



CHERCHI. VIGNAIOLI IN USINI DAL 1970.

LE GRANDI STORIE PARTONO  
DA LONTANO



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

Tutto ha inizio nel 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.

È considerato un pioniere della vitivinicoltura sarda anche grazie al suo lavoro di valorizzazione delle qualità del Vermentino.

È 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 di 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.

## **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 da sempre 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.

A close-up photograph of an elderly person's hands, showing deep wrinkles and a weathered texture. The hands are firmly gripping a wooden cane. A silver ring with a decorative pattern is visible on the ring finger of the left hand. The background is dark and out of focus, showing a striped garment.

INTRECCI I VINI  
E I PERSONE

**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, per salvaguardare l'ambiente e le peculiarità delle uve.

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

Le nostre vigne sono adagate 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 contropalliera 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.

**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.

Questo vino è un riconoscimento al fondatore della cantina, Billia Cherchi.  
Da uve Vermentino in purezza otteniamo un vino fresco, piacevolmente fruttato e con intense note floreali. Da aperitivo o in abbinamento con minestre, carni bianche e pesce.

**Tipologia:** vino bianco fermo.

**Vitigno:** Vermentino 100%.

**Zona di produzione:** terreni collinari posti a circa 200 metri s.l.m.

**Terreno:** buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

**Sistema di allevamento:** controspalliera con potatura a Guyot.

**Resa uva - vino:** 90 q/ha ca. - 60 hl/ha ca.

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di settembre.

**Raccolta e vinificazione:** le uve giungono in cantina dove, dopo essere state diraspate e pigiate, vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 17/18°C, con lieviti autoctoni selezionati.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, brillante. Profumo delicato ma persistente, piacevolmente fruttato di mela con intense note floreali che lo rendono particolarmente elegante. Vino secco, senza asperità, gradevolmente fresco e sapido. Corpo e struttura equilibrati, con buona rispondenza gusto-olfattiva che lo rendono anche armonico ed elegante. Vino di pronta beva.

**Abbinamenti e servizio:** ottimo come aperitivo e anche con molti piatti della cucina marinara. E' particolarmente indicato con crostacei, antipasti delicati, primi piatti dai condimenti leggeri e pesci dalla carne delicata, bolliti o arrosto. Servire alla temperatura di 10/12°C stappando la bottiglia al momento della mescita.

**Gradazione:** 13,5% vol.



Questo vino è un riconoscimento al fondatore della cantina, Billia Cherchi, che ha riscoperto questo antico vitigno. Da uve Cagnulari in purezza otteniamo un vino fresco, elegante ed avvolgente con profumi di frutti rossi e spezie.

**Tipologia:** vino rosso fermo.

**Vitigno:** Cagnulari 100%.

**Zona di produzione:** terreni collinari posti a circa 200 metri s.l.m.

**Terreno:** buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

**Sistema di allevamento:** contropalliera con potatura a Guyot.

**Resa uva - vino:** 85 q/ha ca. - 55 hl/ha ca.

**Epoca di vendemmia:** seconda o terza decade di settembre.

**Raccolta e vinificazione:** le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione con le bucce dura 8/10 giorni alla temperatura di 25/28°C. La fermentazione malolattica avviene naturalmente in autunno o nella primavera successiva alla vendemmia.

**Modalità di affinamento:** evoluzione in acciaio inox per circa 6 mesi. Imbottigliato con chiarifica e filtrazione molto leggera.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino intenso molto limpido. Buona intensità aromatica, con sentori di confettura e geranio. Asciutto e piacevolmente sapido, ha struttura calda e vivace, delicata acidità e morbidezza di tannini. Media persistenza gustativa, con note fruttate e floreali. Finale fresco e pulito. Vino di pronta beva.

**Abbinamenti e servizio:** indicato con antipasti di salumi, primi piatti in salse rosse e saporose, zuppe di legumi, carni bianche e rosse grigliate o in tegame, formaggi mediamente stagionati. Servire ad una temperatura di 14/16°C stappando la bottiglia al momento della mescita.

**Gradazione:** 13% vol.

# BILLIA

CAGNULARI  
ISOLA DEI NURAGHI  
*Indicazione Geografica Tipica*



Vino ottenuto in quantità limitata da una selezione di uve Vermentino raccolte nei nostri vigneti di Usini. Per le sue caratteristiche può essere gustato alcuni anni dopo la vendemmia.

**Tipologia:** vino bianco fermo.

**Vitigno:** Vermentino 100%.

**Zona di produzione:** terreni collinari a 200 metri s.l.m.

**Terreno:** buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

**Sistema di allevamento:** contropalliera con potatura a Guyot.

**Resa uva - vino:** 75 q/ha ca. - 50 hl/ha ca.

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di settembre.

**Raccolta e vinificazione:** le uve provenienti prevalentemente dal vigneto omonimo, vengono selezionate durante la raccolta e, giunte in cantina, vengono diraspate, pigiate e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 17/18°C con lieviti selezionati.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino piuttosto intenso con riflessi verdognoli, brillante. Buona intensità e persistenza con sentori floreali e vegetali: note di erbe, fiori di campo e foglia di pomodoro. Ha nerbo e freschezza conferitagli dall'acidità, è caldo e morbido grazie alla consistente struttura. Piacevolezza aromatica con finale floreale persistente. Per le sue particolari caratteristiche può essere gustato anche alcuni anni dopo la vendemmia

**Abbinamento e servizio:** indicato come aperitivo e con molti piatti della cucina marinara, soprattutto grigliate miste, crostacei e frutti di mare. Per esaltare al massimo le sue caratteristiche si consiglia di servirlo alla temperatura di 10/12°C stappando la bottiglia al momento della mescita.

**Gradazione:** 13,5% vol.

# TUVAOES

VERMENTINO DI SARDEGNA  
*Denominazione di Origine Controllata*



Un antico vitigno riscoperto e valorizzato da Giovanni Cherchi, rivive oggi in questo vino di ricchezza estrattiva. Aromi di piccoli frutti rossi, sottobosco e spezie si fondono ed esaltano il gusto equilibrato e persistente.

**Tipologia:** vino rosso fermo.

**Vitigno:** Cagnulari 100%.

**Zona di produzione:** terreni collinari posti a circa 200 metri s.l.m.

**Terreno:** buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

**Sistema di allevamento:** contropalliera con potatura a Guyot.

**Resa uva - vino:** 85 q/ha ca. - 55 hl/ha ca.

**Epoca di vendemmia:** seconda o terza decade di settembre.

**Raccolta e vinificazione:** le uve giungono in cantina, dove vengono dirasate e pigiate. La fermentazione con le bucce dura 8/10 giorni a 25/28°C. La fermentazione malolattica avviene in maniera spontanea in autunno o nella primavera successiva alla vendemmia.

**Modalità di affinamento:** l'evoluzione avviene prevalentemente in serbatoi di acciaio inox e, in piccola parte, in botti di legno per circa 6 mesi. Imbottigliato con chiarifica e filtrazione molto leggera.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino intenso, molto limpido. 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. Media la persistenza gustativa, con note fruttate e floreali. Finale fresco e pulito. Vino dalla buone capacità di invecchiamento.

**Abbinamenti e servizio:** indicato con antipasti di salumi, primi piatti in salse rosse e saporose, zuppe di legumi, carni bianche e rosse grigliate o in tegame, formaggi mediamente stagionati. Servire a 14/16°C e stappare al momento della mescita.

**Gradazione:** 13% vol.



Vitigno tipico della Sardegna qui ad Usini assume sfumature organolettiche uniche che si ritrovano in questo vino secco, caldo e voluminoso che si accompagna a piatti di selvaggina, arrosti e formaggi stagionati.

**Tipologia:** vino rosso fermo.

**Vitigno:** Cannonau 100%.

**Zona di produzione:** terreni collinari a 200 metri s.l.m.

**Terreno:** buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

**Sistema di allevamento:** contropalliera con potatura a Guyot.

**Resa uva - vino:** 70 q/ha ca. - 50 hl/ha ca.

**Epoca di vendemmia:** terza decade di settembre.

**Raccolta e vinificazione:** le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione con le bucce dura 8/10 giorni, a 25/28°C. La fermentazione malolattica avviene in maniera spontanea in autunno o nella primavera successiva alla vendemmia.

**Modalità di affinamento:** parte in acciaio e parte in botti di legno per circa 6 mesi. Imbottigliato con chiarifica e filtrazione molto leggera.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rubino con unghia violacea, molto limpido. Media intensità e persistenza, bouquet ampio e composito con sentori di frutta matura, confettura e mora, più delicate quelle di mela cotogna e prugna. In bocca è asciutto e sapido, di grande struttura, pieno e di buon spessore gustativo. Si avverte un'equilibrata presenza dell'acidità e una leggera percezione tannica. Buona persistenza gusto-olfattiva con piacevole fin di bocca. Vino dalla buone capacità di invecchiamento.

**Abbinamento e servizio:** primi piatti dai condimenti saporosi, arrosti di carne e formaggi di media stagionatura. Servire a 16/18°C stappando la bottiglia mezz'ora prima della mescita.

**Gradazione:** 14% vol.

# CANNONAU

CANNONAU DI SARDEGNA  
*Denominazione di Origine Controllata*



Dalla vinificazione delle due varietà caratteristiche del nostro territorio, otteniamo questo vino rosso in quantità limitata. Dopo l'invecchiamento in botti di rovere, il vino prosegue l'affinamento in bottiglia per almeno un anno.

**Tipologia:** vino rosso fermo.

**Vitigno:** Cagnulari 50% - Cannonau 50%.

**Zona di produzione:** terreni collinari posti a circa 200 metri s.l.m.

**Terreno:** buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

**Sistema di allevamento:** contropalliera con potatura a Guyot.

**Resa uva - vino:** 65 q/ha ca. - 45 hl/ha ca.

**Epoca di vendemmia:** seconda o terza decade di settembre.

**Raccolta e vinificazione:** le uve giungono in cantina, dove vengono dirasate e pigiate.

La fermentazione con le bucce dura 8/10 giorni, alla temperatura di 25/28°C.

La fermentazione malolattica avviene in maniera spontanea in autunno o nella primavera successiva alla vendemmia.

**Modalità di affinamento:** l'evoluzione avviene in *barriques* di rovere francese nuove e seminuove per circa 8/12 mesi. I due vini, maturati separatamente, vengono assemblati prima dell'imbottigliamento. Segue un affinamento in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rubino tendente al granato, molto limpido. Profumo intenso e persistente con bouquet ricco e complesso con note tostate di vaniglia, ma soprattutto fruttate di prugna. Sapore asciutto e pieno; gradevole la sensazione tannica iniziale in giusto equilibrio con alcol e acidità. Lunga la persistenza gusto-olfattiva. Ha capacità di invecchiamento di 3 o 4 anni e, in particolari annate, anche di più.

**Abbinamenti e servizio:** si abbina a piatti di selvaggina nobile, grigliate di carni rosse e formaggi. Servire a 18°C stappando la bottiglia un'ora prima della mescita.

**Gradazione:** 14,5% vol.

# LUZZANA

ISOLA DEI NURAGHI  
Indicazione Geografica Tipica



Un vino spumante di classe e prestigio ottenuto da uve Vermentino in purezza. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente grazie alla ri-fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico.

**Tipologia:** vino spumante Brut Millesimato Metodo Classico.

**Vitigno:** Vermentino 100%.

**Zona di produzione:** terreni collinari posti a circa 200 metri s.l.m.

**Terreno:** buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

**Sistema di allevamento:** contropalliera con potatura a Guyot.

**Resa uva - vino:** 90 q/ha ca. - 60 hl/ha ca.

**Epoca di vendemmia:** 2ª decade di agosto (50%) 1ª o 2ª decade di settembre (50%).

**Raccolta e vinificazione:** le uve raccolte giungono in cantina dove, dopo la diraspa-pigiatura, vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 17/18°C con lieviti autoctoni e matura poi in serbatoi d'acciaio per 6 mesi al fine di conferire ricchezza organolettica e complessità. In seguito il vino rifermenta in bottiglia e affina sui lieviti per 18 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Profumi di fiori bianchi e gialli con note di frutti molto intense. Al palato è fresco, sapido e abbastanza morbido con un leggero retrogusto amarognolo tipico del vermentino.

**Abbinamenti e servizio:** consigliato come aperitivo si accosta molto bene alla cucina mediterranea e accompagna armonicamente le serate conviviali. Servire alla temperatura di 8/9°C stappando la bottiglia al momento della mescita.

**Gradazione:** 13% vol.

# FILIGHE

VERMENTINO DI SARDEGNA  
*Denominazione di Origine Controllata*

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO  
*Millesimato*



Da una selezione di uve autoctone a bacca bianca lasciate appassire naturalmente sulla pianta, otteniamo questo vino dolce che affina in piccole botti di rovere. Sentori di frutta secca si alternano a note speziate e si fondono al gusto pieno, armonico e vellutato.

**Tipologia:** vino bianco dolce.

**Vitigno:** uve autoctone a bacca bianca.

**Zona di produzione:** terreni collinari posti a circa 200 metri s.l.m.

**Terreno:** buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

**Sistema di allevamento:** contropalliera con potatura a Guyot.

**Resa uva - vino:** 40 q/ha ca. - 15-20 hl/ha ca.

**Epoca di vendemmia:** la selezione dei singoli grappoli destinati alla sovrasmaturazione avviene a fine settembre. Il taglio del capo a frutto interrompe l'alimentazione delle sostanze nutritive favorendo, attraverso la disidratazione, la concentrazione degli zuccheri e l'evoluzione degli aromi. Sui grappoli che rimangono sulla pianta per circa 10/15 giorni si forma un sottile strato di muffa nobile.

**Raccolta e vinificazione:** i grappoli sovrasmaturati, raccolti e adagiati su cassette di piccole dimensioni, giungono in cantina dove, dopo la diraspatura, vengono lasciati a macerare con la buccia per circa 48 ore. Segue pressatura soffice con conseguente fermentazione a 18°/20°C.

**Modalità di affinamento:** affinato in parte in serbatoi di acciaio e in piccole botti di rovere per un periodo minimo di 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo dorato con riflessi ambrati. Grande intensità e ampiezza aromatica. Sentori di frutta secca matura si alternano a note speziate fini e raffinate. Dolce, armonico, pieno e vellutato. Un leggero retrogusto amarognolo è tipico del vitigno d'origine.

**Abbinamenti e servizio:** accompagna i formaggi stagionati e i dolci di vario genere.

**Gradazione:** 15% vol.

# TOKATERRA

VINO DA UVE STRAMATURE



Il Cagnulari elevato alla sua massima espressione gustativa e sensoriale si ritrova in questo vino ottenuto dalla selezione di grappoli sovramaturi allevati nelle vigne più vecchie dell'azienda. Un vino di grande struttura e ricco di profumi.

**Tipologia:** vino rosso fermo.

**Vitigno:** Cagnulari 100%.

**Zona di produzione:** terreni collinari posti a circa 200 metri s.l.m.

**Terreno:** buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a Guyot.

**Resa uva - vino:** 50 q/ha ca. - 30 hl/ha ca.

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di ottobre.

**Raccolta e vinificazione:** le uve selezionate nei vigneti più vecchi sono raccolte in fase di leggera sovramaturazione. Dopo la diraspa-pigiatura avviene la fermentazione con le bucce che dura 10/12 giorni a 25°/28°C. portata avanti da lieviti autoctoni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente in *barriques*.

**Modalità di affinamento:** l'evoluzione avviene in *barriques* di rovere francese nuove e seminuove per circa 14 mesi. Dopo l'assemblaggio il vino viene imbottigliato senza filtrazione. Segue l'affinamento in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino intenso, profumo di qualità molto fine, offre note speziate e di tabacco che, insieme a *nuances* balsamiche, ben accompagnano i sentori di frutta rossa matura. Vino ricco, caldo, con buona sapidità e grande struttura. Impatto gustativo deciso ed equilibrato. Si presta bene ad un lungo invecchiamento.

**Abbinamenti e servizio:** con carni rosse e arrostiti, si sposa bene con la selvaggina nobile e i formaggi stagionati. Servire a 18°C stappando la bottiglia almeno un'ora dalla mescita.

**Gradazione:** 13% vol.

# SOBERANU

ISOLA DEI NURAGHI  
Indicazione Geografica Tipica



Dalla distillazione discontinua delle nostre vinacce otteniamo queste grappe che proponiamo in due versioni: bianca da uve Vermentino, ambrata da uve Cagnulari e Cannonau che affina per circa un anno in botti di legno.

### *Acquavite Bianca*

**Provenienza della vinaccia:** Azienda Vinicola Cherchi.

**Vitigno:** Vermentino.

**Sistema di distillazione:** discontinuo con impianto caldaiette in rame a vapore.

**Invecchiamento:** acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi.

**Caratteristiche:** colore limpido e incolore, profumo morbido e piacevolmente aromatico, sapore elegante e armonioso, pronunciato e netto.

**Capacità bottiglia:** 50 cl.

**Gradazione:** 40% vol.

### *Acquavite ambrata*

**Provenienza:** Azienda Vinicola Cherchi.

**Vitigno:** Cagnulari e Vermentino.

**Sistema di distillazione:** discontinuo con impianto caldaiette in rame a vapore.

**Invecchiamento:** 10/12 mesi in *barriques* di legni diversi.

**Tostatura legno:** media+.

**Caratteristiche:** colore ambrato, profumo complesso, avvolgente con grande personalità. Sensazioni di ciliegia marasca, piccoli frutti di bosco, cioccolato e vaniglia. Sapore ricche e avvolgente, delicato, di grande armonia e persistenza.

**Capacità bottiglia:** 50 cl.

**Gradazione:** 40% vol.

# NONNU 'ELOGU

ACQUAVITE DI VINACCE





progetto grafico: redifichiaro.it - foto: mauronster.com



AZIENDA VINICOLA CHERCHI GIOVANNI MARIA SRL

Località Sa Pala 'e Sa Chessa  
07049 Usini (SS - Italia) - Tel/fax 079 380273  
[www.vinicolacherchi.it](http://www.vinicolacherchi.it) - [info@vinicolacherchi.it](mailto:info@vinicolacherchi.it)  
[fb.com/vinicolacherchi](http://fb.com/vinicolacherchi)

