



L' Azienda Agraria Ronci, a conduzione esclusivamente familiare, è sita sulle colline di Bevagna, piccolo centro medioevale in provincia di Perugia, nel cuore della verde Umbria, e dal 1978 produce Olio Extra Vergine di Oliva.

La passione per l'olivo è un'eredità familiare: la famiglia Ronci segue personalmente ogni fase con la massima cura, ci occupiamo della coltivazione degli uliveti, delle attenzioni di portare a giusta maturazione le olive, della raccolta, dell'esatta opera di estrazione delle olive, che avviene nel frantoio aziendale dotato di un moderno impianto a ciclo continuo, del confezionamento e della vendita diretta.

L'olio extra vergine di oliva da noi prodotto, proviene tutto esclusivamente dai ns. uliveti, che possiamo stimare per una superficie di circa 15 ettari di terreno, dove l'impianto è costituito da circa 5.000 ulivi, delle varietà Frantoio, Leccino e Moraiolo.

In tutta la filiera ottemperiamo ai metodi di Agricoltura biologica, certificati secondo le regole della Comunità Europea, basati sull'utilizzo di concimi organici, senza ricorso alcuno a trattamenti a base di fitofarmaci e senza alcun uso di antiparassitari (Lotta Integrata).

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.

La gamma di prodotti si articola come segue:

EVO Classico: Varietà Moraiolo, Frantoio e Leccino, disponibile in bottiglia da 250, 500, 750 ml e lattina da 250, 500, 1000, 3000, 5000 ml

Monocultivar Frantoio, disponibile in Bottiglia da 500ml e lattina da 5000 ml

Monocultivar Moraiolo, disponibile in Bottiglia da 500ml e lattina da 5000 ml

Biologico, disponibile in Bottiglia da 500ml e lattina da 5000 ml

Condimento Aromatizzato al Peperoncino, disponibile in bottiglia da 250 ml

Condimento Aromatizzato al Limone, disponibile in bottiglia da 250 ml

Linea cosmesi Bioecologica - Egolea all'olio extra vergine di oliva.

L'Olio Extra Vergine di Oliva RONCI ha ottenuto importanti riconoscimenti , quali:

- L'ORO DELL'UMBRIA: 3° posto Produttori 2007
- L'OLIO: Libro Guida agli Oli d'Italia edita da Bibenda editore: recensione dal 2006 al 2008.
- 5 GOCCE 2008 Valutazione dell'eccellenza da Bibenda: Monocultivar Moraiolo
- 5° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI 2008: Monocultivar Moraiolo e Frantoio
- BIOL 2009 - Selezione regionale Umbria: 3° Classificato Categoria "Frantoio Aziendale"
- Guida agli Extravergini 2009 edita da Slow Food Editore: recensione 2009

La forza della ns. azienda è quella di accudire le piante, con l'arte, la passione, l'amore, la pazienza e la virtù dei ns. predecessori, migliorandone la qualità, osservando ed inseguendo, sempre tecniche più evolute per rendere così il ns. olio e il ns. Nome sinonimo di Alta Qualità.

Az. Agr. RONCI