

# GAMBA FINA PIATTA

©choisel jean louis-2002



**ORIGINE :** Italie ,encore cultivée en Piemont. Née vers 1900(Carraglio , Cuneo).  
Conservée à Brogdale (the book of apples , 1993 , p.210).

**SYNONYMES :** Il existe une Gamba Fina Lunga moins intéressante.

**MATURITE-CONSOMMATION :** Récolte mi octobre et se conserve jusqu'en mars en bonne cave.

**FORME :** Petite à moyenne. Plus large , aplatie , sphéroïdale , régulière.

**EPIDERME :** Lisse , presque tout rouge-violet . Lenticelles blanches visibles.

**CUVETTE du PEDONCULE :** Large , profonde , régulière.

**PEDONCULE :** Fin , long.

**CUVETTE de L'ŒIL :** Largeur moyenne , profondeur moyenne ou plus , mamelonnée.

**L'ŒIL :**

**CHAIR :**Blanc-jaune , juteuse , fine , sucrée douce ou sous acidulée.

**OBSERVATIONS :**

**REFERENCES :**Choisel. Gouache Philippe Voisard©2002.