

# Chidera Cannonau DOC

Dalla zona Classica del Cannonau...



# Chidera

Cannonau DOC

**B**envenuti alle **Cantine Chidera**.  
Da anni coltiviamo la vite in **Sardegna**  
nella zona **Classica del Cannonau**

In territorio di Dorgali, un'armonia di filari accarezzati dalla brezza del mare, guardano le montagne del Supramonte.  
Questa è Chidera, equilibrio tra la tradizione vinicola e la natura più affascinante della Sardegna

## L'azienda

### La filosofia

**C**oltiviamo la vite nel più totale *rispetto dell'ambiente*, senza trattamenti con chimica di sintesi, nelle sabbie granitiche della **Valle di Oddoene**.

In 17 ettari di valle abbiamo messo a coltura il vitigno autoctono che vive in simbiosi con questa terra, il cannonau.

# Chidera rosso

Il Cannonau di una volta

**D**ai frutti del nostro lavoro in vigna produciamo il **Chidera Rosso**, un cannonau DOC strutturato e di giusta alcolicità.  
I tannini, morbidi e avvolgenti vengono equilibrati da una leggera vena acida che rende il Chidera di facile beva e adatto a vari abbinamenti gastronomici.

Esportiamo in tutta Europa, negli Stati Uniti e nei migliori mercati Asiatici

# Sensazioni

Colore

Bouquet

Gusto

## Colore

CHIDERA è di colore **rosso rubino** lucido e luminoso

## Bouquet

Il naso è inizialmente discreto e quasi timido, in attesa della quantità necessaria di ossigeno che gli consente di emergere lentamente con eleganti espressioni di **florealità' autunnale, confettura di ciliegie nere** e un largo spettro di spezie che includono **pepe e garofano**

## Gusto

**Rotondo e avvolgente** grazie alla sua carica glicerica. L'alcool, caldo e importante, è quasi impercettibile in fase di deglutizione, perché ben metabolizzato da una struttura generale che vede la poca acidità sorretta dai **tannini morbidi ma presenti**.

## Le uve

100 % Cannonau

Un'accurata **selezione degli acini** e la vite coltivata senza trattamenti di sintesi conferisce al nostro vino il gusto tradizionale di un Cannonau d'annata DOC

# Abbinamenti

---

## Salse

Primi piatti ricchi e strutturati e sughi di selvaggina

## Carni

---

Carni alla brace, tonno rosso alla griglia, zuppe di pesce e anguille in umido

---

## Formaggi

Chidera è ideale con prodotti caseari di media o lunga stagionatura