

KANTINA ALIMANI



Kantina Alimani ndodhet në Tiranë në rrugën Tomi Kristo. Ajo u ndërtua në vitin 2016 nga dy djemtë e familjes Rezart dhe Erjon me mbështetjen e vazhdueshme të babait Ramazan.

Ramazan dhe Rezart Alimani kthehen në Shqipëri pas një eksperience shume vjeçare në Itali në një nër kantinat më prestigjioze në Romë, Poggio Le Volpi. Ramazani nisi rrugëtimin e tij pranë kësaj kantine në vitin 2000 duke u marrë kryesisht me punë të ndyshme në vreshta, si krasitje, spërkatje, punim e vjelje. Pesë vite më vonë ju bashkua edhe Rezarti, menjëherë pasi kreu shkollën e mesme në Zerqan, Dibër, ku lidhja e ngushtë që kishte me të gjyshin Kasem Kaleci – Agronom, i ushqeu dashuri të madhe për natyrën, vreshtat dhe punën. Sapo shkoi në Romë në vitin 2006, Rezarti u përfshi menjëherë me punë dhe procese të brendshme në kantinë. Dashuria për punën dhe pasioni për verën përkthehen në këtë kantinë të re në emër por të pasur në eksperiencë.



Filozofia Jonë

Ne në Kantinën Alimani besojmë që verërat e mira duhet të jenë një e drejtë e patjetërsueshme. Ne vërtet mendojmë që verërat me cilësi të lartë duhet të jenë më pranë konsumatorit me një çmim të favorshëm.

Ne besojmë në filozofinë “Pak dhe Saktë”. Puna e prodhuesit të verës është të bëjë të mundur që **cilësia** më e mirë e **frutave** të dalë në pah.

Ne nuk kemi vreshta në pronësinë tonë dhe kjo na ka lejuar të shpenzojmë kapitalin tonë aty ku ka më shumë rëndësi (në rrush, fuci dhe teknologji e jo në hipoteka). Duke vendosur kontrata afatshkurtra dhe afatgjata me kultivuesit tanë, ne kemi përfitimet e **qëndrueshmërisë** dhe **fleksibilitetit**.

Ne jemi të kujdesshëm në lidhje me **përzgjedhjen e vreshtit** dhe sigurohemi që ato të menaxhohen nga njerëz të pasionuar për cilësinë ashtu siç jemi dhe ne. Ne punojmë me vreshta që janë çertifikuar dhe janë menaxhuar në mënyrë organike, biodinamike, dhe në mënyrë të qëndrueshme. Shumica e vreshtave tona janë të thata, dhe ne përgjithësisht preferojmë vreshtat e vjetra, të pozicionuar në zona të larta, vreshta me klimë të moderuar, duke lejuar një maturim më të ngadaltë të rrushit intensivisht aromatik.

Procesi i Prodhimit të Verës

Fruti është zgjedhur në intensitetin e pikut pastaj trajtohet butësisht gjatë gjithë procesit të prodhimit të verës. Kjo nënkupton **vjeljen me dorë**. Ne preferojmë të përdorim **fuçi lisi frutor**, për maturimin e verës **rezervë të kantinës**. Qëllimi ynë është të bëjmë **verëra me karakter dhe shpirt**. Besojmë se hijeshia, ekuilibri dhe kompleksiteti janë ato që pëlqejnë shumë të **apasionuarit e verës**.



Email: info@alimaniwinery.com

Mob: +355 69 431 4445



www.alimaniwinery.com

MERLOT REZERVË

Zona e rritjes së vreshtave ~ DURRËS

Viti ~ 2016

Verë e Kuqe

VARIETETI I RRUSHIT DHE VRESHTAT

Kantina Alimani i ka kushtuar një vëmendje të veçantë Merlotit Rezervë, duke e bërë këtë varietet rrushi të shprehë të gjithë potencialin e tij. Për prodhimin e Merlotit Rezervë është përzgjedhur rrush i pasur nga vreshtat më të mirë në kodrat rreth zonës së Durrësit ku ekspozimi dhe vendosja së bashku me tokën janë thelbësore për pjekje të përsosur të frutit.

Përmes një teknike të përshtatshme të fermentimit dhe stazhionimit, është arritur në një verë të kompletuar nga ana e stukturës, aromës dhe shijes.

FERMENTIMI

Kjo verë është rezultat i një përzgjedhje të rrushit Merlot me përqëndrim të jashtzakonshëm dhe cilësi tepër të lartë. Vjelja e rrushit bëhet me dorë. Fermentim me kokrrat e rrushit deri në fund të procesit në temperature të ulëta dhe maturim në fuci druri lisi për 18 muaj. Më pas maturim në shishe për rreth 3-4 muaj përpara daljes në treg.

VERA

Vera Merlot Rezervë vjen me aroma karakteristike vjetërimi duke sjellë një verë me ngjyrë rubini dhe të dashur për t'u konsumuar me arsitimente të ndyshme të mishit të zgarës. Ruhet në vende me pak dritë dhe temperaturë normale ambjenti.

GRADA ALKOOLIKE

13.5 % Vol

TEMPERATURA E SERVIRJES

Serviret në temperaturën 18-20°C.

Email: info@alimaniwinery.com

Mob: +355 69 431 4445



SHESH I ZI

Zona e rritjes së vreshtave ~ DURRËS
Viti ~ 2017
Verë e Kuqe



VARIETETI I RRUSHIT DHE VRESHTAT

Një përkushtim i veçantë i është dedikuar varietetit autokton Shqiptar, Sheshit të Zi. Kantina Alimani ka bindjen se ky varietet ka potencialin e duhur të prodhojë një verë mjaft cilësore dhe po ashtu konkuese edhe në tregun e huaj. Për prodhimin e kësaj vere është përzgjedhur rrushi me një përkujdes të veçantë nga vreshtat më të mira në kodrat e zonës së Durrësit, ku ekspozimi dhe vendosja së bashku me tokën janë thelbësore për pjekjen e përsosur të frutit. Nëpërmjet vëmendjes së duhur dhe teknikës së përshtatshme të fermentimit, është arritur një vere e kompletuar, e plotë dhe e shoqëruar me aromat karakteristike të këtij varieteti.

FERMENTIMI

Kjo verë është rezultat i një përzgjedhje të rrushit Shesh i Zi të cilësie tepër të lartë, të përzgjedhur me kujdes dhe të vjelur me dorë. Fermentimi kryhet për rreth 15 ditë në fuci inoksi dhe temperatura të kontrolluara.

VERA

Vera Shesh i Zi, vjen me ngjyrë rubini dhe aroma të qarta të frutave të kuqe të tej pjekura. Sugjerohet të konsumohet kryesisht me mishra të pjekur dhe djathra të stazhuionuar. Ruhet në vende me pak dritë dhe temperaturë normale ambjenti.

GRADA ALKOOLIKE

13.5 % Vol

TEMPERATURA E SERVIJES

Serviret në temperaturën 18-20°C.

www.alimaniwinery.com

Email: info@alimaniwinery.com

Mob: +355 69 431 4445



SHESH I BARDHË

Zona e rritjes së vreshtave ~ Durrës

Viti ~ 2017

Verë e Bardhë

VARIETETI I RRUSHIT DHE VRESHTAT

Një përkushtim i veçantë i është dedikuar varietetit autokton Shqiptar, Sheshit të Bardhë. Për prodhimin e kësaj vere është përzgjedhur rrushi me një përkujdes të veçantë nga vreshtat më të mira në zonën Çizmeli, Durrës, me vjetërsi mbi 10 vite. Nëpërmjet vëmendjes së duhur dhe teknikës së përshtatshme të fermentimit, është arritur një verë shumë cilësore dhe e shoqëruar me aromat karakteristike të këtij varieteti.

FERMENTIMI

Vjelja e rrushit bëhet me dorë. Procesi i fermentimit të rrushit Shesh i Bardhë, zhvillohet në fillim të muajit tetor me macerim të shkurtër, presim të lehtë dhe fermentim në fuçi inoksi. Fermentimi kryhet në të temperaturë të ulët, mesatarisht 15°C për ta bërë verën të shprehë më së miri aromat e saj karakteristike.

VERA

Vera Shesh i Bardhë, vjen me një ngjyrë të verdhë kashmore dhe një buket të pasur lulesh pjalmore. Sugjerohet të konsumohet me prodhime deti si dhe djathëra me aroma të lehta. Ruhet në vende me pak dritë dhe temperaturë normale ambjenti.

GRADA ALKOOLIKE

13 % Vol

TEMPERATURA E SERVIRJES

Serviret në temperaturën 10-12°C.



www.alimaniwinery.com

Email: info@alimaniwinery.com

Mob: +355 69 431 4445



www.alimaniwinery.com

MERLOT

Zona e rritjes së vreshtave ~ DURRËS

Viti ~ 2016

Verë e Kuqe

VARIETETI I RRUSHIT DHE VRESHTAT

Kantina Alimani i ka kushtuar një vemendje të veçantë varietetit Merlot, duke e bërë këtë varietet rrushi të shprehë të gjithë potencialin e tij. Për prodhimin e kësaj vere, është përzgjedhur rrushi i pasur nga vreshtat më të mirë në kodrat rreth zonës së Durrësit ku ekspozimi dhe vendosja së bashku me tokën janë thelbësore për pjekje të përsosur të frutit.

Përmes një teknike të përshtatshme të fermentimit dhe stazhionimit, është arritur në një verë të kompletuar nga ana e stukturës, aromës dhe shijes.

FERMENTIMI

Kjo verë është rezultat i një fermentimi të kujdesshëm bashkë me kokrrat e rrushit në temperature të ulët deri në fund të procesit. Maturimi i verës bëhet në fuci inoksi për 9 muaj dhe në shishe për 3-4 muaj përpara se të dale më treg.

VERA

Vera Merlot vjen me një ngjyrë të kuqe të thellë rubini, e shijshme dhe e përsosur në shoqërimin e artotimenteve të ndryshme të mishit të zgarës. Ruhet në vende me pak dritë dhe temperaturë normale ambjenti.

GRADA ALKOOLIKE

13 % Vol

TEMPERATURA E SERVIRJES

Serviret në temperaturën 16-18°C.

Email: info@alimaniwinery.com

Mob: +355 69 431 4445



www.alimaniwinery.com

CHARDONNAY

Zona e rritjes së vreshtave ~ DURRËS

Viti ~ 2017

Verë e Bardhë

VARIETETI I RRUSHIT DHE VRESHTAT

Chardonnay është ndër varietetet më të përhapura në botë ndër verërat e bardha. Chardonnay është një hardhi që përshtatet mirë me një shumë-llojshmëri të klimave. Gjithashtu vreshtat në zonën e Durrësit na ofrojnë më të mirën e këtij varieteti.

FERMENTIMI

Vjelja e rrushit bëhet me dorë. Procesi i fermentimit të rrushit Chardonnay, zhvillohet në fund të muajit gusht në fuçi inoxi dhe në temperature të ulët mesatarisht në 15°C për ta bërë verën të shprehë më së miri aromat e saj karakteristike.

VERA

Vera Chardonnay, vjen me një ngjyrë të verdhë të zbehtë, e freskët, e këndshme dhe elegante për këdo që e shijon. E përsosur në shoqërimin e prodhimeve të detit. Ruhet në vende me pak dritë..

GRADA ALKOOLIKE

13 % Vol

TEMPERATURA E SERVIRJES

Serviret në temperaturën 12-14°C.

Email: info@alimaniwinery.com

Mob: +355 69 431 4445