AZIENDA AGRICOLA ILATIUM MORINI (VR), L'ECCELLENZA DELLA PRODUZIONE VINICOLA RISPETTOSA DELL'AMBIENTE



Category: Enogastronomia

In provincia di **Verona**, posta tra le zone del **Valpolicella** e del **Soave**, tra **Val di Mezzane**, **Val d'Illasi** e **Valpantena**, l'**Azienda Agricola Ilatium Morini**, con sede a **Mezzane di Sotto**, deve il proprio nome evocativo alla radice onomastica latina di **Illasi**, borgo d'origine della **famiglia Morini**. L'Azienda, attualmente gestita da sette, tra fratelli e cugini, coltiva direttamente 45 ettari di terreno, distribuiti nelle tre aree geografiche tra loro vicine, contraddistinte da microclimi e terreni peculiari da cui si traggono uvaggi con caratteristiche organolettiche uniche.



Il territorio caratterizza infatti i vini in ogni fase della produzione, dall'appassimento alla pigiatura fino alla fermentazione.



Ed in cantina, i circa 40 vasi vinari, di varie dimensioni e per una capacità complessiva di 3.500 ettolitri, tutti termoregolati, garantiscono un adeguato stoccaggio del



vino in attesa di essere messo in bottiglia.
L'ampia area sottostante, ricavata a 6 metri di profondità, è dedicata invece alla maturazione ed al riposo del vino.
Infine, 600 botti di rovere di varie dimensioni accompagnano il vino alla piena maturazione esaltandone tutti i profumi per farne emergere anche le migliori qualità nascoste.



Inoltre, dalla vendemmia 2023, l'**Azienda Ilatium Morini** ha acquisito la certificazione "Biologico", definendo un percorso rispettoso del territorio e delle vallate in cui l'Azienda pratica l'accurata vitivinicoltura.



Gli interventi dell'Azienda sono stati sempre orientati alla sostenibilità, già con le lavorazioni in campo e la vendemmia, fatte rigorosamente a mano per controllare durante tutto l'arco dell'anno l'integrità ed il buon andamento sia della vigna che dell'uva.
Anche la manutenzione e la gestione dei vigneti è rispettosa dell'ambiente.



Infatti, vengono eseguite lavorazioni meccaniche del sottofila per contenere e contrastare le malerbe e vengono utilizzati prodotti fitosanitari biologici, che sono supportati anche dalla tecnica della c.d. confusione sessuale, efficace per ridurre i trattamenti contro gli insetti infestanti.



Infine la concimazione viene effettuata utilizzando solo prodotti organici ed al bisogno della vite.
In vigneto la maggior parte delle operazioni vengono svolte manualmente, con personale specializzato, nel

rispetto della stagionalità e del ciclo di vita della vigna.
Anche l'irrigazione dei vigneti è parsimoniosa e per ottimizzare e ridurre al minimo gli sprechi, viene eseguita con impianto a goccia ed esclusivamente nei momenti di estrema necessità, mirando solo al sostentamento della vite.
Nella moderna cantina di vinificazione di **Ilatium Morini**, tutti i macchinari e le attrezzature di produzione sono a risparmio energetico e le botti utilizzate per l'affinamento dei vini provengono da foreste gestite in modo responsabile.





La vinaccia residua dopo la fase della vinificazione dell'**Amarone**, viene sfruttata per la produzione dell'omonima grappa.
Inoltre, dal 2008 è stato installato un impianto fotovoltaico per permettere all'Azienda di essere autonoma dal punto di vista energetico e di sfruttare appieno l'energia che la natura stessa mette a disposizione.
Poi, non meno importante è il packaging, da sempre completamente riciclabile, che veste la bottiglia.
Attualmente, l'Azienda ha immesso nel mercato il **Valpolicella DOC 2023-Biologico**, i prossimi disponibili saranno il Soave DOC 2023-Biologico ed il **Soave DOC "Le Calle" 2023-Biologico**.



Articolata e di qualità è la produzione vinicola, che si attesta a 250 mila bottiglie/anno, destinata per il 60% all'esportazione e per il 40% al mercato nazionale.
Ampia la scelta tra le diverse etichette di qualità proposte dall'Azienda, sia di vino che di distillalti e di un pregiato olio.
Vini rossi - Amarone della Valpolicella DOCG – Riserva "Due mori", Recioto della Valpolicella DOCG "Septemviri", Amarone della Valpolicella DOCG "Leòn", Valpolicella Superiore DOC "Prognai", Valpolicella Superiore Ripasso DOC "Ciliegi", Valpolicella DOC e Rosso Verona IGT "Forziello".



Vini bianchi - Recioto di Soave DOCG "Sette Dame", Soave DOC "Le Calle", Soave DOC Spumante metodo classico extra brut "Sette" (75% garganega, 25% raboso rosso), Veneto Bianco IGT "Amitor" e Veneto Bianco IGT "Virgo" senza solfiti aggiunti.
Distillati - Grappa di Amarone della Valpolicella "Stilla Divina", Grappa di Amarone della Valpolicella Riserva "Stilla Divina".
Olio - Olio extra vergine di oliva "300 olio del Castello".

Tutte le etichette prodotte sono acquistabili direttamente presso il punto vendita aziendale oppure essere ordinate con consegna a domicilio tutto l'anno. (www.shop.latiummorini.it)

www.latiummorini.it

Piergiorgio Felletti