

## LE GRAPPE DI HIC ET NUNC

In continuità con il suo progetto enologico legato a filo doppio con il Monferrato e i suoi vitigni autoctoni, Hic et Nunc propone una gamma esclusiva di grappe ottenute dalle proprie vinacce di cortese e barbera e distillate da uno dei produttori più prestigiosi del territorio.

### **HIC ET NUNC GRAPPAS**

*Pursuing its oenological commitment closely tied to Monferrato and its native vines, Hic et Nunc offers a unique selection of grappas made from its own Cortese and Barbera pomace and distilled by one of the most prestigious local producers.*



*Hic et Nunc*

## RISERVA

(Barbera - Cortese)



### VITIGNO

Vinacce di barbera e cortese.

### GRAPES

*Barbera and Cortese grape pomace.*

### INVECCHIAMENTO

Separato in barriques (oltre 24 mesi).

### RIPENING

*Separated in barrels (24+ months).*

**AFFINAMENTO** In serbatoi di acciaio.

**AGEING** *In steel tanks.*

**GRADAZIONE** 43% vol.

**ALCOHOL VOLUME** 43%.

## INVECCHIATA

(Barbera)



### VITIGNO

Vinacce di barbera.

### GRAPES

*Barbera grape pomace.*

### INVECCHIAMENTO

In legno di rovere (oltre 12 mesi).

### RIPENING

*In oak wood barrels (12+ months).*

### AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio (almeno 6 mesi).

### AGEING

*In steel tanks (at least 6 months).*

**GRADAZIONE** 43% vol.

**ALCOHOL VOLUME** 43%.

## BIANCA

(Cortese)



### VITIGNO

Vinacce di uve piemontesi.

### GRAPES

*Piedmontese grape pomace.*

### AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio (almeno 6 mesi).

### AGEING

*In steel tanks (at least 6 months).*

**GRADAZIONE** 40% vol.

**ALCOHOL VOLUME** 40%.