

MIGNON 356*

(nettarina a polpa bianca)

Origine genetica: nettarina a polpa bianca ottenuta nel 2007 dall'incrocio di "Sweet Fire" X "Garcica". Selezionata come "BO 07047356" e valutata nella zona di Faenza, nei campi gestiti da ASTRA Innovazione e Sviluppo (Tebano di Faenza, RA).

Costitutori: Daniele Bassi - Università degli Studi di Milano.
Stefano Foschi - RI.NOVA Soc. Coop. - Cesena (FC).



ALBERO (habitus e produttività):

- **portamento:** standard-assurgente;
- **vigoria:** medio-elevata;
- **entrata in produzione:** regolare;
- **epoca di fioritura:** media;
- **entità di fioritura:** elevata;
- **produttività:** elevata e costante.

FOGLIE:

- **glandole:** reniformi

FIORE: rosaceo

Epoca di inizio maturazione: +25 Big Top® Zaitabo*, fine luglio, primi di agosto in Emilia-Romagna.

FRUTTO: peso del frutto 50-70 grammi, forma rotonda regolare; epidermide di colore bianco rivestita per il 90% di sovraccolore rosso cupo; la polpa è fondente a lenta maturazione ("*slow softening*"), di colore bianco, pigmentata di rosso in corrispondenza del nocciolo, succosa, di ottimo sapore dolce, a bassa acidità. Il nocciolo è spicco, di piccole dimensioni.

GIUDIZIO COMPLESSIVO

Nettarina bianca serie Mignon, matura a fine luglio-inizio agosto. Rustica e produttiva, porta a maturazione frutti di eccellente estetica e sapore molto dolce e aromatico, in linea con i parametri che caratterizzano la linea Mignon, ovvero forma rotonda, elevata sovracolorazione, nocciolo spicco di piccole dimensioni, e sapore molto dolce e aromatico. La gestione è molto facilitata per il diradamento (nessun intervento manuale, solo con potatura) e per la raccolta (monostacco, oppure due stacchi, parte alta e parte bassa) effettuata senza necessità di selezione visiva in base a pezzatura e maturazione dei frutti.

*: privativa comunitaria