ROMAGNA 3000® - NERID 88736

NECTARINAS DE PULPA BLANCA

Obtentor: V. Ossani (Italia)

Fecha de recolección: 30 agosto

Época de maduración: +54 dias Big Top

Vigor planta: elevado

Porte: erecto

Época de floración: medio-tardia

Tipo de flor: campanulácea Productividad: elevada

Calibre A-AA

Calidad (datos de 2005)

Sabor: dulce- acidulo

Dureza (kg/0,5 cm2): 7.76 Residuo seco ($^{\circ}$ Brix): 14.10

Acidez (ml NaOH N/10): 12.62



EL FRUTO

Forma redonda tendencialmente simétrica, con ápice en cubeta, línea de sutura algo marcada y cavidad peduncular medianamente estrecha y profunda; color de fondo blanco-verdoso y epidermis de color rojo difuminado y jaspeado brillante en el 40-60% de la superficie. Pulpa blanca con ligera coloración antociánica y rojiza alrededor del hueso, con textura medio-fina no fibrosa y consistencia elevada. Sabor bueno y ligeramente acídulo. Hueso de tamaño mediano no pegado a la pulpa.

ASPECTOS POSITIVOS

- rusticidad
- productividad
- dimensiones
- sabor
- mejora Caldesi 2020

PUNTO DÉBILES

• variedad de tipo tradicional

EMPRESA AGRARIA DANIELE NERI

Calle Sacramora, 15
48018 Reda di Faenza (RA) Italy
tel./fax +39 0546 639169 - móvil 335 5353085
NIF 01429830399
info@danielenerivivai.com

