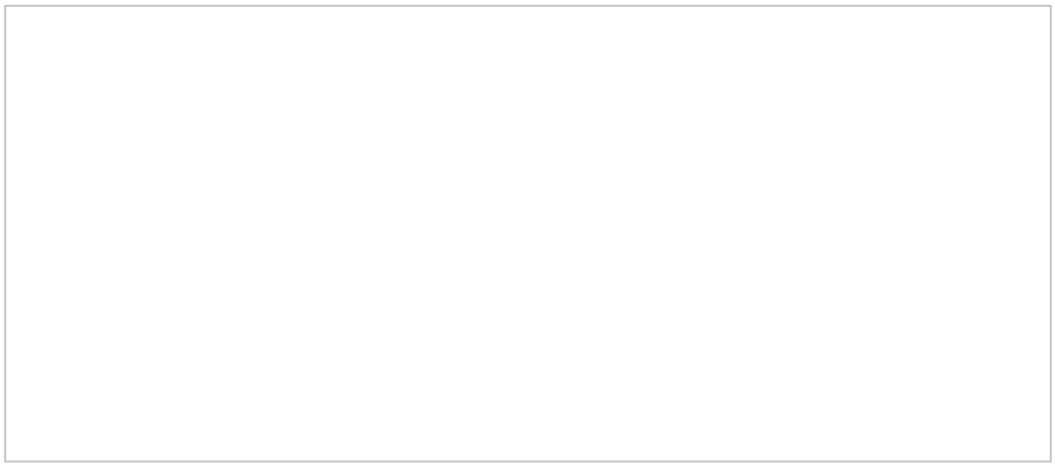
"Costa de Amalfi" limï n



Cultivar local de origen no es cierto. En particular microclima que caracteriza a la zona comprendida entre la cadena de montaï as Lattari y la vertiente sur de la costa de Amalfi, crece Sfusato Amalfi o sfusato Femminello.
El fruto estï prï cticamente desprovista de semillas y con una forma alargada. Sensible a los vientos secos y doloridos infecciones, tiene una constante fructificaciï n y una productividad media.
En comparaciï n con los limones procedentes de otras zonas del Mediterrï neo es mayor, tiene tiempo de conservaciï n mï s largo, pelar, rico en aceites esenciales, es mï s gruesa y arrugada. E 'de la corteza de este tipo de limï n, hace aproximadamente un siglo, los agricultores de la Costa de Amalfi limï n licor obtenido el primer, Limoncello.

Categorï a: Citrus
Familia: Rutaceae
Gï nero: Citrus
Especie: limon "Amalfitano"
Zona Geogrï fica de Origen: Europa mediterrï nea
Zonas Climï ticas: Mediterraneo: Sud ed Isole, Colina USDA 10 a
Porte: Arbol
Hojas: Siempreviva
Colore Foglie: Verde
Periodo de Floraciï n: Marzo / Aprile
Flor: Flor simple
Colore Fiori: Bianco
Suelo: Medianamente acido / Media suelo
Necesidades Hï dricas: Poca agua / Media agua
Exposiciï n a la Luz: Media Sombra / Sol
Forma: Arbol
Colore Frutti: Giallo

Perfumado: Si