



CHÂTEAU LATOUR

*In anteprima il Grand Vin 2017,
essenza delle vecchie
vigne di Cabernet Sauvignon*

NORRBOTTENS

*Lo svedese Dennis Bejedal
riscrive le regole della
distillazione contemporanea*

PECCATI DI GOLA

*Sapori della tradizione
romagnola nel nome
dell'attualità a La Sangiovesa*

SPIRITO di VINO

L'INVENTORE DELLA FRANCIACORTA

*A tu per tu con Vittorio Moretti,
patron e fondatore
di Bellavista, là dov'è nato
il territorio del
metodo Classico italiano*



Viticultura consapevole

di Paolo Valente

PASSIONE DI FAMIGLIA TRA VALPOLICELLA E SOAVE

*Un nome che evoca origini antiche e nobili.
Il biologico come impegno per il territorio e le future
generazioni. Benvenuti da Ilatium Morini*



L'amore per la campagna e la passione per il vino sono i sentimenti che accomunano sette tra fratelli e cugini della famiglia Morini. Hanno ereditato l'attività di famiglia fondata una settantina di anni fa da due fratelli, i loro genitori, su quelle terre che raccontano una storia antica di sacrificio e dedizione. Furono gli antichi Romani che, scoperte le qualità del terreno per la coltivazione della vite, dell'olivo e degli alberi da frutto, si stabilirono in quella che oggi è la val d'Illasi; erano forestieri e furono chiamati Latii, quelli del Lazio. Il nome Ilatium ricorda ed evoca queste radici, antiche e nobili, mentre i sette petali del fiore che costituisce il logo aziendale rappresentano i sette soci fondatori della cantina: Eugenio, Piergiorgio, Luca, Elio, Paolo, Carlo e Francesco. La cantina, moderna e funzionale, è stata costruita nei pressi di un casale dei primi del '900 circondato da vigneti e acquisito dalla famiglia Morini nel 1992. Nel casale, che è stato oggetto di una recente ristrutturazione, trovano posto il punto vendita e la sala degustazione. L'Azienda Agricola Ilatium Morini può contare su un totale di 45 ettari di vigneto ubicati

in tre zone limitrofe ma caratterizzate da differenti terreni e microclimi: la Val di Mezzane, la Val d'Illasi e la Valpantena. Le uve coltivate sono quelle tradizionali del territorio: principalmente Garganega e Trebbiano di Soave a bacca bianca e Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina e Oseleta a bacca rossa. Altrettanto territoriali sono i vini prodotti in circa 250mila bottiglie e che spaziano nell'ambito degli areali del Soave, a base di uve Garganega, e della Valpolicella dove si passa dai pregiati Amarone agli esclusivi Recioto senza dimenticare poi le altre categorie della Valpolicella. Tutti i vini sono moderni nello stile con eleganza e freschezza in primo piano.

Per la cantina Ilatium il biologico non è una scelta dettata dal mercato ma un impegno nei confronti del territorio e delle generazioni future. Da sempre la famiglia Morini ha coltivato i suoi campi nel rispetto della natura, della vigna e delle uve promuovendo un'agricoltura sostenibile consapevole che i mutamenti del clima impongono scelte più responsabili. Dalla vendemmia 2023 è stata acquisita la certificazione biologica e a Vinitaly 2024 sono stati presentati i primi vini con tale certificazione: il Valpolicella DOC 2023 - Biologico e il Soave DOC 2023 - Biologico. A breve anche il Soave DOC «Le Calle 2023» - Biologico. 🍷



A fianco, i sette soci, tra fratelli e cugini della famiglia Morini, fondatori di Ilatium Morini: da sinistra, Elio, Francesco, Carlo, Paolo, Eugenio, Luca e Piergiorgio. Sopra, mani sicure durante la vendemmia. In alto, i vigneti ubicati in tre zone limitrofe: Val di Mezzane, Val d'Illasi, Valpantena (ilatiummorini.it).