

KALLMET 2013-2015

PËRSHKRIMI

Kantina "Arbëri" e nis aktivitetin e saj në vitin 2003. Nga zonat më të vjetra të Mirditës, prodhuar në kodrat e larta të Bukmirës, Prosekut dhe Kodër Rrëshenit, rreth 400 - 550 m mbi nivelin e detit. Kjo verë vjen nga një kantinë e cila njihet për cilësinë e lartë të prodhimit. E vendosur në një zonë të mirënjohur, vreshtat e Bukmirës, Prosekut dhe Kodër Rrëshenit kanë një sipërfaqe rreth 100 ha, në të cilat 60 % është Kallmet dhe 40 % varietete të ndryshme.

Vera e Kantinës "Arbëri" përfaqëson historinë dhe traditën e kësaj zone.

SHËNIME MBI DEGUSTIMIN

Vera ka një ngjyrë të kuqe që spikat, tepër të veçantë që është tipike e kallmetit. Aroma e mollës së kuqe të pjekur mirë si dhe aromën e boronicës.

E shijshme në degustim, shije e cila mbetet për një kohë të gjatë dhe këshillohet të shijohet në temperaturë ambiente.

USHQIMI SHOQËRUES

Ushqime të gatuar në zjarr të ngadaltë, rosto, si dhe djathra të shijeve të ndryshme.

TË DHËNAT MBI VRESHTAT DHE VRESHTARINË

Emri i varietetit :	Kallmet
Hapësira e rrjeshtit :	1.15 m
Metoda e shtrirjes :	Guyot

VERA DHE PJEKURIA E SAJ

Përbërja e varietetit:	100% Kallmet
Ena e fermentimit:	Fuçi Inoksi
Kohëzgjatja e fermentimit të alkolit:	15-20 ditë
Tipi i enës së pjekurisë:	Fuçi Inoksi
Kohëzgjatja e pjekurisë përpara vendosjes në shishe:	8-12 muaj
Kohëzgjatja e pjekurisë në shishe:	5-8 muaj



Pronësia e
zonës: Kantina ARBËRI
Enologu : Kantina ARBËRI
Viti i themelimit: 2003
Prodhimtaria e Kantinës: 25.000 Shishe
Rrethi : Mirditë
Shteti: Shqipëri