



Colle Cesoni è una fattoria a 560 mt. d'altezza, in un clima temperato, circondato da un paesaggio terrazzato di ulivi e di boschi che si estendono per chilometri tra le colline e le valli. In quest'area la coltivazione degli ulivi ha profonde radici storiche, risalenti al II secolo aC. La fattoria è stata utilizzata in passato come aia del villaggio, luogo presso il quale si riunivano i contadini per pulire il grano e cuocere il pane in un forno di mattoni tuttora funzionante.

Come accaduto a molte vecchie fattorie della zona, per anni questa terra è stata lasciata in uno stato di abbandono. Nel 1980, gli attuali proprietari l'hanno restaurata con cura e passione, riportandola alla sua bellezza originale, che richiama alla mente il paesaggio della campagna romana ormai scomparsa. L'atmosfera è quella di un luogo tranquillo e rurale, semplice e familiare.

Questo paradiso rurale è composto da 10 ettari di uliveti, frutteti di ciliegi e querce che crescono lungo il torrente Montenero che l'attraversa. Il terreno è coltivato seguendo metodi biologici per la produzione, dal 1864, di olio extra-vergine d'oliva (raccolto da ottobre / dicembre), ciliegie (pronte per il raccolto in giugno) e verdure. L'eccellente produzione del dorato e profumato olio extravergine d'oliva di Colle Cesoni è riconosciuta dalla certificazione europea "Sabina DOP".

Il sentiero che collega gli appartamenti alla piscina è costeggiato da alberi di ciliegio. Intorno agli uliveti crescono le tipiche piante mediterranee e piccoli arbusti come il rosmarino, la lavanda, le erbe officinali e numerosi fiori selvatici. I boschi di querce circostanti sono l'ideale per le passeggiate e offrono la possibilità di raccogliere funghi durante la stagione autunnale.

Su richiesta si organizzano degustazioni di olio e di vino nel piccolo ristorante dell'agriturismo.

{gallery}farm_estate{/gallery}