

## "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](http://www.milazzoforma.it)

**Perfumado:** Si