

SEMILLAS MELÓN RETATO DEGLI ORTOLANI ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFM2G



El Retato degli ortolani ("reticulado de los hortelanos" en italiano) es una variedad tradicional italiana de melón con la piel típica del cantaloupe americano: un bonito reticulado o malla sobre fondo grisáceo-amarillento. Sus frutos son medianos (1,5-2,5 kg), esféricos-achatados, con una pulpa salmón-naranja intensísimo y un dulzor y aroma superiores a muchos melones comerciales. Es el melón de los mercados italianos de verano, valorado por su sabor excepcional cuando se consume muy frío o en prosciutto e melone. Características del Retato degli ortolani Frutos de 1,5-2,5 kg, esféricos-achatados con costillas suaves, piel reticulada (malla grisácea sobre fondo verde-crema). Pulpa salmón-naranja intenso, muy aromática, dulzor alto (10-13° brix). Ciclo corto-medio: 75-85 días desde trasplante. Planta rastrera de tamaño manejable. Siembra y cultivo del Retato degli ortolani Siembra en semillero protegido en abril o directamente en mayo. Germinación: 7-10 días a 22-26 °C. Marco de 1,2 x 1 m. Cosecha de agosto a septiembre. Pleno sol, suelo rico y bien drenado, riego moderado y reducido en las últimas 2-3 semanas antes de cosechar (para concentrar azúcares). Dejar 2-3 frutos por planta. Cosechar cuando la piel toma un color crema-amarillento uniforme y desprende un aroma intenso al acercar la nariz al extremo opuesto al pedúnculo.

DESCRIPCIÓN

El Retato degli ortolani («reticulado de los hortelanos» en italiano) es una variedad tradicional italiana de melón con la piel típica del cantaloupe americano: un bonito reticulado o malla sobre fondo grisáceo-amarillento.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

