



ILATIUM
M O R I N I



LA STORIA

Nell'anno 1992 la famiglia Morini acquistava uno storico casale degli inizi del 900 contornato da splendidi vigneti nel cuore della Val di Mezzane. In questa tranquilla zona si decise di costruire un nuovo edificio da adibire a cantina di vinificazione e maturazione. In questa zona i romani, transitando per remote terre di conquista, trovarono un ambiente confortevole per fondare un sobborgo, dedicandosi alla coltivazione di viti, olivi e alberi da frutto. I locali non tardarono a chiamarli 'latii', qualificandoli come forestieri. Oggi la cantina Ilatium Morini è condotta con amore e passione da sette tra fratelli e cugini, che hanno continuato l'opera dei genitori raggiungendo dei grandi traguardi. Ilatium è un'azienda che si è modulata nel tempo, acquisendo nei vari anni appezzamenti di terreno man mano che assumeva gli attuali connotati. Oggi vengono coltivati direttamente 40 ha di terreno suddivisi tra la zona del Valpolicella e del Soave, producendo all'incirca 6 mila quintali di uve D.O.P.



LA CANTINA E I VIGNETI







Il moderno e funzionale edificio consente oggi di vinificare sino a 3000 q.li di vino grazie ai 5 moderni fermentini da 150 q.li completamente automatici, che riducono al minimo l'ossidazione del futuro vino. I circa 30 vasi vinari, di varie dimensioni, tutti termoregolati garantiscono poi un adeguato stoccaggio del vino in attesa di essere messo in bottiglia. Tutta la zona sottostante sita a 6 metri di profondità è dedicata alla maturazione e riposo del vino. La presenza di 600 botti di rovere proveniente da varie zone geografiche, cullano ed accompagnano il vino alla piena maturazione.



I Vigneti, dislocati in tre aree geografiche vicine, ma con microclimi e terreni completamente diversi, forniscono la possibilità di ottenere uvaggi con caratteristiche organolettiche di volta in volta differenti, con periodi di maturazione differenziati, tali da consentire una migliore logistica in occasione delle frenetiche giornate di raccolta.





NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
 Campo le Calle	Soave DOC	Garganega 100%	13,5%	Vinificato in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in serbatoi di acciaio inox per almeno 3 mesi e alcuni mesi in bottiglia prima dell'uscita in commercio.
 Campo dei Ciliegi	Valpolicella Ripasso DOC	Corvina e Corvinone 70% Rondinella 20% Croatina 10%	13%	Fermentazione controllata con delestage e rimontaggi di 12/15 gg. Breve rifermentazione sulle vinacce di Amarone. Riposa in botti di rovere francese ed americano da 350 lt per 12 - 15 mesi. Prosegue affinamento in bottiglia di 6 mesi.
 Campo Prognai	Valpolicella Superiore DOC	Corvina e Corvinone 70% Rondinella 20% Croatina 10%	13%	Fermentazione controllata con delestage e rimontaggi di 12/15 gg. Riposa in botti di rovere francese ed americano da 500 lt per 12 - 15 mesi. Prosegue affinamento in bottiglia di 6 mesi.
 Campo Leòn	Amarone della Valpolicella DOCG	Corvina e Corvinone 70% Rondinella 20% Croatina e Oseleta 10%	16,5%	Appassimento in ambiente a clima controllato per 100-120 gg. Affinamento in botti da 220 fino a 500 lt di quercia Francese e Nord Americana, per 30 mesi circa e 8 - 10 mesi in bottiglia.
 Due Mori	Amarone della Valpolicella Riserva DOCG	Corvina e Corvinone 70% Rondinella 20% Croatina 10%	16%	Appassimento in ambiente a clima controllato per 100-120 gg. Affinamento in botti da 220 fino a 500 lt di quercia Francese e Nord Americana, per 42 mesi circa e 12 mesi in bottiglia.
 Stilla Divina	Grappa di Amarone della Valpolicella Riserva	Vinacce di Amarone	41%	Distillazione con sistema discontinuo a corrente di vapore. Affinamento in acciaio inox per un periodo di 3 mesi e affinamento in botti per più di 18 mesi