

## Sorrento Zitrone



Die geschützte geografische Angabe dieser Frucht ist auf die Früchte der Sorten "Massese", auch bekannt als "Limone di Massa" und "Ovale di Sorrento" beschränkt, die ausschließlich im Bereich der Halbinsel von Sorrent produziert werden. Im Laufe der Zeit wurde die Sorrento Zitrone zum Symbol für 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 ermöglichen. Dieses System besteht aus kleinen, von Steinmauern gestützten Plateaus. Die Terrassen und die sorrentinischen Pergolen sind ein charakteristischer Anblick auf der Halbinsel. Die Eigenschaften der Frucht werden durch das günstige Klima der Gegend und die alte sorrentinische Pergolatechnik verstärkt. Der Anbau unter den „Pagliarelle“, kleinen Strohmatte, schützt die Pflanzen und die Früchte vor Wind und Wetter.

Eine weitere wichtige Besonderheit ist, dass diese Zitrone ausschließlich von Hand geerntet wird, um zu verhindern, dass Zitronen den Boden berühren und beschädigt werden.

Mit dieser ganz besonderen Zitrone wird auch der bekannte Zitronenlikör von Sorrent, der Limoncello, hergestellt, der nur aus der äußeren Schicht der Zitronenschale hergestellt werden darf.

**Kategorie:** Zitruspflanzen

**Familie:** Rutaceae

**Gattung:** Citrus

**Art:** limon "Ovale di Sorrento"

**Geographisches Ursprungsgebiet:** Mittelmeer Europa

**Klimazonen:** Mittelmeer, Süden und Inseln, Hügel. Usda 10 a

**Habitus:** Baum

**Blätter:** Immergrün

**Colore Foglie:** Verde

**Blütezeitperiode:** Marzo / Aprile

**Blume:** Traube

**Colore Fiori:** Bianco



[www.milazzo flora.it](http://www.milazzo flora.it)

**Bodenart:** Schwach sauer / Mittelschwer Erdreich

**Erfordernissen:** Wenig Wasser / Mässig Wasser

**Lichtexposition:** Halbschatten / Sonne

**Form:** Hochstamm

**Colore Frutti:** Giallo 

**Parfümiert:** ein