

GIORGIONE

FRUMENTO
TENERO

ECCELLENTE QUALITÀ MOLITORIA DELLA GRANELLA



Giorgione è una varietà di frumento tenero caratterizzato da eccellente qualità molitoria della granella che lo colloca a pieno titolo nella categoria dei frumenti teneri di forza con P/L equilibrato.

Varietà dell'alto potenziale produttivo, ottima capacità di accestimento e resistenza alle principali avversità.

Origine: Bologna/Isengrain

Classificazione: frumento di forza

- Ottimo produttore tra i grani ad elevate qualità.
- Ampia adattabilità a tutti gli areali di coltivazione.
- Buona tolleranza alle fusariosi.



40 kg



500 kg

CARATTERI MORFO-FISIOLOGICI

Alternatività	Invernale
Epoca di spigatura	Medio-Tardiva
Taglia	Media
Tipo di spiga	Aristata

RESISTENZE

Allettamento	Ottima
Freddo invernale	Ottima

TOLLERANZE

Oidio	Ottima
Ruggine bruna	Buona
Ruggine gialla	Ottima
Fusarium spp.	Buona

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Colore della granella	Rossa
Peso 1000 semi	32 - 37 gr
Peso ettolitrico	Ottimo
Classificazione ISQ	Frum. forza
Durezza	Hard