

NETTARINA



SPECIFICHE

EPOCA DI RACCOLTA

PRECOCE: metà maggio fino a metà giugno

TARDIVO: da metà agosto a settembre

ZONA VOCATA DI PIASTAGIONE

Italia, Sicilia

CARATTERISTICHE MINIME

Intere, sane, esenti da parassiti, pulite, sufficientemente sviluppate, prive di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei: L'indice rifrattometrico della polpa deve essere $> 8^\circ$ Brix

CALIBRO

Vigoria medio elevata associata ad alta produttività.

FRUTTO: presenta frutti di pezzatura media (peso medio 130 gr – calibro A) dalla forma leggermente allungata.

La buccia è di colore giallo con sovracolore rosso intenso esteso sul 90 – 100% della superficie.

La polpa è di buona consistenza, di colore giallo, spicca. All'assaggio si presenta succosa, sapore è semidolce o gusto miele caratterizzato da elevato contenuto in zuccheri, bassa acidità ed aroma intenso.

ORIGINE: Italia, Sicilia

Scala di calibrazione di pesche e nectarine diametro calibro/circonferenza:

AAA

da = 80 mm a - 90 mm cal.

da = 25 cm a - 28 cm circ.

A

da = 67 mm a - 73 mm cal.

da = 21 cm a - 23 cm circ.

AA

da = 73 mm a - 80 mm cal.

da = 23 cm a - 25 cm circ.

B

da = 61 mm a - 67 mm cal.

da = 19 cm a - 21 cm circ.

TOLLERANZE CALIBRAZIONE

Per i calibri AAA, AA, A è consentito uno scostamento in peso del 5%.

Per i calibro B è consentito uno scostamento in peso del 10%.

