



Raki Tradicionale

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

Nga distilimi tradicional i mushtit lind rakia. Paraqitet transparente e kristalltë me reflekshe të arta. Në shije ndihet e butë, elegante, e përqëndruar dhe e qëndrueshme.

USHQIMI SHOQËRUES

Është një produkt që këshillohet të konsumohet në fund të vaktit, ose siç shoqërohet në vendin tonë, si shoqërues i ushqimeve (mezeve).

Kombinime të të gjitha llojeve, e shkëlqyer si shoqëruese e mishit të kuq, veçanërisht atij të derrit dhe të gjithë djathrave të stazhionuar.

Serviret në temperaturën e ambientit, në një gotë në formë tulipani.

PRODHIMI DHE STAZHIONIMI

Përbërja e varietetit:	Kallmet dhe Shesh i Zi,
Ena e fermentimit:	Fuci Bakri
Kohëzgjatja e fermentimit të alkolit:	1 - 3 muaj
Tipi i enës së pjekurisë:	Fuci Inoksi dhe enë druri
Kohëzgjatja e pjekurisë përpara vendosjes në shishe:	5 muaj
Kohëzgjatja e pjekurisë në shishe:	5 muaj



PROFILI I PRODHUESIT

Pronësia e zonës: Kantina
ARBËRI

Enologu : kantina ARBËRI

Viti i themelimit: 2003

Prodhimtaria e Kantinës: 20.000 Shishe

Rrethi : Mirditë

Shteti: Shqipëri