

Ronci

THE FARM AND ITS OIL

Ronci's Farm is located in the west hills of Bevagna (altitude of 350 metres), a little town already known at Roman times and situated in the Tiberian plain in the centre of Umbria – a Province well known for the highest quality olive production in Italy. From here you can admire the Umbrian valley and the surrounding medieval villages, Bevagna Assisi, Spello, Trevi and Montefalco, just to name a few.

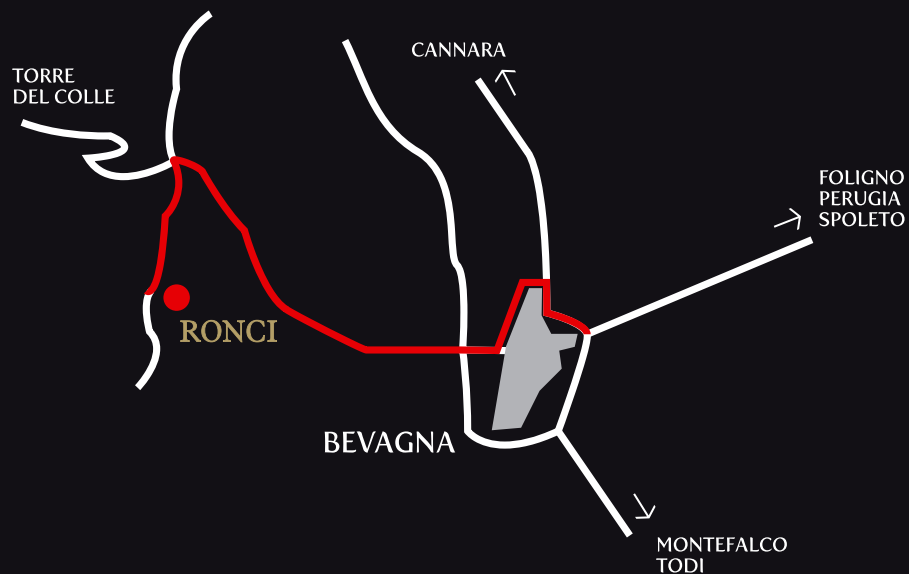
The farm has three different varieties of olive trees – Moraiolo, Frantoio and Leccino, these plus the excellent hillside positioning of the farm provides the best combinations of sunshine and rocky ground with its traditional organic farming methods, according to E.U. norms for organic farming, (only organic fertilizers are used), produces Extravirgin Olive-Oil, of exceptionally high purity.

All harvesting is carefully carried out manually and each day's production is processed immediately using a modern but environmentally friendly plant owned and operated by the Ronci family. All the Farm activities necessary for the olive oil production are exclusively managed by the Ronci family, to guarantee a High Quality Pure Olive Oil with very low acidity, emerald green colour and smooth taste: a Unique Umbrian Oil!

The farm guarantees a total hygiene and salubrity of all premises and equipments by the law 155/97 (HACCP system).

We welcome all visitors, and now we have a "Tasting Room" so that they can discover for themselves the quality of our Extra Virgin Olive Oil. They can have guided visits to the olive groves, gain an understanding of "traditional" olive oil processing and share the pleasure of an tasting experience.

Everyone is welcome, whether experts or simply lovers of Extra Virgin Olive Oil.



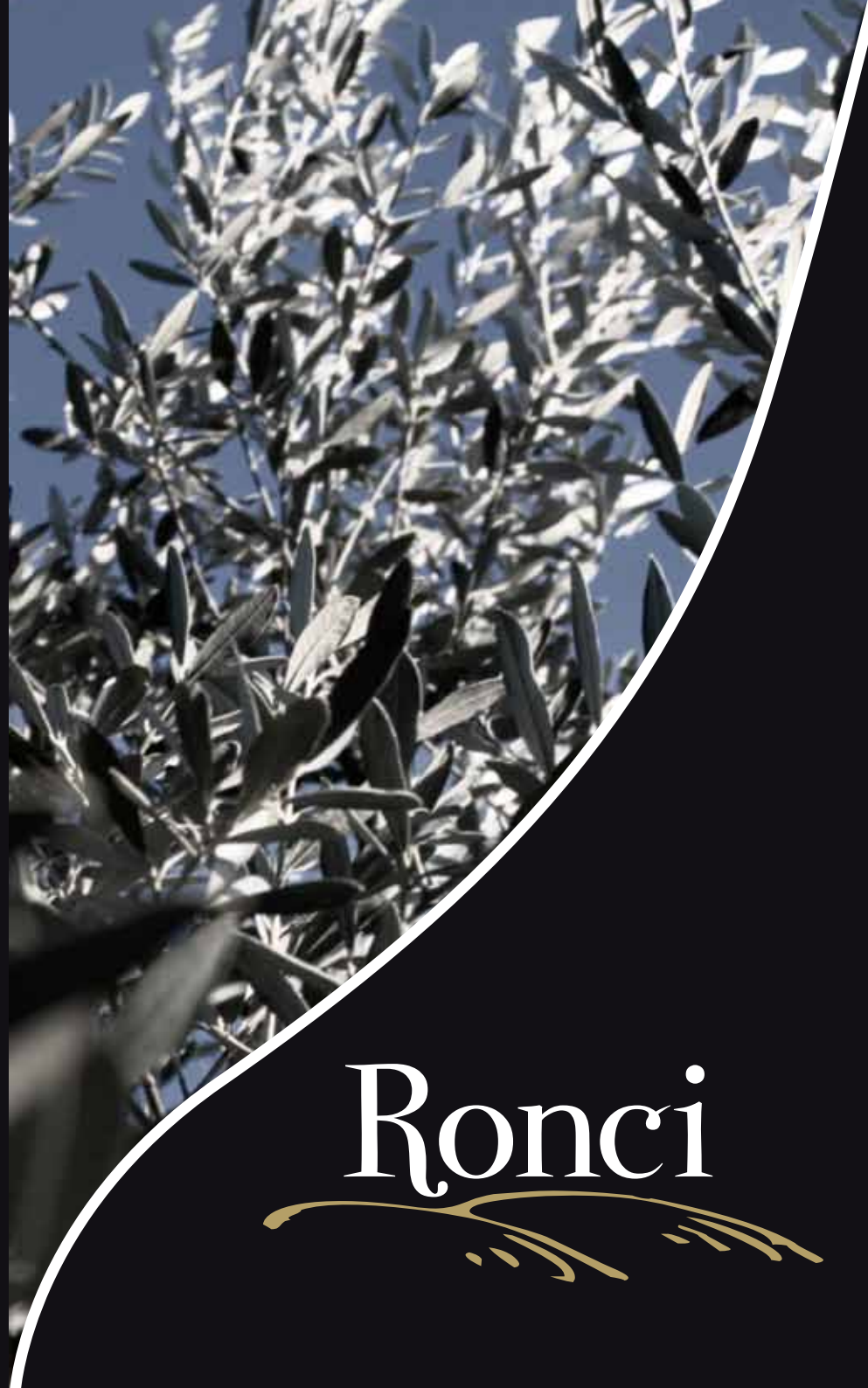
AZIENDA AGRARIA RONCI SS

Via Maestà Quattro Chiavi, 11
06031 - Bevagna (PG) Italy
Tel. e fax +39 0742 360501

www.oliaronci.it
info@oliaronci.it



www.oliaronci.it



Ronci

Ronci



L'AZIENDA

L'azienda agraria Ronci, immersa in un contesto paesaggistico di estrema bellezza, è sita ad un'altitudine di circa 350m s.l.m. sulle colline di Bevagna, piccolo centro storico nel cuore dell'Umbria, area tradizionalmente vocata per la coltivazione degli ulivi. Da lì si possono ammirare la valle umbra e le cittadine medioevali che la circondano quali Bevagna, Assisi, Spello, Trevi e Montefalco. L'azienda opera nel rispetto del DL 155/97 (sistema di Autocontrollo HACCP), che garantisce la completa igiene e salubrità dei locali e delle attrezzature.

SALA DEGUSTAZIONE

L'azienda è dotata di una Sala Degustazione, dedicata a tutti coloro che desiderano scoprire la storia dell'Olio Extra Vergine di Oliva, respirare gli odori del frantoio, perdersi tra gli uliveti, immergersi nel terroir umbro con tutti i sensi, scambiare opinioni e condividere il piacere di un'esperienza degustativa. Accogliamo con lo stesso entusiasmo sia professionisti sia semplici curiosi che hanno come noi la passione per l'Olio Extra Vergine di Oliva.

- Si effettuano visite guidate con possibilità di degustazione (per info contattare Roberta Ronci 333 6167292)
- Si effettuano consegne a domicilio e spedizioni in Italia e all'estero.

L'OLIO

La felice esposizione al sole e la natura rocciosa del terreno, unite alle tradizionali tecniche produttive di coltivazione agronomiche conformi ai metodi di **Agricoltura Biologica**, certificati secondo le regole della Comunità Europea, basate sull'utilizzo di concimi organici, senza ricorso alcuno a trattamenti a base di fitofarmaci e senza alcun uso di antiparassitari (Lotta Integrata), consentono ai nostri 15 ettari di uliveti, costituiti da circa 5000 piante delle varietà Moraiolo, Frantoio e Leccino, di produrre olive sane e di qualità superiore da cui si ricava un Olio Extra Vergine con caratteristiche di assoluta genuinità e purezza.

Le olive raccolte completamente per brucatura a mano vengono molite giornalmente nel frantoio aziendale, dotato di un moderno impianto ecologico a ciclo continuo in cui si coniugano le tradizionali lavorazioni con le moderne tecnologie, così da garantire qualità e igiene.

Essendo l'azienda Ronci un'attività a conduzione familiare, le varie fasi sono eseguite con la massima cura per garantire un olio di altissima qualità, con acidità quasi nulla e dal sapore fruttato.

Un olio inimitabile!

