

## CASSANESE



**Zona di reperimento:** Volturara Irpina, Cassano Irpino e Montella (sinonimo Rossa di Montella).

**Albero:** Albero di vigoria medio-elevata sensibile a ticchiolatura, poco all'oidio a portamento espanso; fruttifica principalmente su lamburde ma anche su brindilli e rami misti.

**Epoca di fioritura:** tardiva.

**Frutto:** piccolo (50-60g); di forma appiattita, simmetrico sia in senso longitudinale che trasversale; cavità peduncolare profonda e ampia, peduncolo corto e di medio spessore; cavità calicina mediamente profonda con calice e tubo calicino chiusi; buccia giallo-verde con sovraccolore rosso brillante striato che spesso interessa anche gli strati di polpa più superficiali; polpa bianca di tessitura grossolana, soda, succosa e di buon sapore.

**Resistenza alle manipolazioni:** buona.

**Cascola preraccolta:** media.

**Produttività:** elevata.

**Epoca di raccolta:** III decade di ottobre, I decade di novembre.

**Durezza kg/cm<sup>2</sup>:** 7,63 - **RSR °Brix:**15,32 - **Acidità g/l acido malico:** 10,05.

**Giudizio:** buono l'aspetto del frutto e le caratteristiche organolettiche della polpa con una elevata percezione dell'acido, pezzatura piccola.