



L'ANTICA
CANTINA





esclusiva doreca italia

Doreca Italia continua a percorrere i vigneti italiani alla ricerca del meglio, arricchendo la sua linea di vini in esclusiva con la Puglia.



la cantina

L'Antica Cantina di San Severo è una delle cantine più moderne e più grandi del nord della Puglia.

Nasce nel 1933 nella Daunia, zona ad alta vocazione vinicola che si estende dal Gargano al Sannio, e possiede circa 1.000 ettari dedicati a vitigni storici e tipici dei monti Dauni, che esprimono un gran carattere.

La cantina si sviluppa su due siti produttivi per oltre 18.000 mq, ed è attrezzata per la ricezione, la lavorazione e la commercializzazione di 18 milioni di kg di uve, di cui 4 milioni di uve D.O.P. e 4 milioni di uve I.G.P.



il territorio

L'introduzione della vite risale a tempi antichissimi, forse ancor prima della colonizzazione greca, avvenuta nell' VIII secolo a.C..

Invece l'inizio della coltivazione del vitigno Bombino bianco, vitigno base della D.O.P. SAN SEVERO, risale presumibilmente al 1230, e fu portato dai Templari nel loro rientro dalla Terra Santa.

I vigneti si estendono su tutto il territorio della Daunia a Nord della Puglia e si caratterizzano per la loro vocazione a produrre sia prodotti autoctoni che alloctoni. Offrono generosamente a chi li cura qualità e buona quantità, grazie al territorio, al clima e alle buone cure dei nostri agricoltori.



i vini

Con le sue varietà Uva di Troia, Bombino Bianco e Primitivo, la linea **Eccum** rappresenta la nobiltà enologica autoctona del territorio.

Ma il patrimonio vinicolo ormai da tempo si è arricchito di altri importanti vitigni come la Falanghina.



bombino daunia i.g.p.

Varietà: Bombino

Zona di coltivazione: Puglia

Vinificazione: in acciaio

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Sentore: giustamente fruttato e buona persistenza

Sapore: medio corpo con una piacevole beva e buona mineralità

Abbinamento: vasta gamma di piatti soprattutto a base di pesce e aperitivi



falanghina daunia i.g.p.

Varietà: Falanghina

Zona di coltivazione: Puglia

Vinificazione: in acciaio

Colore: giallo tenue con riflessi verdolini

Sentore: buone note fruttate ed ottima persistenza

Sapore: buona acidità e gran carattere

Abbinamento: vasta gamma di piatti soprattutto a base di pesce e aperitivi



nero di troia i.g.p.

Varietà: uva di Troia

Zona di coltivazione: Puglia agro della Daunia

Vinificazione: in acciaio

Colore: rosso rubino intenso

Sentore: sentori di spezie e frutti di bosco

Sapore: secco, caldo e giustamente tannico al palato

Abbinamento: piatti gustosi e pietanze a base di carne



primitivo i.g.p.

Varietà: primitivo in purezza

Zona di coltivazione: Puglia agro della Daunia

Vinificazione: in acciaio

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Sentore: sentori di spezie, confettura ed amarena

Sapore: secco, morbido, elegante e molto fine

Abbinamento: piatti gustosi e pietanze a base di carne



L'ANTICA
CANTINA