



RONCÚS

Doc Collio Bianco Vecchie Vigne Roncús

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Malvasia Istriana, Friulano, Ribolla
Gialla

Bottiglie prodotte: 5.400

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Roncús](#)

Proprietà: Marco Perco e Daniele Grion

Enologo: Marco Perco

Piedi ben piantati nella terra e sguardo mite, con la scintilla di chi vede oltre. Quando Marco Perco mi ha accolto nella sala degustazione a Capriva del Friuli, circondata dalle vigne, ho intercettato la bellezza della semplicità. Un tavolo di legno in pezzo unico, in fondo la cucina (Marco apprende i segreti culinari dalla madre, valente cuoca) che diventa un altro mezzo per comunicare, insieme al vino. Dall'altro lato, ecco le bottiglie: l'etichetta colpisce per quell'omino che tende il braccio verso il cielo, forse a indicare che bisogna puntare in alto. In quella figura, seppur stilizzata, intravedo Perco. Marco prende in mano l'azienda familiare nel 1985 e inizia a imbottigliare nel 1990. Dopo più di 40 vendemmie sulle spalle, è arrivato alla sintesi della sua filosofia vitivinicola: pochi interventi, semplicità e rigore. La scelta del biologico è uno stile di vita, le vigne sono casa sua. "Nessuno qui - spiega Perco - deve respirare veleno. Al contempo non voglio che altri se lo trovino in bottiglia. Il mio intento è di lavorare per rispettare la natura e proteggerla, lasciando che esprima anche la sua rusticità". Le vigne sono per la maggior parte vecchie, alcune arrivano a 80 anni d'età e sono distribuite in 14 ettari. Il Vecchie vigne mostra la fine tessitura delle viti agé, la profondità e la purezza di un sorso agile, sapido, lunghissimo, con un racconto vivo per il futuro. Memorabile.

(Alessandra Piubello)