SATSUMA SILVER HILL



Satsuma d’origine américaine très proche de l’Owari mais qui résisterait légèrement mieux au froid. Sa maturité serait légèrement avancée (quelques jours) et tiendrait sans perte de qualité plus longtemps sur l’arbre.

L’arbre est plus vigoureux qu’une satsuma classique et supporte plus de charge de fruit.

Le fruit est similaire a une satsuma Owari mais conserve une qualité gustative meilleure en surmaturité.

Rusticité: -12°C