

A photograph of a wine glass filled with red wine and a bottle of Hic et Nunc ALTRO MONDO wine. The glass is on the left, and the bottle is on the right. The background is a textured, light-colored surface. The lighting is dramatic, highlighting the glass and the bottle. The text is overlaid on the right side of the image.

ALTRO MONDO

Piemonte DOC Grignolino

“Volevamo fare un Grignolino dell’altromondo”: è da questa volontà categorica che ha origine il Grignolino di Hic et Nunc.

“We wanted to make an out of this world Grignolino”: it is from this strong will that Hic et Nunc’s Grignolino wine has its origins.

Hic et Nunc

ALTROMONDO



Piemonte DOC Grignolino (2018)

*Grignolino del Monferrato Casalese DOC (dal 2019 in poi, from 2019 onwards)



DOC Piemonte Grignolino*.

DOC Piemonte Grignolino*.



UVAGGIO 100% Grignolino.

GRAPES 100% Grignolino.



COLORE Rosso ciliegia scarico in gioventù, con riflessi granato con qualche anno di invecchiamento.

COLOUR Cherry red when young, with garnet glares after a few years of ageing.



PROFUMO Fresco e fruttato, con note di spezie e frutta fresca.

AROMAS A fruity freshness, with hints of spices.



SAPORE Morbido, di bella freschezza, con tannini delicati ed avvolgenti.

TASTE Soft, refreshing, with gentle and captivating tannins.



GRADAZIONE 14% vol.

ALCOHOL VOLUME 14%.



TEMPO DI AFFINAMENTO In acciaio per 10 mesi circa.

AGEING In steel barrels for about 10 months.



TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16°C.

SERVING TEMPERATURE 14-16°C.



ABBINAMENTI Primi piatti con verdure e carne, carni rosse di medio corpo e selvaggina da pelo, pesce sotto sale, formaggi morbidi.

FOOD PAIRING First courses with vegetables and meat, medium-thick beef and game, salted fish, soft cheese.



CALICE Ampio.

GLASS Wide.

