



## ARBËRI Spumante

### PËRSHKRIMI I SPUMANTES

Verë shkumuese, e rifermentuar në shishe për 18 muaj nga një varietet autokton si Sheshi i Bardhë. Ka ngjyrë të verdhë kashte me reflektime të arta. Shije fine dhe të vazhdueshme që të kujton mollën, pjeshkën dhe lulet e trëndafilit.

### SHËNIME MBI DEGUSTIMIN

Këshillohet të shijohet shumë e fresket në temperature 5° C.

### USHQIMI SHOQËRUES

E përshtatshme për rizotot dhe pjatat me bazë peshku. Mund të përdoret si bazë për kokteile me fruta. Është ideale për ëmblësira dhe fruta të freskëta

### TË DHËNAT MBI VRESHTAT DHE VRESHTARINË

Emri i vreshtave: Kodër Rrëshen dhe Bukmirë

Metoda e trajtimit: Metoda Klasike

### VERA DHE PJEKURIA E SAJ

Përbërja e varietetit: Shesh i Bardhë

Ena e fermentimit: Shishe

Kohëzgjatja e fermentimit të alkolit: 15 - 20 days

Tipi i enës së pjekurisë: Shishe

Kohëzgjatja e pjekurisë përpara

vendosjes në shishe: 18 muaj

Kohëzgjatja e pjekurisë në shishe: 2-3 muaj



### PROFILI I PRODHUESIT

Pronësia e zonës: Kantina  
ARBËRI

Enologu: Kantina ARBERI

Viti i themelimit: 2003

Prodhimtaria e Kantinës: 5.000 Shishe

Rrethi : Mirditë

Shteti: Shqipëri