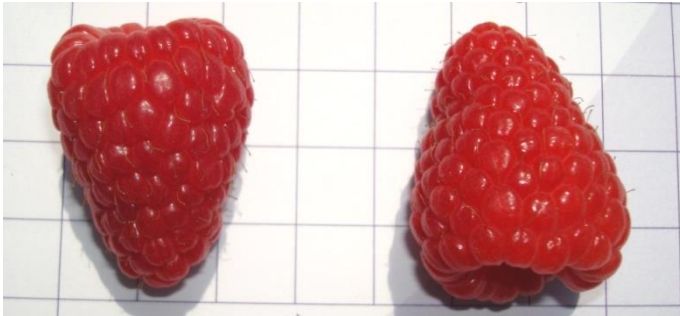


LAGORAI PLUS

Selezione T44

EU CPVO application: No. 2012/1084



PROPRIETA': Sant'Orsola Società Cooperativa Agricola.

Commercializzazione: Sant'Orsola Società Cooperativa Agricola

PIANTA: Unifera, vigorosa, produttiva, ottima rusticità. Le caratteristiche principali della pianta sono i laterali corti e dislocati uniformemente lungo l'astone che garantiscono una raccolta agevole e rapida. Internodi vicini e regolari permettono di avere una produzione abbondante. Medio fabbisogno di freddo 600-700 ore.

FIORITURA: regolare

PRODUZIONE E RACCOLTA: regolare. La struttura della pianta caratterizzata da frutti ben visibili permette una raccolta molto rapida.

FRUTTO: forma conica allungata, colore rosso brillante, buono stacco, buona pezzatura (peso medio del frutto 6,5 g) , ottima consistenza, buon sapore (°Brix 8,7), buona shelf life. Assenza di Crumbly.

Per informazioni: **Giacomelli Marco** +39 3482493213 – marco.giacomelli@santorsola.com

Fontanari Sara +39 337414525 – sara.fontanari@santorsola.com



Sant'Orsola Società Cooperativa Agricola

Via Lagorai, 131 38057 Pergine Valsugana (Tn) Italy

Tel.: +39 0461/518111-Fax: +39 0461/518131

Web: www.santorsola.com Email: info@santorsola.com

VAJOLET

Selezione T33

EU CPVO application: No. 2009/2161



PROPRIETA': Sant'Orsola Società Cooperativa Agricola.

Commercializzazione: Sant'Orsola Società Cooperativa Agricola.

PIANTA: Unifera, vigorosa, produttiva, ottima rusticità. Le caratteristiche principali della pianta sono i laterali medi e dislocati uniformemente lungo l'astone che garantiscono una raccolta agevole e rapida. Internodi regolari permettono di avere una produzione abbondante. Basso fabbisogno di freddo (circa 300-400 ore).

FIORITURA: regolare

PRODUZIONE E RACCOLTA: regolare. La struttura della pianta caratterizzata da frutti ben visibili permette una raccolta molto rapida. Irrilevante calo di pezzatura.

FRUTTO: forma conica allungata, colore rosso brillante, buona pezzatura (peso medio del frutto 6,53 g), buona consistenza, sapore eccellente (°Brix 8,9), buona shelf life. Assenza di Crumbly.

Per informazioni: **Giacomelli Marco** +39 3482493213 – marco.giacomelli@santorsola.com

Fontanari Sara +39 337414525 – sara.fontanari@santorsola.com



Sant'Orsola Società Cooperativa Agricola

Via Lagorai, 131 38057 Pergine Valsugana (Tn) Italy

Tel.: +39 0461/518111-Fax: +39 0461/518131

Web: www.santorsola.com Email: info@santorsola.com