

"Costa de Amalfi" limón



Cultivar local de origen no es cierto. En particular microclima que caracteriza a la zona comprendida entre la cadena de montañas Lattari y la vertiente sur de la costa de Amalfi, crece Sfusato Amalfi o sfusato Femminello.

El fruto está prácticamente desprovista de semillas y con una forma alargada. Sensible a los vientos secos y doloridos infecciones, tiene una constante fructificación y una productividad media.

En comparación con los limones procedentes de otras zonas del Mediterráneo es mayor, tiene tiempo de conservación más largo, pelar, rico en aceites esenciales, es más gruesa y arrugada. E 'de la corteza de este tipo de limón, hace aproximadamente un siglo, los agricultores de la Costa de Amalfi limón licor obtenido el primer, Limoncello.

Categoría: Citrus

Familia: Rutaceae

Género: Citrus

Especie: limon "Amalfitano"

Zona Geográfica de Origen: Europa mediterránea

Zonas Climáticas: Mediterraneo: Sud ed Isole, Colina USDA 10 a

Porte: Arbol

Hojas: Siempreviva

Colore Foglie: Verde

Periodo de Floración: Marzo / Aprile

Flor: Flor simple

Colore Fiori: Bianco

Suelo: Medianamente acido / Media suelo

Necesidades Hídricas: Poca agua / Media agua

Exposición a la Luz: Media Sombra / Sol

Forma: Arbol

Colore Frutti: Giallo



www.milazzoforma.it

Perfumado: Si