

# REINETTE D'Italie

©fichier choisel jean-louis 2002-2008.



**ORIGINE :** Décrite par C.A.Hennau, t.4, 1856, p.61, « Annales de pomologie belge et étrangère(vue ci dessus).

**SYNONYMES :** Pearson's Plate à tort, voir cette fiche.

**MATURITE-CONSOMMATION :** Décembre-Mars.

**FORME :** Moyenne. Plus large ou H=L, conique (1<sup>er</sup> type) à sphéroïdal aplati aux pôles(2<sup>o</sup> type à loges lisses).

**EPIDERME :** Lisse, ou mi rugueux, jaune (verdâtre avant parfaite maturité) lavé de rouge côté insolation. Traces fauves sur le fond jaune. Lenticelles sur toute la surface et plus claires sur le rouge(éventuellement anguleuses).

**CUVETTE du PEDONCULE :** Peu profonde, fauve.

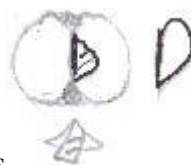
**PEDONCULE :** Gros, ligneux, dépasse bien que court , à cause du manque de profondeur de sa cuvette.

**CUVETTE de L'ŒIL :** Peu profonde, bosselée, éventuellement un peu fauve.

**L'ŒIL :** Ouvert ou mi ouvert.

**CHAIR :** Blanc-jaunâtre, fine, tendre à bonne maturité, savoureuse, acidulée, sucrée.

**CRITERE SPECIAL :** Non.



**LOGES :** Closes, hautes tantôt lisses, tantôt un peu feutrées Oberdieck.

Choisel 2008 selon

**OBSERVATIONS :**

**REFERENCES :** Choisel jean-louis.

**BIBLIOGRAPHIE :** Voir plus haut. Oberdieck n°415, 1865, Illustrirtes.