

MELO “Maggeno”

CARATTERISTICHE

È una cultivar molto **antica**.
L'**albero** ha vigoria medio -
bassa ed entra in produzione
molto presto.

CURIOSITÀ

Era un frutto molto apprezzato
nelle campagne perché offriva
frutta fresca quando le scorte
dell'anno precedente erano
ormai finite.

FRUTTI

La **mela** è rotondeggiante ed è
nota per la **buccia** giallo -
biancastra e la **maturazione**
avviene tra fine maggio e inizio
giugno. È molto **profumata** e la
polpa è tenera, molto succosa e
acidula.

UTILIZZI

È ottima da consumare **fresca**,
in **composte** o **succhi**.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “*Rosa doppia*”

CARATTERISTICHE

È una varietà **antica**, presente nei frutteti storici italiani. È una pianta **vigorosa** con produttività media e costante ma che può mostrare alternanza produttiva. È una cultivar **autunnale**. È una varietà autosterile.

FRUTTI

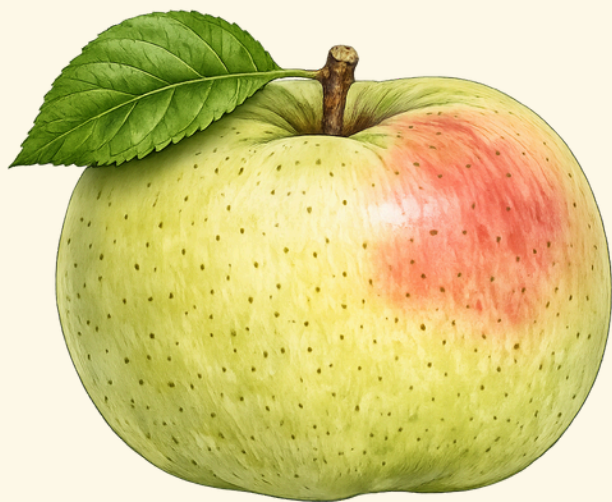
La **mela** è grande, appiattita e spesso asimmetrica. È caratterizzata da **buccia** giallo-verde con sfumature rosate nella parte esposta al sole. La **polpa** è bianca e succosa.

CURIOSITÀ

Il nome “Rosa doppia” deriva dalla forma, infatti sviluppa una protuberanza laterale molto evidente.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma adatta anche a preparazioni casalinghe.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



PERO “*William vecchio*”

CARATTERISTICHE

È una varietà **antica** di origine **inglese**. È una delle cultivar più coltivata in Europa grazie alla sua adattabilità e qualità del frutto. L'albero è **vigoroso**, rustico e adatto a diversi portainnesti. Ha buona produttività costante nel tempo. È una varietà autosterile.

CURIOSITÀ

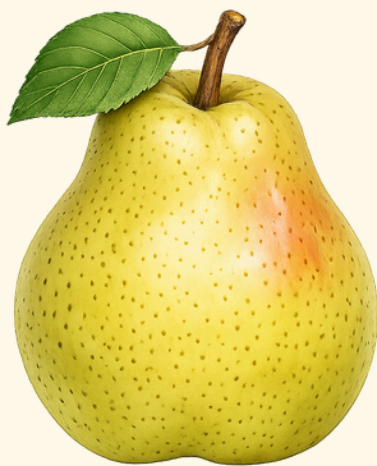
Il nome deriva da un vivaista londinese che a fine '700 la rese famosa commercializzandola.

FRUTTI

La **pera** ha pezzatura media, con **buccia** è verde -giallastra puntinata. La **polpa** è saporita, aromatica e succosa. La maturazione avviene verso fine agosto

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** e perfetta per **confetture**, dolci, succhi e **distillati**.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “*Rigadin dal Ser*”

CARATTERISTICHE

È una varietà **antica piemontese**, che torva origine nella Serra Biellese e nelle Valli di Lanzo. È una cultivar **vigorosa** e **tardiva**. È una pianta **rustica** che si adatta bene anche ai climi collinari e montani. È una varietà tardiva.

CURIOSITÀ

Il fatto che sia conosciuta come Rigadin, Niclòt, Michlet, Piantassùn testimonia la sua forte radicazione locale: ogni valle o paese aveva il suo nome, segno di una lunga storia contadina.

FRUTTI

La **mela** ha pezzatura medio - grande, con forma conica e asimmetrica. La **buccia** è verde - giallastra con striature rosso - marroni nella parte esposta al sole. È caratterizzata da forte **costolatura**. La **polpa** è farinosa e aromatica.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma adatta anche a preparazioni casalinghe.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO *"Pum di Giudei"*

CURIOSITÀ

È la mela rappresentata nella cappella dell'ultima cena al sacro monte di Varallo



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “Gravenstein”

CARATTERISTICHE

È una varietà **antica** documentata già nel 1669. È **vigoroso**, rustico, adatto a climi temperati. Ha buona **produttività**, entra presto in produzione. È adatta anche a **terreni** acidi o subacidi.

CURIOSITÀ

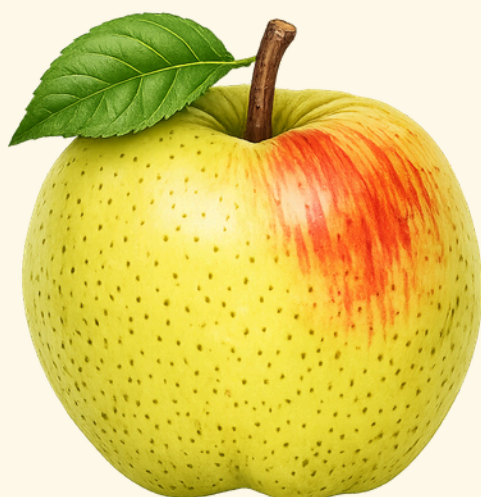
Il nome deriva dalla città di Gråsten/Gravenstein. È diffusa in tutto il Nord Europa e successivamente negli Stati Uniti, dove è diventata iconica nella contea di Sonoma (California), oggi tutelata da un Presidio Slow Food per evitarne la scomparsa

FRUTTI

La **mela** è molto profumata e ha pezzatura media e di forma tondeggianti ma irregolare. La **buccia** è verde -gialla con striature rosso carminio o rosso arancio nella parte esposta al sole. La **polpa** è giallo chiaro, molto succosa, acidula e aromatica.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma adatta anche per succhi, torte, composte e **sidro**.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “*Buceta rosa*”

CARATTERISTICHE

È una varietà **selvatica piemontese**. È una pianta con portamento irregolare, ed è molto **resistente** per siccità, freddo e suoli poveri. Ha una **fioritura** abbondante.

CURIOSITÀ

In passato erano usati come frutti da dispensa o per profumare gli ambienti.

FRUTTI

La **mela** è piccola, la polpa molto acidula. La maturazione avviene tra settembre e ottobre.

UTILIZZI

Ottima per sidro, aceto di mele, gelatine, mostarde.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “*Renetta d’Orleans*”

CARATTERISTICHE

È una varietà **antica**, descritta per la prima volta nel 1766. È una **cultivar** vigorosa, rustica e adatta ai climi freddi. Ha una buona **produttività** e **resistenza** alle malattie.

CURIOSITÀ

Il suo sovraccolore rosso compare solo negli anni più freschi e ventilati, mentre nelle estati calde rimane quasi completamente giallo-verde

FRUTTI

La **mela** è di pezzatura medio-grossa, di forma tondeggiante. La **buccia** è giallo-verde con sfumature rosse più o meno estese. La **polpa** è croccante, soda e succosa, che diventa più farinosa a piena maturazione. Il **sapore** è dolce e con acidità bilanciata, molto aromatica e fruttata. La **raccolta** avviene a fine ottobre.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma adatta anche a dolci, torte e cotture leggere.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “*Pum d’la cumposta*”

CARATTERISTICHE

È una varietà **antica, vigorosa**, con chioma ampia e irregolare. È capace di crescere anche in **terreni poveri, sassosi o marginali**. Sono piante molto longeve. I **frutti sono numerosi** e non sempre regolari. Sono piante resistenti alla ticchiolatura, al freddo e alla siccità.

CURIOSITÀ

Veniva posta in botti a fermentare.

FRUTTI

La mela è **rugginosa**, ha pezzatura medio - piccola e matura tra fine settembre e ottobre.

UTILIZZI

Ottime per la cottura.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “Astrakan rossa”

CARATTERISTICHE

È una varietà a vigoria media, **precoce** e rustica. Ha una buona **resistenza** naturale a freddo e ticchiolatura.

FRUTTI

La **mela** ha pezzatura medio - piccola e sono molto consistenti. La **buccia** è rosso vivo brillante e la **polpa** è bianca, succosa, acidula e aromatica.

CURIOSITÀ

È una varietà antica di origine russa. Venne descritta per la prima volta nel 1780, anche se probabilmente è più antica.

UTILIZZI

Ottima da mangiare fresca, buona per succhi, da consumare rapidamente dopo la raccolta poiché la conservazione è limitata.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “*Vignola*”

CARATTERISTICHE

È una varietà **antica piemontese**. È una pianta **vigorosa** caratterizzata da **fiori** rosa scuro con petali sovrapposti. La maturazione delle mele avviene tra settembre e ottobre.

FRUTTI

La **mela** ha pezzatura medio - grande, con forma tondeggiante. La **buccia** è giallo-verde con possibile arrossamento nella parte esposta al sole. La polpa è croccante e profumata.

CURIOSITÀ

Il nome è un riferimento ai luoghi in cui veniva coltivata, cioè ai margini delle vigne.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma adatta anche a preparazioni casalinghe.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “Pum Real”

CARATTERISTICHE

È una varietà **antica, vigorosa e rustica**.
La **maturazione** è medio - precoce.

CURIOSITÀ

È conservata nella collezione della Scuola Malva Arnaldi di Bibiana (TO), uno dei centri più importanti per la biodiversità frutticola piemontese.

FRUTTI

La **mela** è di medie dimensioni, con forma conica e simmetrica. La **buccia** è verde con sovraccolore rosso-arancio e lenticelle medie spesso areolate. Può avere rugginosità nella cavità peduncolare. La **polpa** è croccante, acidula e poco aromatica.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma adatta anche alla cottura.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “Zeuca”

CARATTERISTICHE

È una varietà **antica friulana**. È una cultivar dalla **vigoria media e tardiva**. I **rami** sono bruno-grigiastri e leggermente tormentosi. Ha una buona resistenza alla ticchiolatura.

CURIOSITÀ

Il nome deriva dalla Val Zeuca, area di diffusione storica. È inserita nell'Arca del Gusto di Slow Food, come prodotto tradizionale da salvaguardare. È ricca di vitamina C (circa +20% rispetto alla media delle mele comuni).

FRUTTI

La **mela** è di medie dimensioni, con forma conico-globosa o appianata-globosa; spesso è asimmetrica. La **buccia** è verde-giallo con sovraccolore rosso o rosso scuro, uniforme o striato. La superficie è cerosa e rugginosa. La **polpa** è croccante, bianco crema e il sapore è dolce, acidulo e aromatico.

UTILIZZI

Ottima se consumata sia **fresca** che **cotta**



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “*Sant’Anna Rosso*”

CARATTERISTICHE

È una varietà **antica** di origine veneta o lombarda e molto diffusa in passato nell’Oltrepò pavese. È una cultivar dalla **vigoria media** e **produttività elevata** ma soggetta ad alternanza. Ha una buona **resistenza** al freddo e alle malattie, ma è sensibile a vitescenza e butteratura amara.

CURIOSITÀ

Il nome deriva dalla data di maturazione, che cade attorno al 26 luglio, giorno di Sant’Anna.

FRUTTI

La **mela** ha pezzatura media, con forma sferoide o tonda. La **buccia** è verde chiaro o giallo pallido con sovraccolore rosso vinoso o striato spesso su metà della superficie. La **superficie** è liscia e talvolta leggermente cerosa. La **polpa** è tenera e poco succosa, il sapore è dolce-acidulo e rinfrescante, l’aroma è delicato.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca**, anche in macedonie. Non è adatta a lunghe cotture o conservazioni prolungate.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “*Calvilla Bianca*”

CARATTERISTICHE

È una varietà **antica**, documentata da prima del 1598 in Germania. Ha una **vigoria** media e ama terreni acidi e subacidi. Ha una buona resistenza a freddo e gelate.

CURIOSITÀ

Si diffuse in Svizzera e Francia e venne coltivata nei giardini reali di Luigi XIII nel 1626. Nel XIX secolo fu considerata una delle migliori 10 mele d'Europa. Ha oltre 50 sinonimi storici.

FRUTTI

La **mela** ha pezzatura medio-piccola, con forma tronco-conica, spesso costoluta. La **buccia** è verde-gialla, talvolta con lieve arrossamento e la superficie è leggermente cerosa. La **polpa** è bianca, molto tenera, succosa e profumata. Il sapore è dolce-acidulo e ha un aroma delicato.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma adatta anche a preparazioni casalinghe.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “*Permain Dorée*”

CARATTERISTICHE

Chiamata anche *Rein des renettes*, è una varietà **antica** francese o inglese. Le prime descrizioni risalgono all’inizio dell’800, ma si ritiene che sia molto più antica. È una cultivar con **vigoria** forte i cui frutti maturano a fine agosto. È adatta alle zone montane, grazie alla buona resistenza alla ticchiolatura e alla fioritura medio-tardiva, che evita le gelate tardive.

CURIOSITÀ

È conosciuta anche come Regina delle Renette, perché nel XIX secolo veniva considerata una delle mele più eleganti e profumate d’Europa.

FRUTTI

La **mela** è di medie dimensioni, con forma tondeggiante, leggermente appiattita. La **buccia** è giallo-arancio, talvolta con lieve arrossamento. La superficie è liscia e con leggera pruina. La **polpa** è bianco-giallastra, aromatica, dolce e con media acidità. Ha un **aroma** complesso e caratteristico.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma adatta anche per **cottura**, **essiccazione** e **sidro**.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “*Carbandù Biellese*”

CARATTERISTICHE

È una varietà **alpina antica piemontese**. È una pianta **rustica**, tardiva e molto resistente. Tradizionalmente coltivata tra Val di Susa e Biellese. Ha una buona **vigoria**, con **produttività** scarsa e elevata resistenza al freddo e alle malattie.

CURIOSITÀ

Era considerata una mela “sicura”: anche negli anni difficili, l’albero produceva almeno qualche frutto.

FRUTTI

La **mela** è di dimensione medio-piccola, con forma tondeggianta o leggermente appiattita. La **buccia** è gialla e la **polpa** è soda e acidula, non troppo dolce.

UTILIZZI

Ottima da **fresca** ma anche per la **cottura** e per trasformazioni.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “*Apiola Stellata*”

CARATTERISTICHE

Detta anche *Api etoile* è una cultivar **antica**, documentata già nel XVI secolo. È una cultivar **rustica** e adatta a terreni poveri. È **resistente** al freddo e ha una produzione regolare. È diffusa nei frutteti familiari storici. La **maturazione** avviene tra settembre e ottobre.

FRUTTI

La **mela** ha pezzatura medio - piccola, tondeggiante e appiattita. La **buccia** ha un lato rosso vivo e l'altro verde o giallo. La superficie è liscia e sottile. La **polpa** è bianca, croccante e fine, il sapore dolce-acidulo, molto gradevole e l'aroma è delicato ma caratteristico.

CURIOSITÀ

In passato era considerata una mela “da bambini” per il sapore dolce e la dimensione ridotta.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma ottima anche per composte, dolci ed essiccazione.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “*Pum d’la Geografia*”

CARATTERISTICHE

Detta anche *Turinin* o *Pum dal mund* è una varietà **antica piemontese**. È originaria dell’area canavesana-biellese. È un albero dalla **vigoria** media ed è rustico, adatto a terreni poveri e colline. Ha una buona resistenza naturale alla ticchiolatura e al freddo. La produzione è regolare ma non abbondante.

CURIOSITÀ

Era una mela da merenda, molto amata dai bambini. Era la mela “da tasca”, da portare nei campi o a scuola.

FRUTTI

La **mela** ha pezzatura medio - piccola, con tondeggiate e talvolta appiattite. La **buccia** è giallo-verde con sovraccolore rosso vivo o rosso striato. La **polpa** è croccante, dolce e acidula con profumo intenso. La maturazione avviene a **settembre**.

UTILIZZI

Ottima se consumata fresca ma ottima anche per composte, dolci ed essiccazione.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “*Carbandù verde*”

CARATTERISTICHE

È una varietà **antica** della Val di Susa e presente nel biellese. È una delle cultivar con **vigoria buona** e produttività scarsa ma continua. È una pianta che resiste al freddo e alle malattie.

FRUTTI

La **mela** ha pezzatura media e la **buccia** è giallo-verde, raramente con sfumatura rossa, con rugginosità evidente nella cavità peduncolare. La **polpa** è giallo crema, croccante e dal sapore dolce-acidulo.

CURIOSITÀ

Era considerata una mela “sicura”: anche negli anni difficili, l’albero produceva almeno qualche frutto.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma adatta anche alla **cottura**.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



MELO “*Ruggin D’Or*”

CARATTERISTICHE

È una varietà **antica piemontese**, ha una **vigorìa** medio-forte ed è un albero **rustico**, adatto a terreni poveri e climi freddi. Ha una buona **resistenza** naturale a malattie e parassiti. Le mele **maturano** tra fine settembre e inizio ottobre.

CURIOSITÀ

Le mele rugginose erano considerate “mele da intenditori”: la buccia ruvida era vista come segno di qualità e sapore, non come difetto. La rugginosità è un tratto naturale che protegge il frutto e ne migliora la conservazione.

FRUTTI

La mela è caratterizzata da una **buccia** giallo oro e molto **rugginosa** dalla quale prende il nome. Ha medie **dimensioni** e una forma tondeggiante o leggermente appiattita. La **polpa** è giallo crema, dolce e acidula con un aroma intenso.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma adatta anche alla **cottura**, durante la quale mantengono un sapore ricco.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



CACHI “*Ragno*”

CARATTERISTICHE

È una varietà selezionata per la **bellezza del frutto** e la **buona produttività**. È in generale poco esigente ma preferisce il **pieno sole** e ha media resistenza al freddo. Il suolo ideale è neutro-alcalino e ben drenato. Il Cachi matura a novembre.

CURIOSITÀ

Le foglie, cadendo, diventano un ottimo ammendante naturale per l'orto (caratteristica comune ai kaki)

FRUTTI

Il cachi è **medio-grande** dal colore arancione molto vivace. È caratteristica la **ragnatela**, composta da linee nere concentriche, che si allarga alla base del frutto con la maturazione e che conferisce il nome alla varietà. La **polpa** è dolcissima, morbida e ricca di zuccheri e vitamine.

UTILIZZI

Ottima se consumato **fresco** ma adatto anche alla trasformazione.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



VITE “*Americana Vecchia*”

CARATTERISTICHE

È una varietà originaria dell’**Est degli Stati Uniti**. È stata introdotta in Europa già nel XIX secolo. È una **rampicante vigorosa**, con tralci lunghi e robusti. La crescita è rapida ed è resistente a freddo, umidità, malattie fungine e parassiti.

CURIOSITÀ

È una delle varietà che ha salvato la viticoltura europea: da essa derivano molti portinnesti resistenti alla fillossera.

FRUTTI

Ha **grappoli** di media dimensione con **acini** tondi, medio piccoli e di solito blu-neri o violacei. La **buccia** è spessa e si separa facilmente dalla **polpa**, che è gelatinosa e succosa. L’**aroma** è intenso e immediatamente riconoscibile.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma adatta anche a succhi, sciroppi, gelatine e **vini casalinghi**.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



VITE “Rosetta”

CARATTERISTICHE

“Rosetta” è il nome che in Piemonte indica una **labrusca a bacca rosata**. È molto **rustica e resistente** a freddo e malattie. La crescita è **vigorosa** e la foglia ampia e leggermente pelosa. La maturazione dei grappoli avviene a fine agosto, inizio settembre.

CURIOSITÀ

Spesso veniva piantata vicino a casa perché profumava l'aria quando maturava.

FRUTTI

Gli **acini** sono piccoli e tondeggianti. La **buccia** è spessa ed è rosata o rosso chiaro, ha molta pruina e si stacca facilmente dalla polpa. Il **sapore** è dolce e aromatico ma meno fragolato delle nere.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma adatta anche a succhi, sciroppi, gelatine e **vini casalinghi** leggeri e aromatici.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



VITE “*Bianca di Fara*”

CARATTERISTICHE

È una **ibrido bianco** di uva americana. La crescita è **vigorosa** ed è adatta ai pergolati. È estremamente **rustica** e resistente a malattie, freddo e umidità.

FRUTTI

I **grappoli** sono medio-piccoli, con **acini** giallo-dorati e buccia spessa che si stacca facilmente dalla polpa. Ha un sapore **aromatico e dolce**.

CURIOSITÀ

È adatte al clima delle zone pedemontane.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma adatta anche per dolci, gelatine, sciroppi e confetture. Possono essere utilizzate anche per vini casalinghi leggeri e aromatici.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE



VITE “*Americana Bianca*”

CARATTERISTICHE

È una **ibrido bianco** di uva americana. La crescita è **vigorosa** ed è adatta ai pergolati. È estremamente **rustica** e resistente a malattie, freddo e umidità.

FRUTTI

I **grappoli** sono medio-piccoli, con **acini** giallo-dorati e buccia spessa che si stacca facilmente dalla polpa. Ha un sapore **aromatico e dolce**.

CURIOSITÀ

È adatte al clima delle zone pedemontane.

UTILIZZI

Ottima se consumata **fresca** ma adatta anche per dolci, gelatine, sciroppi e confetture. Possono essere utilizzate anche per vini casalinghi leggeri e aromatici.



CONTATTI

WWW.PARCOTICINOLAGOMAGGIORE.IT

sportelloagricoltura@parcoticinolagomaggiore.it

 329.3174848

 PARCOTICINOLAGOMAGGIORE-PIEMONTE

   PARCOTICINOLAGOMAGGIORE

