

Vini

La Ponca, purezza friulana che esalta il territorio

di LUCA GARDINI

La Ponca è il convincente, secondo progetto di **Alex Maccan**, imprenditore nel settore dell'arredamento, già approdato al mondo del vino con Cantina **Le Monde** di Prata di Pordenone. Ci troviamo in Friuli a Scio, frazione di Dolegna del Collio, a due passi dalla Slovenia, areale scarsamente antropizzato ma di vocazione manifesta e perfetto per la coltivazione della vite. I numeri: 45 ettari (collocati tra i 200 e i 300 metri), di cui 12 vitati, suddivisi in sei parcelle monovitigno, coltivate in regime biologico certificato a Ribolla Gialla, Malvasia, Friulano, Sauvignon, Chardonnay e Schioppettino. L'obiettivo della proprietà è proporre espressioni in purezza, figlie di lavorazioni misurate, fatte di criomacerazione, vinificazioni in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata ed, eccezionalmente, del legno in fase di fermentazione e/o *élevage*. Se ne genera una produzione tipicamente garagista ma caratterizzata dalla precisione di fattura e dall'impeccabile qualità media. L'idea è offrire ogni varietà nell'essenzialità delle sue componenti, spogliata di orpelli e forzature, in modo da risultare piena espressione del territorio. Missione decisamente riuscita. E non era affatto scontato.

Le nostre scelte

Collio Doc

MALVASIA 2022

Fermentato e affinato in inox, bergamotto e rosmarino, poi melone bianco e ginger al naso, con sbuffi iodati. Sorsata succosa e officinale, richiamo della frutta tropicale.

€ 30

Collio Doc

FRIULANO 2022

Lavorato tra legno piccolo di diversa dimensione e acciaio, salvia selvatica e susina gialla, con sfumature di pepe bianco e sambuco. Salmastro e teso, richiami fruttati.

€ 25

Venezia Giulia Igt

SCHIOPPETTINO 2020

Lavorato in serbatoi termoregolati, affinato in *barrique*. Olfazione con pepe nero in grani e mora rossa, sfumature di liquirizia in polvere. Persistente e speziato al gusto.

€ 36

