICES REACH THE NOSE, WHILE THE PALATE IS CARESSED BY TANNINS THAT TRACE THE VELVETY TEXTURE OF THIS PINOT NERO SEBINO IGT.

SFUMATURE SOTTILI CUSTODISCONO IL TEMPERAMENTO DECISO DI "AEGIS", CHE SI RICHIAMA A UN SIMBOLO DI FORZA DELLA MITOLOGIA GRECA. AL NASO GIUNGONO PROFUMI DI FRUTTI ROSSI E SPEZIE, MENTRE IL PALATO È ACCAREZZATO DA TANNINI CHE DISEGNANO LA TRAMA VELLUTATA DI QUESTO PINOT NERO SEBINO IGT.



SEBINO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSSO
PINOT NERO
2025
12,5% VOL

CENTINARI

VIGNETO *Vineyard*

Questo vino nasce dalle uve Pinot Nero della zona più bassa della Tenuta, lungo il canale Roggia Fusia. Le viti di circa 15 anni beneficiano del microclima e del terreno di fondo valle, raggiungendo un perfetto equilibrio e un'ottimale maturazione.

This wine originates from Pinot Noir grapes grown in the lowest section of our Estate, along the Roggia Fusia canal. The 15-year-old vines benefit from the local microclimate and valley soil, achieving optimal ripeness and natural balance.

VENDEMMIA *Harvest*

Dopo un'estate insolita alternata tra caldo e piogge fresche, la raccolta manuale in cassette si è svolta a fine agosto. Il suolo e la vicinanza al canale hanno preservato la freschezza delle uve, regalando mosti equilibrati e dalla vivace acidità.

Following an unusual summer of heat spikes and cool rains, the hand harvest in small crates took place in late August. The proximity to the canal and unique soil preserved the grapes' freshness, yielding balanced musts with vibrant acidity.



FERMENTAZIONE *Fermentation*

Diraspate subito all'arrivo in cantina, le uve hanno svolto la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce, cui ha fatto seguito la fermentazione malolaticca condotta su fecce fini.

Gently destemmed upon arrival, the grapes underwent temperature-controlled alcoholic fermentation in stainless steel with skin maceration. Malolactic fermentation followed, carried out on the fine lees.

AFFINAMENTO *Aging*

Dopo la fermentazione malolattica, il vino è stato affinato con ripetuti bâtonnage fino all'estate. A settembre 2026 è stato imbottigliato sotto vuoto in ambiente inerte per prevenire le ossidazioni, completando il percorso con 2 mesi di affinamento in bottiglia.

The wine aged with repeated bâtonnage until summer. In September 2026, it was bottled under vacuum and inert atmosphere to prevent oxidation, finishing with 2 months of bottle aging.