



LO VULLO
G R O U P

Il buon gusto della terra Siciliana!

www.lovullogroup.com

Follow us  



Contatti

Contrada Giffarrone
93100 Caltanissetta

 +39 331 9794388

 +38 0984596467

P.IVA IT02882440841

lovullogroup@gmail.com

www.lovullogroup.com

Follow us  



about us

Lo Vullo nasce dall'esperienza acquisita negli anni, mantenendo i valori e le tradizioni degli antichi contadini, facendo della qualità il suo obiettivo primario. Da numerose generazioni, cerca di portare avanti la produzione e la vendita dei prodotti che caratterizzano l'azienda: frutta, la produzione della pesca e dell'albicocca, che con il tempo hanno raggiunto il suo standard qualitativo. Difatti, le caratteristiche del suolo, ricche di humus e facilmente irrigabile, ed il clima particolarmente mite anche d'inverno e temperato d'estate, la definiscono luogo ideale per la produzione della frutta. Con fermezza, possiamo affermare che i prodotti raccolti dalla nostra terra sono espressione rinomata del lavoro umile e faticoso dei campi che viene giornalmente ricompensato dai sorrisi di grandi e piccoli consumatori.



PESCHE





PESCA SWEET DREAM

Periodo di raccolta: 15 Luglio



SCHEDA DESCRITTIVA

Frutto di forma pressoché sferica, leggermente oblata. Buccia completamente colorata di un rosso intenso. Varietà tardiva di elevata pezzatura con frutto di colore rosso intenso sul 100% della superficie. La polpa croccante e la tenuta di maturazione in pianta, è molto elevata. La pianta è vigorosa e tendenzialmente assurgente ma molto produttiva. La fioritura è abbondante e di epoca medio-precocce. Il gusto sub-acido con elevato contenuto di zuccheri.



PEZZATURA: Buona, calibro AA.



ALBERO: Molto vigoroso, ottima produttività, portamento semi-eretto.



FIORITURA: Intermedia.



MATURAZIONE: Intermedia.



GUSTO: Buon sapore sub-acido con polpa consistente, molto succosa.





PESCA UFO 4 (TABBACCHIERA)

Periodo di raccolta: fine Giugno



SCHEDA DESCRITTIVA

Frutto rustico, ma preferisce i climi temperati e caldi. Si adatta su tutti i terreni, eccetto quelli troppo umidi, asfittici. Teme gli eccessi del calcare, salvo se è innestato su dei portainnesti adatti (susino, mandorlo, pescomandorlo, ecc...). Evitare di piantare un pesco su un terreno che ha già ospitato questa specie. Durata di vita: da 10 a 25 anni, secondo le condizioni d'impianto. Forma simmetrica, colore di fondo bianco-verde con sovracolori rosso brillante sull'80% della superficie. Il pesco sopporta male la potatura, che provoca la secrezione di gomma. Va effettuata in febbraio-marzo, all'inizio della fioritura. I frutti si formano sui rami dell'anno precedente. Convienne conservare unicamente i giovani germogli, mediamente vigorosi, con angolo di inserzione largo.



PEZZATURA: AA, peso medio del frutto circa 120 grammi.



ALBERO: Vigoria elevata, portamento standard.



FIORITURA: Media-precocce.



MATURAZIONE: Media.



GUSTO: Dolce, con polpa bianca fondente e molto consistente.





PESCA ROYAL SUMMER

Periodo di raccolta: fine settembre



SCHEDA DESCRITTIVA

Pianta a maturazione intermedia con fioritura abbondante e albero di elevato vigore, portamento semi-eretto ed elevata produttività. Il frutto appare di pezzatura elevata, forma rotonda, colore di fondo giallo, ma abbondantemente sovracolorato di rosso scuro; molto luminoso su tutta la superficie. La polpa è molto consistente, di colore giallo e con qualità organolettiche eccellenti che rendono il sapore equilibrato e molto buono.



PEZZATURA: Calibro AA per la maggior parte dei frutti, perfino AAA.



ALBERO: Vigoria medio-elevata. Portamento eretto o semi-eretto.



FIORITURA: Medio-precoce, moderata.



MATURAZIONE: Media.



GUSTO: Polpa gialla, consistente e non spicca. Ottimo sapore sub-acido.





PESCA SUMMERSET

Periodo di raccolta: fine settembre



SCHEDA DESCRITTIVA

Prunus persica, varietà SummerSet, il cui portamento è eretto e molto vigoroso e caratterizzato da una produttività molto buona. La sua forma è tondeggiante, con una linea di sutura superficiale. La buccia è di colore giallo. Il seme sebbene abbia un aspetto simile alla mandorla, contiene sostanze tossiche e non va assolutamente consumato. Viene spesso utilizzata per i canditi ed è ottima anche congelata. Presenta un elevato contenuto di acqua, oltre che di pectine, zuccheri, sali minerali e vitamine, tra cui A e C. Ha proprietà toniche, dissetanti e stimolanti dell'attività gastrica, rinfrescante e depurativa.



PEZZATURA: Grossa.



ALBERO: Molto vigoroso.



FIORITURA: Tardiva, raccolta dalla quarta settimana di settembre



MATURAZIONE: tardiva.



GUSTO: Dolce.





PESCHE LUSÌ

Periodo di raccolta: fine settembre



SCHEDA DESCRITTIVA

Prunus persica, varietà lusi. L'albero ha un portamento eretto e vigoroso, il quale è caratterizzato da un'ottima produttività. La sua forma è tondeggiante, con una linea di sutura superficiale. La buccia è di colore rosso. Sono note le sue caratteristiche benefiche per l'attività gastrica e per i suoi effetti depurativi.



PEZZATURA: Grossa.



ALBERO: Vigoroso.



FIORITURA: Tardiva.



MATURAZIONE: Tardiva.



GUSTO: Dolce.





NETTARINA FRANCESCA

Periodo di raccolta: fine settembre



SCHEDA DESCRITTIVA

La nettarina, chiamata anche pesconoce, possiede una maturazione molto tardiva e il suo albero ha un portamento prevalentemente assurgente, con vigoria e produttività medio-elevata. Presenta una buccia di colore giallo chiaro, un sovracoloro rosso brillante, su 40-70% della superficie. Possiede una polpa gialla, venata rossa, attorno al nocciolo. Ha un'elevata consistenza ed un sapore equilibrato.



PEZZATURA: grosse dimensioni



ALBERO: buona vigoria con portamento espanso



FIORITURA: intermedia



MATURAZIONE: tardiva.



GUSTO: sapore equilibrato.





NETTARINA GLOBE

Periodo di raccolta: fine agosto



SCHEDA DESCRITTIVA

Prunus persica nucipersica, varietà di nettarina con maturazione medio-tardiva, con elevata produzione ed epoca di fioritura tardiva e abbondante. La pianta presenta pezzatura grande, i cui frutti hanno una forma sferica, con una colorazione rossa sulla maggior parte della superficie; sono molto buoni, di forma regolare. La polpa è soda, succosa, consistente e gialla.



PEZZATURA: Medio-grande.



ALBERO: Vigoroso e portamento standard.



FIORITURA: Intermedia.



MATURAZIONE: Medio-tardiva.



GUSTO: polpa gialla, sapore molto equilibrato e molto buono.



PERE





PERO COSCIA (ROSACEAE)

Periodo di raccolta: fine giugno



SCHEDA DESCRITTIVA

Il nome "coscia" deriva principalmente dalla forma e dalle rotondità dei loro frutti, che già agli uomini del passato ricordavano le forme e rotondità delle donne (che un tempo erano molto più formose, così come volevano i canoni di bellezza d'un tempo).

Le più importanti sono:

- Coscia Comune,
- Coscia Precoce,
- Coscia Tardiva,
- Coscia di Donna o Maganza.

Frutto di medio piccole dimensioni, piriforme, di color giallo intenso, arrossato dal sole e con la buccia liscia.



PEZZATURA: Medio-piccola, sui 100-180 grammi, di colore verde chiaro.



ALBERO: Pero vigoroso e dall'elevata produttività al centro-sud, mentre al centro-nord risulta incostante, a portamento eretto.



FIORITURA: fiorisce nel corso del periodo compreso tra la prima e la seconda decade del mese di aprile.



MATURAZIONE: Precoce, fine giugno.



GUSTO: La polpa è color bianco crema, succosa, aromatica, profumata e dall'ottimo sapore.



ALBICOCCHE





ALBICOCCHIE

Periodo di raccolta: mese di Luglio



SCHEDA DESCRITTIVA

L'Albicocco (*Prunus Armeniaca Vulgaris*) appartiene alla famiglia delle Rosaceae, sottofamiglia delle Prunoideae, genere *Prunus*. L'albicocca è il frutto, detto drupa. Tutte le varietà di albicocco prediligono le zone più calde d'Italia, soffrono molto le gelate primaverili e tardive. È un frutto estivo ottimo per la salute del corpo e della pelle, altamente digeribile, ipocalorico e con un indice di sazietà notevole. Ha una dimensione tra i 3,5 e i 6 cm, un colore giallo uovo-arancio a seconda della varietà, con lievi sfumature rosse e una buccia leggermente vellutata e polpa carnosa.



PEZZATURA: Medio-piccolo.



ALBERO: vigoroso e molto produttivo



FIORITURA: precoce.



MATURAZIONE: precoce.



GUSTO: piacevolmente dolce.



MANDORLE





MANDORLE FERRAGNES

Periodo di raccolta: settembre



SCHEDA DESCRITTIVA

Coltivazione di origine francese, con portamento assurgente e con vigore medio. L'albero risulta rustico, sopporta la siccità e il calcare. Occorre proteggerlo dai venti e dalle brinate che potrebbero rovinare i fiori, pregiudicandone la fruttificazione. Le foglie sono oblunco-lanceolate, leggermente seghettate ai margini. Presenta un guscio rugoso, semiduro e con pori medi. Il seme, invece è di colore marrone.



PEZZATURA: media.



ALBERO: vigore medio.



FIORITURA: precoce.



MATURAZIONE: intermedia.

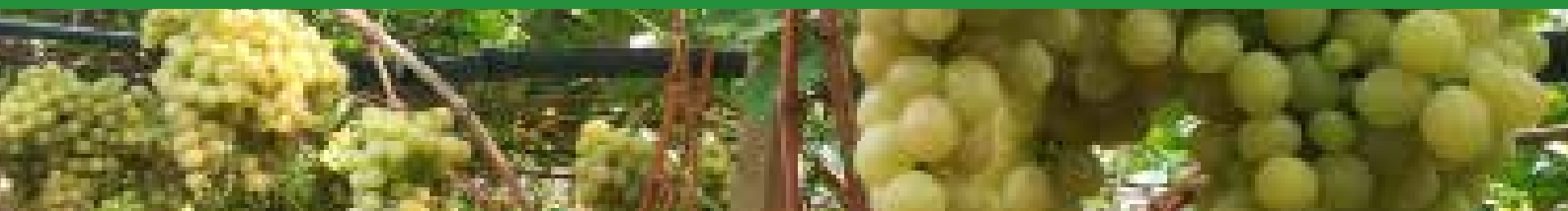


GUSTO: polpa bianca, con sapore dolce e aromatico.



UVA





UVA DA TAVOLA ITALIA

Periodo di raccolta: da settembre a dicembre



SCHEDA DESCRITTIVA

Ottenuta da un incrocio di Bicane x -Moscato Amburgo; vigorosa con grappolo grande e di bell'aspetto. E' tra i principali vitigni da tavola a livello mondiale.

Conosciuto in tutto il mondo per la bellezza dei suoi grappoli, per gli acini gustosi e croccanti e per la ottima resistenza ai trasporti e alla conservabilità. L'acino è

grosso o molto grosso, elissoideale, con buccia di medio spessore consistente e pruinosa, di un colore giallo dorato o ambrato. L'Uva Italia è un frutto calorico poichè contiene zuccheri semplici molto digeribili e vitamine quali gruppo B, C, PP, sali minerali e numerose altre sostanze.

La raccolta comincia dalla terza decade di agosto nelle zone costiere e prosegue fino a settembre.



PEZZATURA: Grossa e molto resistente.



ALBERO: Dotato di ottima vigoria con produzione elevata e costante.



FIORITURA: Medio.



MATURAZIONE: Tardiva.



GUSTO: Polpa croccante e succosa, dolce con gradevole aroma di moscato.





il buon gusto dell'uva siciliana





UVA DA TAVOLA RED GLOBE

Periodo di raccolta: da settembre a dicembre



SCHEDA DESCRITTIVA

Ha colorazione tra il rosa e il nero e ciò dipende dal carico di uva per pianta e dallo stato di maturazione. Tra le uve da tavola, è in assoluto la più produttiva con ottimo sviluppo dei grappoli e delle bacche. Particolarmente apprezzata su tutti i mercati mondiali che richiedono dimensioni delle bacche superiori ai 26 mm. Presenta un ridotto numero di acini per grappolo e non richiede il diradamento. L'epoca di maturazione varia con il sistema di protezione da metà settembre a dicembre. La varietà più commercializzata è l'Italia, uva bianca da tavola con semi con aroma di uva moscatello è presente sui mercati da agosto a dicembre. In Italia si producono circa 6 milioni di quintali. L'uva è commercializzata in tutto il mondo dal mese di agosto a dicembre.



PEZZATURA: Grossa e molto resistente.



ALBERO: Vigoroso e molto produttivo.



FIORITURA: Medio.



MATURAZIONE: Tardiva.



GUSTO: Particolare, dolce e piacevole





OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

GLI OLIVETI

Può essere considerato come il complesso degli olivi che vi sono piantati. Dalla coltura di tale pianta, si producono le olive, dalle quali viene prodotto l'olio. Si ottiene dalla spremitura di olive sane ed è detto extra vergine, in quanto ha subito solamente processi meccanici e fisici. Quello che, invece, troviamo comunemente in vendita è ottenuto dalla raffinazione chimica, utilizzando solventi chimici.

LA RACCOLTA

Il momento della raccolta è fondamentale, viene effettuata in un periodo che va da ottobre a fine dicembre. In seguito alla raccolta, le olive devono essere trasportate quanto prima al frantoio, dove vengono pesate e liberate dalle foglie, tramite un aspiratore, e vengono lavate con un getto d'acqua fredda.



MOLITURA

In seguito al lavaggio e alla cernita, le olive vengono sottoposte ad azioni meccaniche. Fondamentale in questo passaggio, calibrare il frangitore, in base alla maturazione delle olive. L'estrazione in genere, avviene per pressione, difatti la pasta di olive viene posizionata a strati alternati da fasci su appositi carrelli.

CONFEZIONAMENTO

Dopo il processo produttivo, nel frantoio, avviene l'imbottigliamento, una delle fasi più delicate, poiché occorre ridurre il contatto con l'aria, durante il travaso. Lo Vullo realizza il confezionamento dell'olio extravergine d'oliva, garantendo un trattamento igienico adeguato.



250 ml

500 ml

1 litro

5 litri



LA RACCOLTA NEI CAMPI



Raccolta, lavorazione e confezionamento

Raccolta, lavorazione e confezionamento





Contrada Giffarrone, 93100 Caltanissetta

 +39 331 9794388  +38 0984596467

P.IVA IT02882440841

lovullogroup@gmail.com

www.lovullogroup.com

Follow us  