

Shesh i Bardhë

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 e ndryshëm.

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

SHËNIME MBI DEGUSTIMIN

Me pak aciditet, e thatë dhe sapide, është një verë që pihet e freskët. Në gotë prezantohet në ngjyrë të verdhë kashte të zbehtë, me reflekse të jeshilta, transparente, gati kristalin.

Këshillohet të ruhet në ambiente të errëta. Temperatura ideale për tu servitur është 8 °C

USHQIMI SHOQËRUES

Ideale për tu shoqëruar me prodhime deti.

TË DHËNAT MBI VRESHTAT DHE VRESHTARINË

Emri i vreshtave: Shesh i Bardhë
Hapësira e vreshtave: 1.15 m
Metoda e trajtimit: Guyot

VERA DHE PJEKURIA E SAJ

| | |
|------------------------------------------------------|---------------------|
| Përbërja e varietetit: | 100% Shesh i Bardhë |
| Ena e fermentimit: | Fuci Inoksi |
| Kohëzgjatja e fermentimit të alkolit: | 15 - 20 ditë |
| Tipi i enës së pjekurisë: | Fuci Inoksi |
| Kohëzgjatja e pjekurisë përpara vendosjes në shishe: | 8 - 10 muaj |
| Kohëzgjatja e pjekurisë në shishe: | 5-8 muaj |



PROFILI I PRODHUESIT

Pronësia e zonës: Kantina
ARBËRI
Enologu : Kantina ARBËRI
Viti i themelimit: 2003
Prodhimtaria e Kantinës: 35.000 Shishe
Rrethi : Mirditë
Shteti: Shqipëri