

FRUCTA



INDICE

5 / 6

ALBICOCCO - Prunus Armeniaca

6

AZZERUOLO - Crataegus azarolus

6

BIRICOCCOLO - Prunus dasycarpa

6

CASTAGNO - Castanea sativa

7 / 8
/ 9

CILIEGIO - Prunus Avium

9

CORBEZZOLO - Arbutus unedo

9

CORNIOLO - Cornus mas

9

FICO - Ficus carica

10

FICO A CESPUGLIO

11

FRUTTI MINORI

12

FRUTTI NANI

12

GELSO - Morus

13

KAKI - Diospyros kaki

13

MANDORLO - Prunus dulcis

14 / 15

MELO - Malus domestica

15

COTOGNO - Cydonia oblonga

15

MELO COLONNARE

16

MELOGRANO - Punica granatum

16

NASHI - Pyrus pyrifolia

16 NESPOLO COMUNE

16 NESPOLO DEL GIAPPONE

17 NETTARINA PASTA BIANCA

17 NETTARINA PASTA GIALLA

18 NOCCIOLO - *Corylus avellana*

18 NOCE COMUNE - *Juglans regia*

18 PERCOCA - *Prunus persica*

18/19 PERO - *Pyrus communis*

20 PESCO PASTA BIANCA - *Prunus persica*

20/21 PESCO PASTA GIALLA - *Prunus persica*

21 PESCO PIATTO - *Prunus persica*

22 SORBO - *Sorbus domestica*

22 SUSINCOCCO

**22/
23/24 SUSINO - *Prunus domestica***

**24 /
25 VITI DA TAVOLA - *Vitis vinifera***

26 VITI SENZA SEMI - *Vitis vinifera*

27 VITI RESISTENTI BREVETTATE

27 ZIZIPHUS SATIVA



**ANTONIO ERRANI**

POLPA: arancio, di buona consistenza

SAPORE: aromatico, zuccherino, piacevolmente acidulo

La polpa si stacca dal nocciolo

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Giugno

**AURORA**

POLPA: succosa, di colore giallo-arancio

SAPORE: molto dolce

La polpa si stacca dal nocciolo

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Maggio
1° decade Giugno

**BELLA D'IMOLA**

POLPA: di colore arancio, consistenza media

SAPORE: equilibrato, piacevolmente acidulo

La polpa si stacca dal nocciolo

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade giugno

**BOCCUCCIA**

POLPA: giallo-arancio, deliquescente

SAPORE: dolce e aromatico, dalle ottime qualità gustative

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno
1° decade Luglio

**BULIDA**

POLPA: soda, succosa, di color giallo paglierino

SAPORE: Piacevolmente dolce, leggermente acidula

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio

**CAFONA**

POLPA: soda, di colore giallo

SAPORE: delicato, leggermente zuccherino, piacevolmente acidulo

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Giugno

**CALDESI**

POLPA: giallo intenso, soda e succosa

SAPORE: aromatico, delizioso, dalle buone qualità gustative

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno

**LUIZET**

POLPA: gialla, compatta e succosa

SAPORE: molto gustoso e zuccherino

Si stacca bene dal nocciolo, mandorla dolce

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Luglio

**PALUMMELLA**

POLPA: di colore arancio chiaro, molto consistente.

SAPORE: Zuccherino, aromatico, buono

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno
1° decade Luglio

**PAVIOT**

POLPA: polpa: arancio chiaro, fine, liquescente

SAPORE: squisito, zuccherino e profumato

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Luglio

**PISANA**

POLPA: arancio chiaro e consistenza soda

SAPORE: zuccherino, delizioso e dal profumo intenso
Si stacca bene dal nocciolo

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Luglio

**PORTICI**

POLPA: arancio, consistente, succosa

SAPORE: molto dolce e gustoso

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio

**PRECOCE CREMONINI****POLPA:** giallo-arancio, soda**SAPORE:** dolce, gradevolmente acidulo, delizioso⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio**PRECOCE D'IMOLA****POLPA:** di colore giallo-arancio, soda**SAPORE:** dolce, aromatico, gradevolmente acidulo⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio**REALE D'IMOLA****POLPA:** di colore giallo limone, aranciato, di tessitura fine, fondente**SAPORE:** zuccherino e di buone qualità gustative
Si stacca bene dal nocciolo, mandorla dolce⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno
1° decade Luglio**ROUGE DE ROUSSILLON****POLPA:** di colore arancio intenso, soda**SAPORE:** zuccherino, particolarmente aromatico, squisito⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Luglio**SAN CASTRESE****POLPA:** gialla, di consistenza soda**SAPORE:** molto dolce, particolarmente aromatico, delizioso⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno
1° decade Luglio**SUNGIANT****POLPA:** di colore giallo carico, soda**SAPORE:** dolce e leggermente acidulo⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio**TYRINTHOS****POLPA:** arancio, di consistenza soda**SAPORE:** delicato, leggermente acidulo e zuccherino⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Giugno**VITILLO****POLPA:** di colore arancio intenso, molto consistente**SAPORE:** aromatico, piacevolmente acidulo ed equilibrato⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno
1° decade Luglio**AZZERUOLO**
Crataegus azarolus**CRATAEGUS AZAROLUS**
(ROSSO E ROSA)**POLPA:** Color crema, di consistenza tipicamente farinosa.
SAPORE: Caratteristico, dolce-acidulo.⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Settembre
1° decade Ottobre**BIRICOCCOLO**
Prunus dasycarpa**BIRICOCCOLO****POLPA:** Di colore arancio chiaro, venata di rosso, soda e succosa.
SAPORE: Che ricorda la susina, dolce e leggermente acidulo.⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno
2° decade Luglio**CASTAGNO**
Castanea sativa**CASTANEA SATIVA****POLPA:** dura e resistente, color bianco crema
SAPORE: Saporito e dolciastro.⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Ottobre**MARRONE****POLPA:** Dura e resistente, di colore bianco crema.
SAPORE: Saporito e dolciastro.⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Ottobre



ADRIANA

POLPA: di colore bianco-rosato consistente, sugosa

SAPORE: molto dolce, amabile, ottimo

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1° decade Giugno



AMARENA FLORINA

POLPA: chiara e di consistenza soda

SAPORE: tipicamente acidulo, leggermente dolce e profumato

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1° decade Luglio



BIGARREAU BURLAT

POLPA: morbida e succosa, di colore rosso

SAPORE: dolcissimo e prelibato

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Maggio



BIGARREAU MOREAU

POLPA: di colore rosso vermiglio, di buona consistenza

SAPORE: piacevolmente dolce, buono e gustoso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Maggio



BIGARREAU NAPOLEON

POLPA: di colore crema, soda e croccante

SAPORE: aromatico, mielato e delizioso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Giugno



CORNETTA (O CORNIOLA)

POLPA: di colore rosso sanguigno, croccante

SAPORE: dolce e aromatico, particolarmente gustoso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio



DURONE BIANCO DI VERONA

POLPA: bianca crema, consistente

SAPORE: particolarmente dolce

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno



DURONE DI VIGNOLA PRECOCE (I)

POLPA: rossa, di consistenza soda

SAPORE: molto gustoso, dolce e succulento

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Giugno



DURONE DI VIGNOLA TARDIVA (II)

POLPA: di colore rosso carmino intenso, consistenza buona

SAPORE: dolce, aromatica, deliziosa

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno
1° decade Luglio



DURONE III

POLPA: di color rosso intenso, consistenza morbida

SAPORE: molto dolce, aromatico, squisito

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio



FERROVIA

POLPA: rosa-rossa, soda e carnosa

SAPORE: molto dolce e dall'ottimo aroma

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2-3° decade Giugno



GIORGIA

POLPA: rossa-arancio, soda e succosa

SAPORE: delicato, piacevolmente acidulo e zuccherino

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Maggio
1° decade Giugno



GROSSA DI PISTOIA

POLPA: rosa, soda e compatta

SAPORE: zuccherino, particolarmente aromatico.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Giugno



IMPERIALE GIALLO

POLPA: di colore bianco-crema, succosa.

SAPORE: dolce, con piacevoli note acidule.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Maggio
1° decade Giugno



KORDIA

POLPA: rossa e consistente

SAPORE: dolce e succulento

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Giugno



LAPINS

POLPA: di colore aranciato, morbida e succosa

SAPORE: amabile e lievemente acidulo
Autofertile

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Giugno



MARASCA DEL PIEMONTE

POLPA: rossa e molto succosa

SAPORE: particolarmente zuccherino, aromatico e prelibato

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2° decade Giugno



MORA DI CAZZANO

POLPA: Di colore rosa-rosso, molto soda e croccante

SAPORE: dolce e particolarmente prelibato, eccellente

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2° decade Giugno



MORA DI VIGNOLA

POLPA: molto morbida, di color rosso intenso quasi nero

SAPORE: dolcissimo, incredibilmente succoso e profumato

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1° decade Giugno



NEW STAR

POLPA: consistente e di colore rosso

SAPORE: particolarmente zuccherino e succulento
Autofertile

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Giugno



REGINA

POLPA: Succosa, di colore sanguigno.

SAPORE: Dolcissimo e delizioso.

Autofertile

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno
1° decade Luglio



STELLA

POLPA: rosata che sfuma al rosso in prossimità del nocciolo, soda

SAPORE: dolce, zuccherino, piacevolmente acidulo

Autofertile

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Giugno



SUNBURST

POLPA: soda, di color rosa-rosso, molto succosa

SAPORE: molto dolce, fine e delizioso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Giugno



VAN

POLPA: di color rosa-rosso, alquanto succosa

SAPORE: ottimo, piacevolmente acidulo, aromatico e zuccherino

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Giugno



VISCIOLA

POLPA: di colore giallo crema, morbida e succosa

SAPORE: singolare, particolarmente dolce e aromatico

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno
1° decade Luglio



ARBUTUS UNEDO

POLPA: Gialla, morbida, leggermente granulosa.

SAPORE: Dolce, molto piacevole, unico.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2° decade Settembre
3° decade Ottobre



CORNUS MAS

POLPA: Di colore giallo-arancio, liquescente.

SAPORE: Leggermente aspro, caratteristico.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2° decade Luglio
1° decade Agosto

FICO - Ficus carica



BROGIOTTO BIANCO

POLPA: rosso sanguigno, con filamenti violacei

SAPORE: dolcissimo e squisito

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2° decade Agosto
1° decade Settembre



BROGIOTTO NERO

POLPA: color vinaccia

SAPORE: molto zuccherino e delizioso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2° decade Agosto
1° decade Settembre



DOTTATO

POLPA: di colore rosa

SAPORE: delicato, poco aromatico, mielato

DOPPIA FRUTTIFICAZIONE

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno
1° decade Luglio
2° decade Agosto
1° decade Settembre

LUNGO DEL
PORTOGALLO

POLPA: di color viola intenso con sfumature rosee, liquescente

SAPORE: piacevolmente zuccherino e delicato

DOPPIA FRUTTIFICAZIONE

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno
1° decade Luglio
2° decade Agosto
1° decade Settembre



SEGALINO

POLPA: di colore rosso intenso, soda

SAPORE: molto dolce, aromatica, deliziosa

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade agosto
2° decade ottobre



VERDINO

POLPA: di colore rosa ambrato.

SAPORE: particolarmente dolce, saporito e gustoso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2° decade Agosto
1° decade Settembre



BORNHOLM'S DIAMANT

POLPA: Rosso-rosata, succosa.
SAPORE: Molto dolce.
*NOVITÀ! SUPER RESISTENTE
 AL FREDDO*

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
 Agosto



ICE CRISTAL

POLPA: Rosso-rosa, compatta.

SAPORE: Dolce.

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
 Settembre



BROWN TURKEY

POLPA: Color rosso chiaro,
 liquescente.
SAPORE: Dolcissimo.
DOPPIA FRUTTIFICAZIONE

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
 Luglio
 Fine Settembre



JANNOT

POLPA: Rossa, liquescente

SAPORE: Eccellente, dolce e
 gustoso.
DOPPIA FRUTTIFICAZIONE

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
 Luglio
 Fine Settembre



GRISE DE TARASCON

POLPA: Succosa e profumata,
 color rosso vivo.
SAPORE: Dolcissimo, squisito.
DOPPIA FRUTTIFICAZIONE

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
 Giugno
 Fine Settembre



LITTLE MISS FIGGY

POLPA: Rosata, densa.

SAPORE: Dolce.
NOVITÀ! FICO NANO

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
 Agosto



MADELEINE 2 SAISONS

POLPA: Rosa, succosa.

SAPORE: Dolce e zuccherino.
DOPPIA FRUTTIFICAZIONE

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
 Luglio e fine Settembre



ROUGE DE BORDEAUX

POLPA: Rosso-rosata, morbida.

SAPORE: Molto dolce.

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
 Agosto

**LAMPONE GIALLO**

POLPA: Gialla, succulenta, morbida.
SAPORE: Zuccherino, leggermente acidulo, delizioso.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 Agosto – Settembre

**LAMPONE NERO**

POLPA: Di colore rosso scuro, quasi viola, succulenta, morbida.
SAPORE: Dolce-acidulo, aromatico.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 Luglio – Agosto

**LAMPONE ROSSO**

POLPA: Rossa, succulenta, morbida.
SAPORE: Dolce-acidulo, prelibato.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 Giugno – Luglio

**MIRTILLO NERO**

POLPA: Croccante, ricca di succo.
SAPORE: Aromatico, dolce-acidulo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 Luglio – Agosto

**MIRTILLO ROSSO**

POLPA: Croccante, ricca di succo.
SAPORE: Delicato, dolce, leggermente acidulo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 Settembre – Ottobre

**MORA**

POLPA: Bluastro, succulenta.
SAPORE: Dolce-acidulo, unico.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 Agosto – Settembre

**RIBES BIANCO**

POLPA: Quasi trasparente, ricca di succo.
SAPORE: Caratteristico, dolce-acidulo, con leggere note aspre.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 Luglio – Agosto

**RIBES NERO**

POLPA: Viola, ricca di succo.
SAPORE: Caratteristico, dolce-acidulo, piacevolmente pungente.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 Luglio – Agosto

**RIBES ROSSO**

POLPA: Rossa-rosa, ricca di succo.
SAPORE: Caratteristico, dolce-acidulo, pungente.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 Giugno – Luglio

**UVA SPINA ROSSA**

POLPA: Molto succosa, liquescente.
SAPORE: Dolciastro, leggermente acidulo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 Giugno – Luglio

**ALBICOCCO**

POLPA: Di colore arancio, soda e succosa.

SAPORE: Dolce, aromatico, leggermente acidulo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
Metà Giugno - Metà Luglio

**CILIEGIO**

POLPA: Rossa, consistente, ricca di succo.

SAPORE: Zuccherino, aromatico, piacevole.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
Giugno - Luglio

**MANDORLO**

POLPA: Croccante, burrosa, di colore avorio.

SAPORE: Particolarmente dolce e gustoso.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
Fine Agosto - Settembre

**MELO**

POLPA: Color crema, soda, croccante, succosa.

SAPORE: Dolce, leggermente acidulo, aromatico.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
Settembre - Ottobre

**PERO**

POLPA: Color crema, soda, fondente, succosa.

SAPORE: Zuccherino, aromatico, piacevole.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
Fine Luglio - Settembre

**PESCO**

POLPA: Gialla o bianca leggermente venata di rosso, molto soda, succosa.

SAPORE: Dolce, piacevolmente acidulo, squisito.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
Luglio - Agosto

**PESCONOCE**

POLPA: Gialla, di ottima consistenza.

SAPORE: Piacevolmente acidulo, delicato, buono.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
Luglio - Agosto

**SUSINO**

POLPA: Giallo-rosata, succosa e soda.

SAPORE: Dolce, piacevole e saporito.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
Fine Luglio
Inizio Settembre

GELSO - Morus

**MORUS ALBA**

POLPA: Bianco crema, ricca di succo.

SAPORE: Zuccherino e delicato.

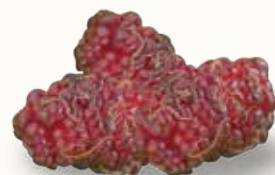
⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2° decade Maggio
1° decade Giugno

**MORUS NIGRA**

POLPA: Nera, molto succosa.

SAPORE: Dolce e zuccherino, privo di acidità.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Maggio
2° decade Giugno

**MORUS RUBRA**

POLPA: Rosso-rosata, succulenta.

SAPORE: Dolce e zuccherino, privo di acidità.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Maggio
2° decade Giugno



CIOCCOLATINO

POLPA: di color rosso bronzeeo, più scuro a maturazione, lioquescente
SAPORE: molto dolce, fondente, delizioso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Ottobre



FUYU

POLPA: arancione e poco filamentosa
SAPORE: dolce e amabile

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Ottobre



MELA - POMME

POLPA: di colore giallo-arancio, che si fa più intenso verso il centro, particolarmente soda
SAPORE: aromatico, piacevolmente dolce e gustoso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Settembre
1° decade Ottobre



MUSCAT

POLPA: rossa-arancio di consistenza tipicamente lioquescente
SAPORE: particolarmente dolce e fondente, delizioso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Ottobre
1° decade Novembre



RAGNO

POLPA: arancio-bronzeeo, morbida e lioquescente
SAPORE: piacevolmente dolce, amabile, molto gustoso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Ottobre
1° decade Novembre



TIPO

POLPA: gialla arancio, lioquescente
SAPORE: melato e piacevolmente aromatico

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Ottobre
1° decade Novembre



VANIGLIA

POLPA: di colore bronzeeo, lioquescente
SAPORE: saporito, dolce e particolarmente gustoso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Ottobre

MANDORLO - Prunus dulcis



DURO DI BARI

POLPA: Croccante e burrosa, color crema-bianco.
SAPORE: Dolce e gustoso.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Settembre



FERRAGNES

POLPA: croccante e burrosa, color crema-avorio.
SAPORE: molto dolce e delicata.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Settembre



GENCO

POLPA: croccante e burrosa color crema-bianco
SAPORE: delicatamente dolce, gustosa

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade settembre



TUONO

POLPA: Croccante, burrosa, di colore avorio.
SAPORE: Particolarmente dolce e gustoso.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Agosto
1° decade Settembre

**ABBONDANZA**

POLPA: color bianco-crema e venature rosse, soda
SAPORE: dolce e piacevolmente acidulo, aromatico

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 3° decade di settembre
 1° decade ottobre

**ALMATY**

POLPA: dal singolare colore rosso sanguigno, venato di bianco
SAPORE: caratteristicamente acidulo, piacevole

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 1°-2° decade Settembre

**ANNURCA**

POLPA: bianca, rosata appena sotto la buccia, succosa e croccante
SAPORE: estremamente aromatico, zuccherino, leggermente acidulo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 2°-3° decade Ottobre

**ENTERPRISE®**

POLPA: di color crema, densa.

SAPORE: dolce, piacevolmente acidula.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 1° 2° decade Settembre

**FLORINA**

POLPA: di color bianco-crema, molto compatta, fine
SAPORE: equilibrato, gradevolmente dolce-acidulo

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 3° decade Settembre
 1° decade Ottobre

**FUJI**

POLPA: bianca, fine, particolarmente croccante
SAPORE: deciso, dolce, con nota acidula

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 2° decade Ottobre

**GALA**

POLPA: bianca, particolarmente croccante, succosa
SAPORE: dolce ed aromatico, ottimo

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 2°-3° decade Agosto

**GOLD RUSH®**

POLPA: di color bianco-crema, soda e succosa.
SAPORE: zuccherina con delicate note aciadule.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 2°-3° decade Ottobre

**GOLDEN DELICIOUS**

POLPA: di color crema, soda, croccante, succosa
SAPORE: gradevolmente zuccherino, lievemente acidulo, unico

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 1°-2° decade Settembre

**GRANNY SMITH**

POLPA: di colore bianco candido, croccante, molto succosa
SAPORE: tipicamente acidulo, molto piacevole

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 1°-2° decade Ottobre

**IMPERATORE DALLAGO**

POLPA: bianca crema, croccante e succosa
SAPORE: delizioso, dolce-acidulo

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 1°-2° decade Ottobre

**LIMONCELLA**

POLPA: bianco crema, tenera e croccante
SAPORE: dolce, piacevolmente acidulo, equilibrato

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 1°-2° decade Ottobre



**RENETTA BIANCA
DEL CANADA**

POLPA: di colore giallo crema,
fine e succosa
SAPORE: dolce e acidulo, squisito

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Settembre
1° decade Ottobre



RENETTA RUGGINE

POLPA: di colore bianco, soda.
SAPORE: zuccherino,
leggermente acidulo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Settembre
1° decade Ottobre



ROSA MANTOVANA

POLPA: Bianco-crema, buona, a
tessitura fine, compatta, succosa.
SAPORE: Dolce e aromatico.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Ottobre



ROSA ROMANA

POLPA: bianco-giallognola, di
tessitura fine, succosa
SAPORE: dolce e particolarmente
aromatico

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Ottobre

COTOGNO Cydonia oblonga



ROTELLA

POLPA: bianca e consistente
SAPORE: leggermente acidulo,
zuccherino, piacevole

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Ottobre



STARK DELICIOUS

POLPA: bianco crema, soda e
succosa
SAPORE: intenso, dolce ed
equilibrato

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Agosto
1° decade Settembre



MELO COTOGNO

POLPA: di colore bianco crema,
consistente
SAPORE: molto aromatico e
profumato, dal tipico sapore
astringente

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Settembre
1° decade Ottobre



PERO COTOGNO

POLPA: di colore bianco crema,
consistente
SAPORE: molto aromatico, dal
tipico sapore astringente e poco
dolce

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2° decade Ottobre
3° decade Ottobre

MELO COLONNARE



BIANCO

POLPA: bianca, croccante e
succosa
SAPORE: poco dolce,
piacevolmente acidulo

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Settembre
1° decade Ottobre



GIALLO/ROSSO

POLPA: di colore bianco-crema
croccante e succosa
SAPORE: dolce, delicato, ottimo

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Settembre
1° decade Ottobre



ROSSO

POLPA: di colore bianco-crema,
soda, succosa
SAPORE: dolce, aromatico e
delizioso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Settembre
1° decade Ottobre



ACCO

POLPA: formata da grani rosso scuro, morbidi, succosi

SAPORE: dolcissimo, tipicamente acidulo

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Settembre



DENTE DI CAVALLO

POLPA: formata da caratteristici grani, grandi di colore rosso vivo, succosi

SAPORE: dolcissimo e delizioso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Settembre



HICAZ

POLPA: formata da caratteristici grani rosso chiari, ricchi di ottimo succo.

SAPORE: molto dolce

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1° - 2° decade ottobre



MOLLAR DE ELCHE

POLPA: formata da grani piuttosto grandi di colore rosso brillante, molto teneri da masticare, succosi

SAPORE: estremamente piacevole e dissetante

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Ottobre



PARFIANKA

POLPA: formata da caratteristici grani rosso vivo, piccoli, ricchi di succo

SAPORE: zuccherino, con piacevoli note amarognole

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Settembre
1° decade Ottobre



WONDERFUL

POLPA: formata da caratteristici grani rosso rubino, molto succosi

SAPORE: unico: leggermente aspro e delizioso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Ottobre

NASHI - *Pyrus pyrifolia*



HOSUI

POLPA: color crema, di fine tessitura, succosa

SAPORE: dolce, fresco, delizioso

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Agosto
1° decade Settembre



KOSUI

POLPA: color crema, tenera, succosa

SAPORE: dolce, aromatico, fresco, dissetante

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Agosto
1° decade Settembre

NESPOLO COMUNE (DI GERMANIA)



MESPILUS GEMANICA

POLPA: Di colore bruno, fondente.

SAPORE: Dolce e caratteristico, buono.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Ottobre
2° decade Novembre

NESPOLO DEL GIAPPONE



ERIOBOTRYA JAPONICA

POLPA: di colore bianco-crema, fondente

SAPORE: dolce-acidulo, profumato e rinfrescante

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2° decade Maggio
1° decade Giugno



CALDESI 2000

POLPA: Bianca venata di rosso, mediamente soda.
SAPORE: Buono e aromatico.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio



SNOW QUEEN

POLPA: Bianca, fondente, molto succosa.
SAPORE: Zuccherino e delizioso.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio



AMBRA®

POLPA: Di colore giallo, leggermente pigmentato di rosso in prossimità del nocciolo, croccante.
SAPORE: Zuccherina, aromatica, deliziosa.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Giugno



BIG TOP®

POLPA: Di colore giallo, venata di rosso intenso a maturazione, molto soda.

SAPORE: Zuccherina e deliziosa.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio



FAIRLANE

POLPA: Gialla, molto soda, aderente al nocciolo.
SAPORE: buono, equilibrato.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade settembre



INDIPENDENCE

POLPA: Gialla, venata di rosso, molto soda e succosa.
SAPORE: Dolce, leggermente acidulo, delizioso.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Luglio



MARIA AURELIA

POLPA: di colore giallo intenso, venata di rosso.
SAPORE: dolce, leggermente acidulo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Luglio
1° decade Agosto



MARIA CARLA

POLPA: Gialla, leggermente venata di rosso, soda.
SAPORE: Zuccherino, ricco, squisito.

Si stacca bene dal nocciolo

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Luglio
1° decade Agosto



STARK REDGOLD

POLPA: Gialla, di ottima consistenza.

SAPORE: Piacevolmente acidulo, delicato.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Agosto



SUPERCIMSON GOLD

POLPA: gialla e soda, aderente al nocciolo..

SAPORE: leggermente acidulo, equilibrato.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade luglio



SWEET LADY®

POLPA: Di colore giallo, consistente.

SAPORE: Equilibrato.
La polpa si stacca bene dal nocciolo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Agosto

**NOCCHIONE****POLPA:** Color avorio, croccante.**SAPORE:** Ottimo.⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Settembre**TONDA DI GIFFONI****POLPA:** di color avorio, croccante.**SAPORE:** di ottimo sapore.⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Agosto**TONDA GENTILE ROMANA****POLPA:** di color avorio, croccante**SAPORE:** tipicamente dolce e burroso, con note di cacao⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2° decade Settembre
1° decade Ottobre**JUGLANS REGIA****POLPA:** Soda, ricca di lipidi, burrosa.**SAPORE:** Fruttato, dolce, con leggere note amare.⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Settembre
1° decade Ottobre**PERCOCA - *Prunus persica*****ANDROSS****POLPA:** Giallo chiaro, molto soda.**SAPORE:** Zuccherino, aromatico, buono.⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Agosto**BABY GOLD 6****POLPA:** Giallo aranciata, con venature rosse.**SAPORE:** Dolce e fresco.⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Agosto**BABY GOLD 9****POLPA:** Di colore giallo intenso, lievemente aranciata, con tenui venature rosse. Soda.**SAPORE:** Buono, leggermente aromatico, delicato.⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Agosto
1° decade Settembre**PERO
*Pyrus communis*****ABATE FETEL****POLPA:** bianca a tessitura fine, succosa**SAPORE:** dolce e aromatico⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Settembre**ANGELICA (SANTA LUCIA)****POLPA:** bianco-crema, fondente, molto succosa**SAPORE:** eccellente: dolce-acidulo, molto aromatico⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Settembre
1° decade Ottobre**BELLA DI GIUGNO****POLPA:** bianco crema, succosa**SAPORE:** dolce e piacevolmente acidulo⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno**BUTIRRA PRECOCE MORETTINI****POLPA:** soda ma succosa, di colore bianco crema**SAPORE:** leggermente aromatico e zuccherino⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Luglio**CONFERENCE****POLPA:** di color crema, succosa e fondente**SAPORE:** molto dolce e aromatico, ottimo⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Agosto
1° decade Settembre



COSCIA

POLPA: bianco crema di consistenza granulosa, fine e succosa
SAPORE: leggermente acidulo, amabile, zuccherino
 ⌚ **EPOCA MATURAZIONE:** 2°-3° decade Luglio



DECANA DEL COMIZIO

POLPA: compatta, bianca, succosa e fondente
SAPORE: leggermente acidulo, intenso
 ⌚ **EPOCA MATURAZIONE:** 1°-2° decade Settembre



KAISER

POLPA: bianco-giallo crema, di media consistenza, granulosa
SAPORE: buono, zuccherino e aromatico
 ⌚ **EPOCA MATURAZIONE:** 1°-2° decade Settembre



MOSCATELLO

POLPA: bianca, succosa, fondente
SAPORE: deliziosamente profumato di moscato
 ⌚ **EPOCA MATURAZIONE:** 3° decade giugno
 1° decade luglio



PASSACRASSANA

POLPA: bianca, di ottima consistenza, granulosa
SAPORE: aromatico, di ottimo equilibrio tra dolce e acidulo
 ⌚ **EPOCA MATURAZIONE:** 3° decade Settembre
 1° decade Ottobre



SAN PIETRO

POLPA: bianca, tenera e succosa
SAPORE: buono, amabile, non troppo dolce
 ⌚ **EPOCA MATURAZIONE:** 2°-3° decade Giugno



SANTA MARIA

POLPA: bianchissima, succosa e soda
SAPORE: molto dolce, delizioso
 ⌚ **EPOCA MATURAZIONE:** 3° decade Luglio
 1° decade Agosto



SPADONA ESTIVA (SPADONE)

POLPA: bianca, leggermente granulosa, croccante e succosa
SAPORE: piacevolmente zuccherino e leggermente acidulo
 ⌚ **EPOCA MATURAZIONE:** 1°-2° decade Agosto



STRANGOLAPRETI

POLPA: bianca e croccante
SAPORE: aromatico, leggermente acidulo
 ⌚ **EPOCA MATURAZIONE:** 1° - 2° decade ottobre



SUPERTINO

POLPA: bianca e soda
SAPORE: dolce, equilibrato
 ⌚ **EPOCA MATURAZIONE:** 3° decade settembre
 1° decade ottobre



WILLIAM BIANCO (BON CHRETIEN)

POLPA: di colore bianco-crema, fondente e succosa
SAPORE: ottimo: aromatico e zuccherino, di gradevole acidità
 ⌚ **EPOCA MATURAZIONE:** 1°-2° decade Agosto



WILLIAM ROSSO (MAX RED BARTLETT)

POLPA: bianca, morbida, fondente e succosa
SAPORE: dolce e aromatico, con note melate
 ⌚ **EPOCA MATURAZIONE:** 3° decade Agosto
 1° decade Settembre

**AMSDEN****POLPA:** bianca, soda e succosa**SAPORE:** molto dolce*Si stacca bene dal nocciolo*

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade luglio
1° decade agosto

**IRIS ROSSO****POLPA:** bianca e consistente**SAPORE:** gradevolmente aromatico, leggermente acidulo

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Agosto

**MARIA BIANCA****POLPA:** bianca, di media consistenza**SAPORE:** buono, fruttato, piacevolmente acidulo*Si stacca bene dal nocciolo*

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Luglio

**MARIA CRISTINA****POLPA:** bianca, venata di rosso, di consistenza soda**SAPORE:** dolce e aromatico

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Luglio
1° decade Agosto

**MARIA DELIZIA****POLPA:** di colore bianco-crema, fondente e succosa**SAPORE:** melato e piacevolmente saporito, pregevole

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Agosto
1° decade Settembre

**MICHELINI****POLPA:** bianca, con venature rosse in corrispondenza al nocciolo. Fondente.**SAPORE:** aromatico, dolce e persistente.*Si stacca bene dal nocciolo*

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Agosto
1° decade Settembre

**ROSA DEL WEST****POLPA:** Bianca, abbastanza soda e succosa.**SAPORE:** Particolarmente dolce, ricco, prelibato.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Luglio
1° decade Agosto

**TARDIVO ZULIANI****POLPA:** Bianca, venata leggermente di rosso. Soda e succosa.**SAPORE:** Fresco, dolce e ricco.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Agosto

PESCO PASTA GIALLA - Prunus persica

**CARDINAL****POLPA:** Gialla tendente al rosso in prossimità della buccia. Soda.
SAPORE: Intenso con leggere note aromatiche.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno
1° decade Luglio

**CRESTHAVEN****POLPA:** Fine, di colore giallo, quasi rosso in prossimità del nocciolo. Di media consistenza.**SAPORE:** Dolce e delicato, leggermente aromatico.*Si stacca bene dal nocciolo*

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Agosto

**DIXIRED****POLPA:** Gialla con venature rosse in prossimità della buccia, molto succosa.**SAPORE:** Piacevolmente aromatico, molto dolce, delizioso.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio

**ELEGANT LADY****POLPA:** Di colore giallo arancio. Soda.**SAPORE:** Ottimo, dolce e delicato.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Agosto



FAYETTE

POLPA: Giallo intenso, con venature rosse vicino al nocciolo. Molto soda.

SAPORE: Dolce, fine, buono. *Si stacca bene dal nocciolo*

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Agosto

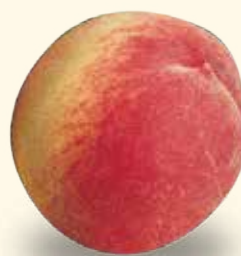


FLAVORSCREST

POLPA: gialla, rossa in prossimità del nocciolo, molto soda.

SAPORE: buono. *Si stacca bene dal nocciolo.*

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade luglio



MAYCREST

POLPA: Di colore giallo, soda.

SAPORE: Dolce-acidulo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Giugno



REDHAVEN

POLPA: Gialla, molto soda.

SAPORE: Molto dolce, fruttato, prelibato.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Luglio



RICH LADY®

POLPA: Color giallo-arancio con pigmentazione rossa a completa maturazione, molto consistente.

SAPORE: Dolce ed equilibrato.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio



ROYAL GLORY®

POLPA: Di colore giallo intenso che si pigmenta di rosso a completa maturazione, molto soda.

SAPORE: Dolce e gradevolmente acidulo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio



SPRINGCREST

POLPA: Gialla leggermente venata di rosso, molto soda, consistente.

SAPORE: Eccellente, intenso e aromatico, dolce.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Giugno
1° decade Luglio



SUNCREST

POLPA: Di colore giallo intenso, con venature rosse, molto soda.

SAPORE: Saporito e aromatico. Si stacca bene dal nocciolo

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1° decade Agosto

PESCO PIATTO - Prunus persica



**PLATIPESCO
PASTA BIANCA**

POLPA: Di colore bianco crema, molto succosa e fondente.

SAPORE: Poco acidulo, zuccherino, piacevole.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio



**PLATIPESCO
PASTA GIALLA**

POLPA: Gialla-arancio, morbida.

SAPORE: Dolce, aromatico, ricco..

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Luglio

SORBO *Sorbus domestica*



DOMESTICO

POLPA: Di colore crema, morbida.

SAPORE: Aromatico e dalle note tropicali, a maturazione.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-3° decade Ottobre

SUSINCOCCO



SUSINCOCCO

POLPA: simile a quella della susina: gialla venata di rosso.

SAPORE: Dolce e gradevole.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade di Luglio

SUSINO - *Prunus domestica*



ANGELENO®

POLPA: Gialla, consistente e croccante.

SAPORE: Buono, zuccherino e delicato.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Settembre



AUTUMN GIANT®

POLPA: Di colore giallo-arancio e consistenza soda.

SAPORE: Dolce, aromatico e piacevole.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Settembre



BIANCA DI MILANO

POLPA: giallo-verde, non molto soda.

SAPORE: zuccherino, leggermente acidulo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade luglio



BELLA DI BARBIANO

POLPA: Di colore giallo paglierino, consistente, croccante.

SAPORE: Dolce e aromatico, particolarmente saporita.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Luglio



BLACK AMBER

POLPA: Soda, di colore giallo-ambrato, con venature rosse.

SAPORE: Delicato, leggermente acidulo, amabile.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Luglio



BLUEFRE

POLPA: Soda, di colore giallo-verde.

SAPORE: Dolce, gradevolmente aromatica.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Agosto
1° decade Settembre



CALIFORNIA BLUE

POLPA: Di colore giallo-ambrata, soda.

SAPORE: Fruttato, di buon sapore, leggermente acidulo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Luglio



COSCIA DI MONACA GIALLA

POLPA: Di colore giallo ambrato, soda.

SAPORE: Unico, abbastanza dolce e aromatico con leggera acidità. La polpa si stacca bene dal nocciolo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Luglio
1° decade Agosto



**COSCIA DI
MONACA ROSSA**

POLPA: Gialla e asciutta.

SAPORE: Molto dolce, saporito ed intenso.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Agosto



FORTUNE

POLPA: Di colore giallo chiaro, venata di rosso, soda ma succosa.

SAPORE: Zuccherino, piacevolmente aromatico, intenso, squisito.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Luglio
1° decade Agosto



FRIAR

POLPA: Di colore giallo intenso, molto soda.

SAPORE: Gradevolmente acidulo, dolce.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Agosto



**GROSSA DI FELISIO
(EMPRESS)**

POLPA: Giallo intenso con sfumature verde tenue.

SAPORE: Gradevole, equilibrato, lievemente acidulo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Agosto
1° decade Settembre



MIRABELLE DE NANCY

POLPA: Gialla e succosa.

SAPORE: Dolce, delicato e lievemente aromatico. Si stacca bene dal nocciolo

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Agosto



OBILNAJA

POLPA: giallo-arancio, consistente e succosa

SAPORE: ottimo sapore, zuccherino ed aromatico.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade luglio



OZARK PREMIER

POLPA: giallo chiaro, morbida

SAPORE: piacevolmente fruttato

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Luglio



PRESIDENT

POLPA: Gialla, molto soda.

SAPORE: Mediamente dolce, saporita, gradevole.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Settembre



**REGINA CLAUDIA
GIALLA**

POLPA: Di colore giallo verde fine, piuttosto soda, succosa.

SAPORE: Fresco, leggermente acidulo, dolce, prelibato. Si stacca bene dal nocciolo

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Agosto



**REGINA CLAUDIA
ROSSA**

POLPA: Giallo verde fine, piuttosto soda, succosa.

SAPORE: Zuccherino, aromatico, delizioso.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Agosto
1° decade Settembre



**REGINA CLAUDIA
VERDE**

POLPA: Di colore giallo-verde, soda, mediamente succosa.

SAPORE: Molto dolce, saporitissimo e aromatico. Si stacca bene dal nocciolo

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Agosto



**REGINA CLAUDIA
VIOLA**

POLPA: Di colore giallo verde fine, piuttosto soda e succosa.

SAPORE: Dolce, piacevole e saporito.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade Agosto
1° decade Settembre



SANGUE DI DRAGO

POLPA: Di colore rosso sanguigno, ricca di succo.
SAPORE: Molto aromatico, succulento, delizioso.

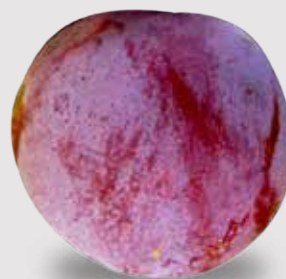
⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 3° decade Luglio
 1° decade Agosto



SANTA ROSA

POLPA: Giallo-rosata, intensamente venata di rosso, succosa, soda.
SAPORE: Leggermente acidulo, unico: spiccato gusto moscato misto a banana.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 2°-3° decade Luglio



SATSUMA

POLPA: Succosa, di colore giallo, sfumato di rosa-rosso in prossimità del nocciolo.
SAPORE: Equilibrato, dolce e leggermente acidulo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 3° decade Luglio
 1° decade Agosto



SHIRO - GOCCIA D'ORO

POLPA: Di colore giallo aranciato, mediamente soda, molto succosa.
SAPORE: Buono, zuccherino e delicato.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 2° decade Luglio



SORRISO DI PRIMAVERA

POLPA: Gialla, mediamente soda.

SAPORE: Molto dolce e aromatico.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 1°-2° decade Luglio



STANLEY

POLPA: Di colore giallo-verde, consistenza soda.
SAPORE: Piacevolmente acidulo, poco dolce, buono.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 2°-3° decade Agosto



TC SUN®

POLPA: Di colore giallo chiaro, consistente, succosa.
SAPORE: Zuccherino, aromatico, ottimo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 2°-3° decade Agosto

VITI DA TAVOLA - Vitis vinifera



ALFONSO LAVALLE'

POLPA: Carnosa e succosa.

SAPORE: Fruttato, dolce.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 2°-3° decade Settembre



CARDINAL

POLPA: Croccante e succosa.

SAPORE: Dolce, con lievi note moscate.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 1°-2° decade Agosto



FRAGOLA BIANCA (NOAH)

POLPA: Carnosa e croccante, succosa.

SAPORE: Molto dolce, aromatico, caratteristiche note di fragola.
Resistente

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 2°-3° decade Settembre



FRAGOLA NERA (ISABELLA)

POLPA: Croccante e carnosa, succosa.

SAPORE: Tipico di fragola, dolce, leggermente acidula.
Resistente

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 2°-3° decade Settembre



ITALIA

POLPA: Carnosa e succosa.

SAPORE: Dolce, aromatico, con note di moscato.

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
2° decade Settembre



MOSCATELLO BIANCO

POLPA: Ricca di succo, morbida.

SAPORE: Dolce e aromatico, con delicate note moscate.

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Settembre



MOSCATO D'AMBURGO

POLPA: Morbida e ricca di succo.

SAPORE: Dolce, molto buono, con delicate note moscate.

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Settembre



PIZZUTTELLO BIANCO

POLPA: Carnosa e succosa.

SAPORE: Particolarmente zuccherino, aromatico, succulento.

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
2° decade Settembre
1° decade Ottobre



PIZZUTTELLO NERO

POLPA: Croccante, carnosa, ricca di succo.

SAPORE: Ottimo, molto dolce, piacevolmente aromatico.

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Settembre



RED GLOBE

POLPA: croccante croccante e succosa

SAPORE: fruttato, notevolmente gustoso.

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade settembre



REGINA DEI VIGNETI

POLPA: Ricca di succo, croccante.

SAPORE: Saporito, dolce e aromatico.

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Agosto



VICTORIA

POLPA: Croccante e succosa.

SAPORE: Neutro-dolce, equilibrato.

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Agosto



ZIBIBBO BIANCO

POLPA: Croccante, carnosa, ricca di succo.

SAPORE: Caratteristico, dolcissimo.

🕒 **EPOCA MATURAZIONE:**
2°-3° decade Settembre



BLACK MAGIC

POLPA: rosa intenso, croccante e succosa.

SAPORE: fresco, note di fragola.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade agosto
1° decade settembre



CRIMSON

POLPA: rosata, croccante e succosa.

SAPORE: fruttato.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
2° decade settembre



REGAL SEEDLESS

POLPA: Croccante, succosa.

SAPORE: Dolce, aromatico, piacevole.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1°-2° decade Settembre



SULTANINA

POLPA: bianca e succosa

SAPORE: molto dolce, zuccherino.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
1° - 2° decade settembre



SUPERIOR SEEDLESS SUGRAONE

POLPA: gialla e molto succosa.

SAPORE: dolce, leggermente acidulo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
3° decade agosto
1° decade settembre


ANGELA®

POLPA: di color paglierino, soda e succosa.
SAPORE: aromatico e fresco.
Resistente.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 1°-2° decade Settembre


DELILAH®

POLPA: gialla e succosa.
SAPORE: fruttato, leggermente acidulo.
Resistente

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 2°-3° decade settembre
 1° decade ottobre


ESTHER®

POLPA: rosso scuro, succosa
SAPORE: eccellente.
Resistente

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 3° decade settembre
 1° decade ottobre


GOLDBERRY®

POLPA: soda, croccante e succosa.
SAPORE: ricco e moscato.
Resistente

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 1°-2° decade agosto
 1°-2° decade settembre


GOLDLIFE MUSCAT®

POLPA: ricca di succo.
SAPORE: molto dolce, dall'aroma moscato.
Resistente.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 3° decade agosto
 2° decade settembre


LIDI®

POLPA: soda e croccante.
SAPORE: fruttato e aromatico.
Resistente.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 1°-3° decade agosto


NERÒ®

POLPA: soda e croccante.
SAPORE: piacevolmente aromatico.
Resistente.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 1°-2° decade agosto


PALATINA®

POLPA: gialla, croccante e succosa
SAPORE: dolce e fruttato..
Resistente.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 2°-3° decade agosto
 1° decade settembre


ZEMIRA®

POLPA: soda e succosa.
SAPORE: piacevolmente fruttato.
Resistente.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 1°-3° decade settembre

ZIZIPHUS


ZIZIPHUS SATIVA

POLPA: Di colore bianco crema, farinosa.
SAPORE: Dolce e acidulo, ottimo.

⌚ **EPOCA MATURAZIONE:**
 2° decade Settembre
 3° decade Ottobre



FRUCTA

Via Romea 176, 35020, Legnaro PD

TEL: +39049644676

Mail: info@fructaline.com

www.fructaline.com

Arena
Vivai

Linea Garden

www.arenavivai.com