



Pyrus communis 'Triomphe de Vienne'



Altura	4-7 m
Anchura	3-6m
Copa	broad pyramidal, half-open crown
Corteza y ramas	brown
hoja	green
Flores	white, flowers in May
Frutos	edible fruits, green, green-brown
Espinas/púas	Ninguno
Toxicidad	no suele ser tóxico para las personas, las mascotas (grandes) y el ganado
Tipo de suelo	clayed soil, loamy soil, sandy soil, calcareous soil
Requisitos de colocación	Soporta superficies pavimentadas en parte
resistencia a las heladas	5b (-26,0 a -23,4 °C)
Resistencia al viento	good, also on the coast
Otras resistencias	resistencia a las heladas (Rusticidad 1 a 6), resistencia al viento
Árboles beneficiosos para la fauna	resistencia a las heladas (Rusticidad 1 a 6), resistencia al viento, árbol nutritivo para pájaros
Aplicación	pequeño jardín, jardines interiores
Forma	árbol de tronco alto, árbol de tronco corto, frutal de tronco alto, frutal de tronco medio, frutal en espaldera

El "Triomphe de Vienne" es un peral de crecimiento moderado, con una amplia copa piramidal semiabierta de 4-7 m de altura. Las ramas del tronco son bastante empinadas, pero la ramificación es bastante ancha y las ramas cuelgan ligeramente, sobre todo durante la fructificación. El árbol florece con flores blancas a principios de mayo. El "Triomphe de Vienne" no se autopoliniza, lo que significa que debe haber cerca un árbol de otra variedad de peral para obtener una buena fructificación. Para ello se utilizan preferentemente 'Beurré Hardy', 'Charneux', 'Doyenné du Comice' o 'Williams'. Las peras del 'Triomphe de Vienne' son de grandes a muy grandes, a veces de hasta 500 gramos cada una. La piel es verde y bronce moteada. La pulpa, de color blanco amarillento, es blanda, jugosa y agradablemente dulce. Las peras están listas para la recolección en la primera quincena de septiembre. Es una pera de mano típica, con una vida útil corta y, por tanto, apta principalmente para el consumo directo.

La pera 'Triomphe de Vienne' fue seleccionada en 1864 por casualidad por el cultivador francés M. Jean Colland, Nontagnon, y comercializada 10 años más tarde por C. Blanchet, Vienne, Francia.

Zona de rusticidad 5 b.