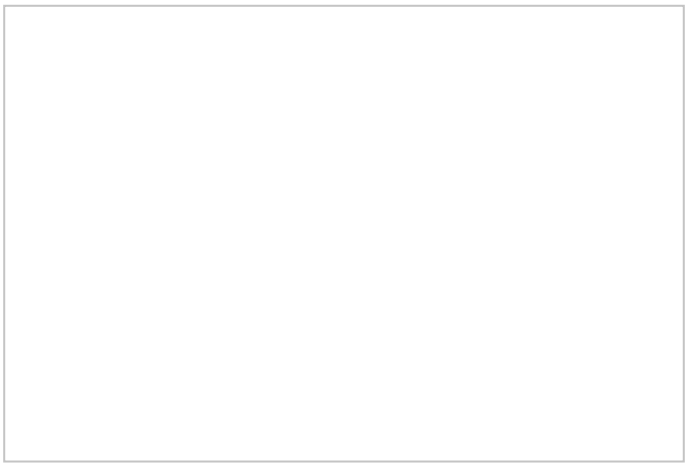
Sorrento Zitrone



Die geschï tzte geografische Angabe dieser Frucht ist auf die Frï chte der Sorten "Massese", auch bekannt als "Limone di Massa" und "Ovale di Sorrento" beschrï nkt, die ausschlieï lich im Bereich der Halbinsel von Sorrent produziert werden. Im Laufe der Zeit wurde die Sorrento Zitrone zum Symbol fï r bekannte Ausflugsziele in Kampanien, wie die gesamte Sorrentinische Halbinsel und die Insel Capri.
Der Anbau erfolgt "terrassiert", was notwendig ist, um die Produktion auf einem bergigen Gebiet zu ermï glichen. Dieses System besteht aus kleinen, von Steinmauern gestï tzten Plateaus. Die Terrassen und die sorrentinischen Pergolen sind ein charakteristischer Anblick auf der Halbinsel. Die Eigenschaften der Frucht werden durch das gï nstige Klima der Gegend und die alte sorrentinische Pergolatechnik verstï rkt. Der Anbau unter den Pagliarelle , kleinen Strohmatten, schï tzt die Pflanzen und die Frï chte vor Wind und Wetter.
Eine weitere wichtige Besonderheit ist, dass diese Zitrone ausschlieï lich von Hand geerntet wird, um zu verhindern, dass Zitronen den Boden berï hren und beschï digt werden.
Mit dieser ganz besonderen Zitrone wird auch der bekannte Zitronenlikï r von Sorrent, der Limoncello, hergestellt, der nur aus der ï uï eren Schicht der Zitronenschale hergestellt werden darfï

Kategorie: Zitruspflanzen
Familie: Rutaceae
Gattung: Citrus
Art: limon "Ovale di Sorrento"
Geographisches Ursprungsgebiet: Mittelmeer Europa
Klimazonen: Mittelmeer, Sï den und Inseln, Hï gel. Usda 10 a
Habitus: Baum
Blï tter: Immergrï n
Colore Foglie: Verde
Blï teitperiode: Marzo / Aprile
Blume: Traube
Colore Fiori: Bianco

Bodenart: Schwash sauer / Mittelschwer Erdreich
Erfordernissen: Wenig Wasser / Mï ssig Wasser
Lichtexposition: Halbschatten / Sonne
Form: Hochstamm
Colore Frutti: Giallo
Parfï miert: ein