

Ongaresca presenta Centoventi 2014, lo spumante affinato dieci anni sui lieviti

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Settembre 2026



Ongaresca presenta Centoventi 2014, Metodo Classico Pas Dosé 100% Pinot Nero affinato 120 mesi sui lieviti in bottiglia. Prodotto nella tenuta di Costabissara, in Lessinia vicentina, e sboccato nel 2025, il vino è disponibile in 2.900 bottiglie e 96 magnum numerate, senza aggiunta di zuccheri nel dosaggio finale. Un progetto che ha superato ogni previsione iniziale sull'evoluzione dello spumante.

Ongaresca presenta **Centoventi 2014**, Metodo Classico Pas Dosé 100% Pinot Nero affinato sui lieviti in bottiglia per **120 mesi**. Il vino nasce nella tenuta di Costabissara, nella Lessinia vicentina, da un progetto avviato per osservare la capacità evolutiva degli spumanti aziendali e arrivato a

prolungare la permanenza sui lieviti fino a dieci anni. Sboccato nel 2025, *Centoventi* 2014 è realizzato in **quantità limitata** per un totale di 2.900 bottiglie da 0,75 litri e 96 magnum numerate.

La decisione di raggiungere i 120 mesi è maturata nel tempo: “Dopo otto anni sui lieviti, *Centoventi* mostrava ancora un’acidità molto pronunciata, spiega **Lorenzo Sinico**, responsabile della produzione vitivinicola di Ongaresca. Abbiamo così prolungato ulteriormente l’affinamento, rimandando al decimo anno la scelta definitiva sulla sboccatura. Arrivare a 120 mesi con un nostro Metodo Classico 100% Pinot Nero non era l’obiettivo iniziale, è stata **l’evoluzione del vino a suggerirci di aspettare**”. Anche al momento del *dégorgement* Ongaresca ha deciso di non intervenire con zuccheri nel dosaggio finale: “Il vino è volutamente **non dosato** per lasciare spazio alla complessità acquisita nel tempo e alla lettura del Pinot Nero nel nostro territorio”, aggiunge Sinico. La vinificazione è cominciata con una pressatura soffice delle uve. Il mosto ha fermentato a temperatura controllata e, a fine inverno, è avvenuta la presa di spuma. Da qui è cominciato il lungo affinamento: 120 mesi sui lieviti in bottiglia, in ambiente climatizzato.

□ Le uve di pinot nero provengono da **un unico corpo collinare**, inserito all’interno di una proprietà di 64 ettari circondata da prati e aree boschive. Il vigneto si trova a circa **180 metri di altitudine**, con esposizione a sud-est, su terreni tufacei e argillosi. Dal 2023 Ongaresca conduce le vigne secondo i principi dell’**agricoltura biologica**, con un approccio orientato alla gestione sostenibile della campagna e alla tutela dell’equilibrio del vigneto e dell’ecosistema circostante.

□ Nel calice *Centoventi* 2014 si presenta giallo brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso emergono sentori di frutta a polpa bianca, mandorla e piccoli frutti rossi, seguiti da note di crosta di pane, pietra focaia e zafferano.

Al palato è cremoso, sapido e persistente, con un'acidità ancora viva e una piacevole mineralità.

□ *Centoventi* 2014 Metodo Classico Pas Dosé è **disponibile nel canale Horeca e in cantina** al prezzo di 50,00 euro nel formato da 0,75 litri e di 115,00 euro per il magnum, proposto in cassetta di legno.

Punti chiave

1. **Centoventi 2014 affina 120 mesi sui lieviti**, il doppio del previsto iniziale.
2. **Solo 2.900 bottiglie e 96 magnum numerate** compongono questa edizione limitata.
3. **Pas Dosé senza zuccheri aggiunti**, per valorizzare la complessità naturale del Pinot Nero.
4. **Vigneto biologico dal 2023**, coltivato su terreni tufacei e argillosi a 180 metri.
5. **Disponibile in Horeca e in cantina a 50 euro (0,75L) o 115 euro (magnum).**