

A photograph of a wine glass filled with red wine and a bottle of ALTRO MONDO wine. The glass is on the left, and the bottle is on the right. The bottle label is visible, showing the brand name and details. The background is a dark, textured surface.

# 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.

