

LE GRANDI STORIE PARTONO DA LONTANO.

CHERCHI. VIGNAIOLI IN USINI DAL 1970.



A close-up photograph of an elderly person's hands, showing deep wrinkles and a weathered texture. The hands are firmly gripping a thick, dark wooden staff or handle. The lighting is soft, highlighting the contours of the skin and the grain of the wood. The background is blurred, focusing attention on the hands and the staff.

INTRECCI DI VINI E DI PERSONE

La storia del vino in queste terre è intrecciata con la storia della nostra famiglia.

Tutto ha inizio nel lontano 1970 dalla dedizione e dalla passione di un vignaiolo che crede fermamente nel suo sogno: far conoscere i vini tipici di Usini e il suo territorio dalle caratteristiche uniche.

Con lungimiranza e saggezza, supportato da un entusiasmante voglia di conoscenza e sperimentazione, il patriarca Giovanni Cherchi riporta alla luce un antico vitigno autoctono, il Cagnulari.

Giovanni, noto Billia, è considerato un pioniere della vitivinicoltura sarda, non solo per la riscoperta del Cagnulari ma anche grazie al suo lavoro di valorizzazione delle qualità del Vermentino.



DI VITE E DI TERRE

É stato infatti tra i primi a proporre al mercato il "Vermentino di Usini" con un'identità definita e legata al territorio. Da allora i nostri vini hanno raggiunto grandi traguardi ricevendo premi e riconoscimenti in tutto il mondo.

Nonostante i successi raggiunti, memori delle nostre radici, continuiamo a considerarci dei vignaioli; protagonisti di ogni fase della produzione, dalla vigna alla bottiglia, custodi di questo patrimonio viticolo, culturale ed umano.

Ancora oggi salvaguardiamo e valorizziamo lo scenario nel quale nascono i nostri vini: un intreccio di profumi e sensazioni di vento e di sole, di terra e di persone.



LA NOSTRA STORIA
È LA STORIA DEL
NOSTRO TERRITORIO



Una terra che racconta di vino e che ha il vino tra le sue storie più belle e affascinanti.

Nel nord ovest della Sardegna c'è un paese ospitale che da sempre è conosciuto come il "luogo dove si fa il buon vino".

Usini è un comune della provincia di Sassari, adagiato sulle colline del Logudoro.

Terre vocate da secoli alla viticoltura, dove si alternano valli e colline calcaree, in un continuo avvicinarsi di vigne, oliveti, orti e pascoli.

Le particolari caratteristiche pedoclimatiche ci offrono uve ricche di corpo e profumi.

Le brezze marine, dovute alla breve distanza dalla costa, il vento e le escursioni termiche arricchiscono le caratteristiche organolettiche che si ritrovano intatte nei nostri vini.





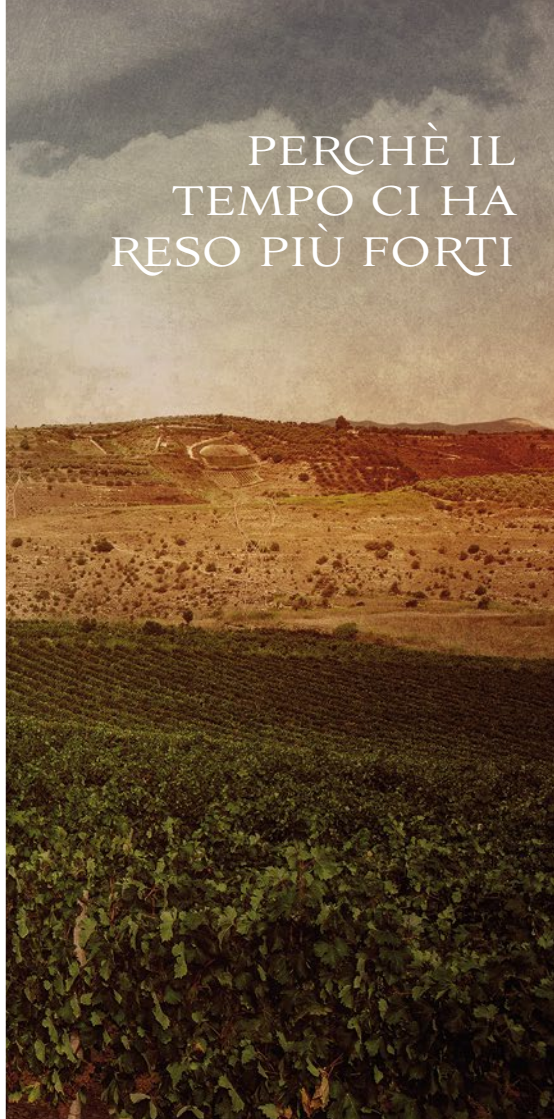
DIAMO TEMPO AL TEMPO

Qui da noi tutto avviene nel rispetto dei tempi della natura.

Accompagniamo le nostre viti dalla potatura alla vendemmia, osserviamo lo scorrere delle stagioni e i ritmi della natura.

Grazie alla professionalità e all'esperienza di chi da sempre coltiva la vigna, facciamo un limitato utilizzo di prodotti fitosanitari, al fine di salvaguardare l'ambiente e le peculiarità delle nostre uve.

La sostenibilità ambientale è parte del nostro modo di vivere e lavorare. Questo è il contributo al miglioramento del nostro territorio.



PERCHÈ IL TEMPO CI HA RESO PIÙ FORTI

In campagna come nella vita, il tempo è il giudice supremo. Saper pazientare è il segreto per raggiungere grandi obiettivi.

Le nostre vigne sono adagiate sulle colline di Usini, a 200 metri sul livello del mare. La proprietà aziendale si estende per circa 30 ettari, 60% dedicati al Vermentino, 35% al Cagnulari e la restante parte al Cannonau. Le viti sono allevate prevalentemente a controspalliera con sistema di potatura a Guyot.

I terreni che ospitano i nostri vigneti sono caratterizzati da diverse composizioni: sul versante sud-est una più calcarea, e su quello nord-ovest una prevalentemente argillosa. Questo conferisce alle nostre uve peculiarità diverse che ci permettono poi di ottenere vini equilibrati e armonici.



Con la stessa filosofia di rispetto della natura e della materia prima, le uve vengono accolte nella moderna e funzionale cantina, immersa tra i vigneti, nella quale sono ospitati i macchinari di trasformazione, conservazione e imbottigliamento.

Nella parte interrata, scavata nella roccia, i nostri vini più pregiati affinano nelle botti di rovere.





LE ORIGINI
L'IDENTITÀ
LA DEDIZIONE

Il Vermentino

Le origini del Vermentino sono incerte.

Si presume che diversi secoli fa sia arrivato in Sardegna dalla Spagna, passando attraverso la Corsica; un'altra teoria fa risalire le sue origini in Medio Oriente fino a farlo approdare nelle coste del Mediterraneo, passando per la Grecia. I vini ottenuti da questo vitigno hanno caratteristiche spesso diverse, dovute all'interazione fra natura del suolo, clima, lavorazioni e caratteri ampelografici.

Qui ad Usini il Vermentino assume caratteristiche organolettiche tipiche del territorio.



LA FAMIGLIA
LE RADICI
IL TERRITORIO

Il Cagnulari

Il Cagnulari è uno tra i vitigni tradizionali meno conosciuti della Sardegna ma molto antico, infatti non si hanno certezze sulla sua origine.

Il suo grappolo dalla forma caratteristica si presenta compatto, con due ali e acini piccoli dalla buccia molto delicata. In passato le uve Cagnulari, vinificate assieme a quelle di altre varietà, offrivano vini robusti adatti per il taglio di vini esili. Sempre meno utilizzato, tale vitigno era destinato a scomparire a vantaggio di altre varietà più produttive.

Giovanni Cherchi per primo ha saputo valorizzare questo vitigno autoctono e sfruttare le sue pregevoli caratteristiche con sapienti cure.

Ancora oggi la famiglia imbottiglia il Cagnulari in purezza, simbolo identificativo del territorio di Usini e binomio del marchio Cherchi.

LA TRADIZIONE LA SARDEGNA LA FORZA



Il Cannonau

È il vitigno a bacca rossa più conosciuto della Sardegna.

Non si ha certezza sulle origini, ma recenti studi fanno ipotizzare la presenza del Cannonau in epoche precedenti alla dominazione spagnola, periodo in cui storicamente si fa risalire la sua introduzione in Sardegna.

Il grappolo è di medie dimensioni, di forma conica. L'acino è medio piccolo, sferico, con buccia nero violacea, consistente e molto pruinosa, maturazione medio-tardiva.

Il nostro territorio conferisce al Cannonau ricchezza nei profumi e eleganza gustativa, tale da permetterci un matrimonio ideale con il Cagnulari.



TANTE SFUMATURE
DI UNA LUNGA
STORIA

I nostri vini sono la fiera espressione di un lavoro attento e minuzioso che parte dalla terra e arriva fin dentro ogni singola bottiglia.

Schietti e sinceri, trasparenti ed autentici, diretti e leali, fedeli ambasciatori del nostro territorio e delle persone che lo abitano.

Nel rispetto delle caratteristiche delle uve cerchiamo di esaltarne gli aspetti naturali e le specificità. Per questo i nostri vini conservano tutte le peculiarità del terroir unito all'esperienza e alla tradizione vinicola della nostra azienda.

La produzione si articola su nove vini e due distillati. Siamo distribuiti in Sardegna ed in parte d'Italia. I nostri mercati esteri di riferimento sono Stati Uniti, Svizzera, Inghilterra, Australia e Giappone.



BILLIA

VERMENTINO DI SARDEGNA
Denominazione di Origine Controllata



Il colore è giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli. Il profumo è delicato ma persistente, piacevolmente fruttato di mela con intense note floreali che lo rendono particolarmente elegante. È un vino secco, senza asperità; gradevolmente fresco e sapido. Ha corpo e struttura equilibrati, con buona rispondenza gusto-olfattiva che lo rendono anche armonico ed elegante.



BILLIA

ISOLA DEI NURAGHI
Indicazione Geografica Tipica



Colore rosso rubino. Buona intensità aromatica, con sentori di confettura. Asciutto e piacevolmente sapido, ha struttura abbastanza calda, in cui si percepiscono delicata acidità e morbidezza di tannini. Media la persistenza gustativa, con note fruttate. Finale fresco e pulito.



TUVAOES

VERMENTINO DI SARDEGNA
Denominazione di Origine Controllata



Il colore è giallo paglierino piuttosto intenso, con riflessi verdognoli, brillante.

Di buona intensità e persistenza con sentori floreali e vegetali. Spiccano note di erbe, fiori di campo e foglia di pomodoro.

Ha nerbo e freschezza conferitagli dall'acidità; è anche caldo e morbido, grazie alla consistente struttura. Si ritrova la piacevolezza aromatica con finale floreale persistente. Per le sue caratteristiche può essere gustato anche alcuni anni dopo la vendemmia.



CAGNULARI

ISOLA DEI NURAGHI
Indicazione Geografica Tipica



Colore rosso rubino intenso. Buona intensità aromatica, con sentori di confettura e geranio. Asciutto e piacevolmente sapido, ha struttura calda e vivace, in cui si percepiscono delicata acidità e morbidezza di tannini. Buona la persistenza gustativa, con note fruttate e floreali.

Finale fresco e pulito. Vino dalla buone capacità di invecchiamento.

Per chi sa ciò che vuole e ricerca nel vino un forte legame con il territorio.



CANNONAU

CANNONAU DI SARDEGNA
Denominazione di Origine Controllata



Il colore è rubino con riflessi violacei. Di media intensità e persistenza, bouquet ampio e composito con sentori di frutta matura, note di confettura e mora, più delicate quelle di mela cotogna e prugna. Asciutto e sapido, di grande struttura, pieno e di buon spessore gustativo. Si avverte un'equilibrata presenza dell'acidità e leggera percezione tannica. Buona la persistenza gusto-olfattiva con piacevole finale. Vino dalle buone capacità di invecchiamento.



LUZZANA

ISOLA DEI NURAGHI
Indicazione Geografica Tipica



Il colore è rubino tendente al granato. Il profumo è intenso e persistente. Bouquet ricco e complesso in cui spiccano note tostate di vaniglia, ma soprattutto fruttate di prugna. Sapore asciutto e pieno; gradevole la sensazione tannica iniziale, in giusto equilibrio con l'alcol e l'acidità. Sapido e ancora fresco, ha stoffa aristocratica e nerbo saldo. Lunga la persistenza gusto-olfattiva. Ha capacità d'invecchiamento di 3 o 4 anni e, in particolari annate, anche di più.

FILIGHE

VERMENTINO DI SARDEGNA
Denominazione di Origine Controllata

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO
Millesimato



Il colore è giallo paglierino e il perlage è fine e persistente. Profumi di fiori bianchi e gialli con note di frutti sono molto intensi e persistenti. Al palato è fresco, sapido e abbastanza morbido con un leggero retrogusto amarognolo tipico del Vermentino.



SOBERANU

CAGNULARI
ISOLA DEI NURAGHI
Indicazione Geografica Tipica



Il colore è rosso rubino intenso. Il profumo, di qualità molto fine, offre note speziate e di tabacco che, insieme a nuances balsamiche, ben accompagnano sentori di frutta rossa matura. È un vino ricco, caldo, con buona sapidità. Dotato di una grande struttura, ha un impatto gustativo deciso ed equilibrato. Si presta bene a un lungo invecchiamento.



TOKATERRA

VINO DA UVE STRAMATURE



Il colore è giallo dorato con riflessi ambrati. Di grande intensità e ampiezza aromatica. Sentori di frutta matura si alternano a note speziate fini e raffinate. In bocca è dolce, armonico, pieno e vellutato. Un leggero retrogusto amarognolo tipico del vitigno da cui origina.

NONNU 'ELOGU

ACQUAVITE DI VINACCE

Bianca e Ambrata



Nonnu 'Elogu Bianca

Dalla distillazione discontinua delle nostre vinacce di Vermentino otteniamo questa grappa piacevolmente aromatica, elegante ed armoniosa.

Nonnu 'Elogu Ambrata

Dalla distillazione discontinua delle nostre vinacce di Cagnulari e Cannonau otteniamo questa grappa dal sapore ricco, avvolgente e delicato. Dal tipico colore ambrato, affina per circa un anno in botti di legno.



*Ogni vino è una storia ed ogni storia è un intreccio
che unisce vite radicate nella terra e vini che si mescolano con le persone.
La nostra storia è la storia del nostro territorio, palcoscenico di tante vite dedicate al vino.*

*Si sviluppa tra i filari del tempo, rispettandolo e segnandone lo scorrere lento ma deciso.
E il tempo rafforza questa storia, la arricchisce e la fa maturare per restituirla
densa di nuovi significati, da assaporare ogni volta come un buon vino.*

*Gli ingredienti di questa storia parlano delle nostre radici e della nostra famiglia,
del nostro territorio e della Sardegna, delle nostre origini e della tradizione.
Tutte sfumature di una lunga, grande storia che ci piace raccontare con i nostri vini.*



AZIENDA VINICOLA CHERCHI GIOVANNI MARIA SRL

Località Sa Pala 'e Sa Chessa - 07049 Usini (SS - Italia)

Tel/fax 079 380273 - www.vinicolacherchi.it - info@vinicolacherchi.it - fb.com/vinicolacherchi