



VENETO, Illasi LATIUM

L'amore per la campagna e la passione per la vite hanno decretato la nascita dell'azienda Latium Morini di Illasi, attualmente impegnata nella produzione di vini che hanno come obiettivo quello di racchiudere l'essenza della Valpolicella. I locali non tardarono a chiamarli 'latii', qualificandoli come forestieri. Duemila anni che hanno invitato le popolazioni rurali indigene all'addomesticamento di queste terre silvane, fino ad oggi, e che i Morini portano orgogliosamente ciò che tutto il mondo invidia loro: il vino. Tutto ciò che vi si trova è frutto di sacrificio, passione, dedizione. L'azienda agricola Latium Morini ha voluto omaggiare con questo nome il ricordo del buon sapore di antico, modificando la consonante finale in 'M', per rammentare che 'latius' rappresenta sì la storia passata da cui si vuole ripartire, ma che i Morini vogliono essere artefici e ideali tramandatori del presente verso le generazioni future. Ecco perché Latium!

ILLASI



V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



LATIUM



0,75lt

SOAVE CAMPO LE CALLE DOC



Garganega



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: estremamente floreale

SAPORE: leggero, piacevole retrogusto di mandorla amara



si abbina elegantemente sia con carne delicata sia con pesce di acqua dolce e di mare



0,75lt 1,5lt 3lt

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAMPO LEON DOCG



Corvina e Corvinone, Croatina, Oseleta, Rondinella



COLORE: rosso intenso, grasso, pacioso e costituito

PROFUMO: ampio aroma anche grasso e continuo con sentori di cannella e di mallo di noci

SAPORE: robusto e pieno, stoffa ricca e carezzevole



carni rosse, cacciagione, selvaggina e terrine di carni



0,75lt

VALPOLICELLA DOC



Corvina, Corvinone, Rondinella, Altri



COLORE: rosso rubino delicato

PROFUMO: vinoso con distinta marca di mandorla amara

SAPORE: asciutto con piacevole fondo amarognolo, sapido e fresco



paste asciutte con salse di carne, antipasti all'italiana caldi, piatti della cucina locale



0,75lt

VALPOLICELLA RIPASSO CAMPO DEI CILIEGI DOC



Corvina, Corvinone, Rondinella, Altri



COLORE: rosso rubino con riflessi porpora

PROFUMO: all'olfatto si presenta di qualità fine e elegante, fruttato e floreale

SAPORE: fruttato di ciliegia, ribes, mirtillo, piccole note speziate. Corposo, armonico, tannino raffinato



ideale in abbinamento con arrostiti di carne, pollame, formaggi stagionati



0.75lt

VALPOLICELLA SUPERIORE CAMPO PROGNAJ DOC



Corvina, Corvinone, Rondinella, Altri



COLORE: rosso rubino con riflessi grana-
to

PROFUMO: fresco con note di marasca e
ribes

SAPORE: armonico, ben strutturato,
nerbo e stoffa eleganti



primi piatti succulenti, carni bianche e
rosse, pollame nobile, cacciagione e
formaggi stagionati



0.5lt

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC



Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: al naso eleganti note di
ciliegie, amarene, mirtilli e cioccolata

SAPORE: dolce e vellutato con un retro-
gusto speziato, avvolgente e caldo.



ideale accompagnamento di dolci al
cioccolato, paste frolle e dolci a base di
mandorle, pandoro e panettoni. Inoltre è
ottimo con formaggi stagionati o fermen-
tati

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI

