

PE4 UNIBO* LUCY RED®

Privativa UE 55889/2020



Origine: Abate Fétel x Cascade. Costitutori: S. Musacchi, V. Ancarani, S. Sansavini.

Albero: L'albero è di media vigoria, con bassa affinità col cotogno. Necessita innesto intermedio. Produttività media. Le pere sono portate in prevalenza su brindilli, poi su branche di 2-3 anni.

Epoca di fioritura: Tardiva.

Epoca di raccolta: Seconda-terza decade di agosto (Emilia Romagna).

Frutto: Pere di bell'aspetto, di media-grossa pezzatura (circa 200 g) e di forma calebassi forme- piriforme allungata (tipo Abate Fétel). Buccia liscia con sovraccolore rosso su circa il 90% del frutto; lenticelle piccole e rugginosità diffusa a livello calicino e peduncolare (20% della superficie). Polpa bianco-crema, croccante, succosa ed aromatica, dolce e di buon sapore.

Conservabilità: Buona (fino a 6 mesi in atmosfera normale a -1°C).

	Durezza (Kg)	RSR (°Brix)	Acidità (g/l)
Maturazione di raccolta	5.6	13.4	4.6
Maturazione al consumo	1.7	15.9	3.3

Contatti

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna
Knowledge Transfer Office - kto@unibo.it



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



PE4 UNIBO* LUCY RED®

EU PVR55889/2020



Origin: Abate Fétel x Cascade. Breeders: Dr. Stefano Musacchi, Dr. Vincenzo Ancarani, Dr. Silverio Sansavini

Tree: Medium vigour; low compatibility with quince rootstocks (interstem); medium yield; bearing habitus on 1-year-old shoots and 2-year-old branches.

Blooming time: Late blooming.

Harvest time: Third decade of August/first decade of September (Emilia Romagna).

Fruit: attractive, good aesthetic features, big size (<200 g) and elongated pear- shaped (like Abbé Fétel); smooth fruit skin with intense red over-colour on 90% of the surface; small lenticels and diffuse russet at calix and peduncle area (20% of the surface); white, crispy, juicy flesh with medium-fine texture; well-balanced flavour, slightly aromatic.

Storability: Good storability in cold room at -1°C (about 6 months) with no treatments against internal browning.

	Firmness (Kg)	SSR (°Brix)	Acidity (g/l)
Ripening at harvest	6.5	14.1	3.2
Ripening at consumption	1.5	14.8	3.5

Contacts

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna
Knowledge Transfer Office - kto@unibo.it



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

