

Kallmet Rezervë 2012

PËRSHKRIMI

Kantina "Arbëri" e nisi 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 cilën 60 % është Kallmet dhe 40 % varietetet i ndryshëm.

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

SHËNIME MBI DEGUSTIMIN

Vera ka një ngjyrë të kuqe, të thellë, tepër të bukur. Aromë frutash të ndryshme të pyllit, përzier me shijen e shegës. Është një verë e harmonizuar shumë mirë. E pasuruar edhe nga maturimi në bute druri lisi, për një periudhë 18 mujore.

E shijshme në degustim, shije e cila mbetet për një kohë të gjatë.

USHQIMI SHOQËRUES

Ushqime të gatuar në zjarr të ngadaltë, rosto, mish i kuq, si dhe djathra të shijeve të ndryshme. Gjithashtu këshillohet të shoqërohet me ëmbëlsira dhe fruta të ndryshme.

Këshillohet të ruhet në ambiente të errëta. Temperatura ideale për tu servitur është 18 °C.

TË DHËNAT MBI VRESHTAT DHE VRESHTARINË

Emri i vreshtave: Kallmet
Hapësira e vreshtave: 1.15 m
Metoda e trajtimit: Guyot

VERA DHE PJEKURIA E SAJ

Përbërja e varietetit:	100% Kallmet
Ena e fermentimit:	Fuci Inoksi
Kohëzgjatja e fermentimit të alkolit:	15-20 ditë
Tipi i enës së pjekurisë:	Enë druri (Barrik)
Kohëzgjatja e pjekurisë përpara vendosjes në shishe:	18 muaj
Kohëzgjatja e pjekurisë në shishe:	1 vit



PROFILI I PRODHUESIT

Pronësia e zonës: Kantina
ARBËRI
Enologu : Kantina ARBËRI
Viti i themelimit: 2003
Prodhimtaria e Kantinës: 30.000 Shishe
Rrethi : Mirditë
Shteti: Shqipëri