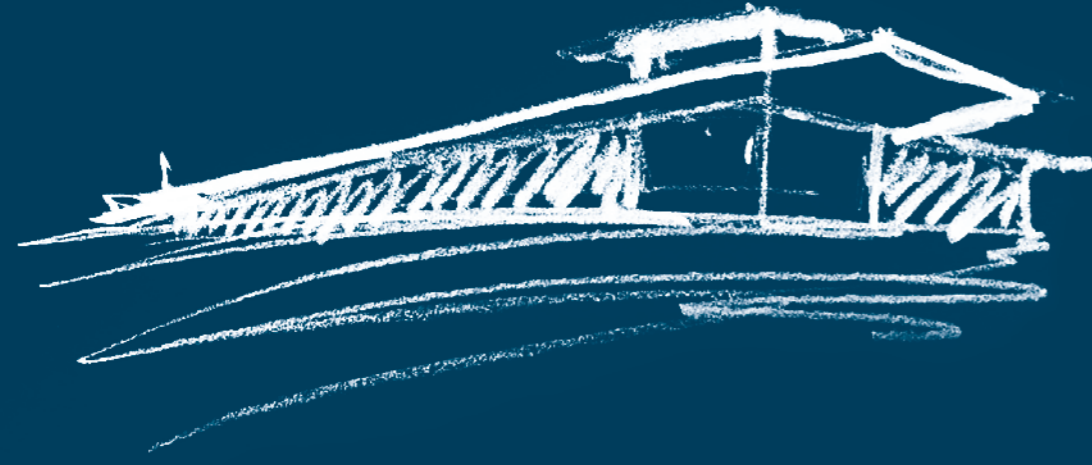




Alc et Nunc
PASSIONE PER IL VINO

Vignale Monferrato
ITALY



Hic et Nunc
PASSIONE PER IL VINO

Hic et Nunc was founded as a winery in 2015.
A young winery following the footsteps of tradition,
as is part of the true Piedmont spirit.

Hic et Nunc has adopted a very ambitious
project which is based upon its
innovative and sustainable winery.
With Hic et Nunc we want to change
the way in which wine making is perceived,
opening up our premises to everybody.

*HIC ET NUNC NASCE COME
AZIENDA VITIVINICOLA NEL 2015.
È UNA CANTINA GIOVANE CHE LAVORA
NEL SOLCO DELLA TRADIZIONE,
COME VUOLE IL VERO SPIRITO PIEMONTESE.*

*L'ambizioso obiettivo che sta alla base
del progetto Hic et Nunc, è la realizzazione
di una nuova struttura vitivinicola sostenibile,
dove si vuole rivoluzionare il modo di pensare
alla vinificazione, aprendo i propri spazi
e rendendoli di tutti.*



A barrel cellar, a wine walk, the vineyard. You will feel involved and immersed in the present, an intimate and integral part of a shared story.

The project consists of two distinguishing features:

wine production and tourist-hospitality.

The production areas are located at the underground

level and are always visible thanks to the modern

discrete solutions designed by our architects.

Our vast tasting and shopping areas can be found

on the ground floor overlooking the hills.

The promenade on the vineyard provides access to

the premises, an ideal continuous route between the

outdoor environment and the internal bio-architecture.

*UNA BARRICAIA, UNA PROMENADE, LA VIGNA.
VI SENTIRETE PARTECIPARE E IMMERSI NEL PRESENTE,
INTIMAMENTE PARTE DI UNA STORIA CONDIVISA.*

*Due saranno gli aspetti distintivi del progetto:
quello legato alla produzione del vino
e quello legato alla natura turistico-ricettiva.
Nella parte sotterranea troverete le aree produttive,
da voi sempre osservabili grazie a soluzioni moderne
e discrete pensate dai nostri architetti, mentre
al pianterreno, con lo sguardo alle colline,
troverete ampi spazi di vendita e degustazione.
La promenade sulla vigna farà da via di accesso alla
struttura, un percorso ideale continuo tra ambiente
esterno e bioarchitettura.*



The rendering of our sustainable winery.
Il progetto della nostra cantina sostenibile.




Our wines from Monferrato, a UNESCO World Heritage Site.


I NOSTRI VINI DEL MONFERRATO. TERRITORIO RICONOSCIUTO PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO.




CÀSTORE BARBERA DEL MONFERRATO DOC


 **DOC:** Barbera del Monferrato.
DOC: Barbera del Monferrato.


 **GRAPES:** 100% Barbera.
UVAGGIO: 100% Barbera.


 **YIELD:** 8,000 kg/hectare.
RESA: 80 q/ha.


 **HARVEST:** Manual.
VENDEMMIA: Manuale.

 **FERMENTATION:**
25 days on their skins.
FERMENTAZIONE:
25 giorni sulle proprie bucce.

 **COLOUR:**
Deep red with ruby reflections.
COLORE:
Rosso carico con riflessi rubini.

 **AROMA:**
Intense with touches of blackberry,
red fruit, spices and cacao.
PROFUMO:
Intenso con note di mora, frutta rossa,
spezie e cacao.

 **TASTE:**
Strong, with solid tasty tannins,
persistent and aromatic.
SAPORE:
Di grande struttura, con tannini solidi
e succosi, persistente e gustoso.

 **MATCHING:**
Roasted white or red meat. Game and
seasoned cheese.
ABBINAMENTI:
Arrosti, selvaggina e formaggi
stagionati.


 **SERVING TEMPERATURE:** 18 °C.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

 **ALCOHOL CONTENT:** 14% vol.
GRADAZIONE: 14% vol.





MÀRSIA BRUT ROSÈ 100% BARBERA


 **GRAPES:** 100% Barbera.
UVAGGIO: 100% Barbera.


 **YIELD:** 9,000 kg/hectare.
RESA: 90 q/ha.


 **HARVEST:** Manual.
VENDEMMIA: Manuale.


 **FERMENTATION:**
Low temperature in autoclave with the
Martinotti method.
FERMENTAZIONE:
A bassa temperatura in autoclave
secondo il metodo Martinotti.

 **COLOUR:**
Bright pink with violet reflections.
COLORE:
Rosa brillante con riflessi viola.

 **PERLAGE:** Fine and persistent.
PERLAGE: Fine e persistente.

 **AROMA:**
Small wild fruit, fresh fruit and spices.
PROFUMO:
Piccoli frutti di bosco, frutta fresca
e spezie.

 **TASTE:**
Fruity, with pronounced freshness typical
of the variety. Savoury and mineral.
SAPORE:
Fruttato, con spiccata freschezza
tipica della varietà. Sapido e minerale.

 **MATCHING:**
Fish-based first courses, vegetables,
grilled white meat or fresh cheese.
ABBINAMENTI:
Primi piatti di pesce, verdure, carni
bianche alla griglia, formaggi freschi.

 **SERVING TEMPERATURE:** 6-8 °C.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.


 **ALCOHOL CONTENT:** 12,5% vol.
GRADAZIONE: 12,5% vol.


Our wines from Monferrato, a UNESCO World Heritage Site.

I NOSTRI VINI DEL MONFERRATO. TERRITORIO RICONOSCIUTO PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO.





MÈTE BRUT ROSÈ 100% GRIGNOLINO

 **GRAPES:** 100% Grignolino.
UVAGGIO: 100% Grignolino.


 **YIELD:** 9,000 kg/hectare.
RESA: 90 q/ha.


 **HARVEST:** Manual.
VENDEMMIA: Manuale.


 **FERMENTATION:**
At low temperature with the Martinotti method.
FERMENTAZIONE:
A bassa temperatura con metodo Martinotti.


 **COLOUR:**
Pale pink with reflections tending towards vermillion.

COLORE:
Rosa pallido con riflessi tendenti al vermiglio.

 **PERLAGE:** Fine and persistent.
PERLAGE: Fine e persistente.

 **AROMA:**
Floral, with touches of red-berry fruit and citrus.
PROFUMO:
Floreale, con note di frutta a bacca rossa e agrumi.

 **TASTE:**
Fresh and savoury with nuances of red fruit combined with pleasant softness.
SAPORE:
Fresco e sapido con sentori di frutta rossa unita a una piacevole morbidezza.


 **MATCHING:**
Excellent as an aperitif, with grilled white meat or fresh cheese.
ABBINAMENTI:
Ottimo come aperitivo, carni bianche alla griglia, formaggi freschi.

 **SERVING TEMPERATURE:** 6-8 °C.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.


 **ALCOHOL CONTENT:** 13% vol.
GRADAZIONE: 13% vol.




TÈMI CORTESE DOC


 **DOC:** Piemonte Cortese.
DOC: Piemonte Cortese.


 **GRAPES:** 100% Cortese.
UVAGGIO: 100% Cortese.


 **YIELD:** 9,000 kg/hectare.
RESA: 90 q/ha.


 **HARVEST:** Manual.
VENDEMMIA: Manuale.

 **FERMENTATION:**
Low temperature with selected yeasts.
FERMENTAZIONE:
A bassa temperatura con lieviti selezionati.

 **COLOUR:** Straw yellow.
COLORE: Giallo paglierino.

 **AROMA:**
Flowers and white-pulp fruit.
PROFUMO:
Fiori e frutta a polpa bianca.

 **TASTE:**
Savoury, fresh with a lean body.
SAPORE:
Sapido, fresco con corpo snello.

 **MATCHING:**
Excellent as an aperitif.
Fish-based first courses, vegetable soups. White meat.
ABBINAMENTI:
Ottimo come aperitivo.
Primi piatti di pesce, zuppe e creme di verdure. Carni bianche.

 **SERVING TEMPERATURE:** 7-8 °C.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-8 °C.


 **ALCOHOL CONTENT:** 12,5% vol.
GRADAZIONE: 12,5% vol.


Our Monferrato grappas.

LE NOSTRE GRAPPE DEL MONFERRATO.



HIC ET NUNC GRAPPA BIANCA

 **GRAPE VARIETY:** Piedmontese grapes.
MATERIA PRIMA: Vinacce di Uve Piemontesi.


 **MATURING:** In steel tank (min. 6 months).
AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio (almeno 6 mesi).


 **ALCOHOL CONTENT:** 40% vol.
GRADAZIONE: 40% vol.



HIC ET NUNC GRAPPA INVECCHIATA (BARBERA)

 **GRAPE VARIETY:** Barbera grapes.
MATERIA PRIMA: Vinacce di Barbera.

 **AGING:** In oak barrels (12 months +).
INVECCHIAMENTO: In legno di rovere (oltre 12 mesi).

 **MATURING:** In steel tank (min. 6 months).
AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio (almeno 6 mesi).


 **ALCOHOL CONTENT:** 43% vol.
GRADAZIONE: 43% vol.


Our Monferrato grappas.


LE NOSTRE GRAPPE DEL MONFERRATO.



HIC ET NUNC GRAPPA RISERVA (BARBERA & CORTESE)

 **GRAPE VARIETY:** Barbera and Cortese grapes.
MATERIA PRIMA: Vinacce di Barbera e Cortese.

 **AGING:** In barrriques (24 months +).
INVECCHIAMENTO: Separato in barrriques (oltre 24 mesi).

 **MATURING:** In steel tank.
AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio.

 **ALCOHOL CONTENT:** 43% vol.
GRADAZIONE: 43% vol.

Our box sets.

LE NOSTRE CONFEZIONI.



CARTON BOXES WITH 1, 2 AND 3 BOTTLES - SCATOLE IN CARTONE DA 1, 2 E 3 BOTTIGLIE



WOODEN BOX SETS WITH 3 AND 5 BOTTLES - CONFEZIONI IN LEGNO DA 3 E 5 BOTTIGLIE



Not only a winery, a rural retreat!

A MONFERRATO EXPERIENCE

Ca' dell'ebbro, situated in front of the winery, is a converted Piedmont farmhouse dating back to last century. It lays between sweet hills and flat lands.

Oltre la cantina... l'agriturismo!

UN'ESPERIENZA NEL MONFERRATO

L'agriturismo Ca' dell'ebbro, di fronte alla cantina, è ricavato da un'aia piemontese del secolo scorso, e si situa tra un alternarsi di colline e pianure.

www.cadellebbro.it



OUR SERVICES - I nostri servizi



Electric car charging station
Ricarica auto elettrica



Parking



Meeting room



Air conditioning
Aria condizionata



Pet friendly
Animali ammessi



International breakfast
Colazione internazionale



Complimentary toiletries
Set di cortesia



Baby cot
Culla/lettino



Complimentary bicycle rental
Servizio biciclette incluso



Free WiFi

Hic et Nunc

PASSIONE PER IL VINO

Società Agricola Hic et Nunc Srl
Località Cà Milano, 7
15049 Vignale Monferrato (AL) - Italy
T. +39 0142 670165 - F. +39 0142 670166
info@cantina-hicetnunc.it

 Hic et Nunc Winery

www.cantina-hicetnunc.it

Movimento  Turismo
del Vino
Piemonte