

A photograph of a sparkling wine glass filled with a golden liquid, next to a bottle of sparkling wine. The bottle is partially visible in the bottom right corner, with a dark label and a green foil top. The background is a dark, textured surface.

Mète

Spumante Brut Rosé

Hic et Nunc è una delle pochissime aziende che propone la spumantizzazione del grignolino, rivisitando questo vitigno tipico del Monferrato per i palati più "smurbion" (esigenti, in dialetto monferrino).

Sparkling Brut Rosé

Hic et Nunc is one of the very few wineries which makes sparkling wine from Grignolino, giving today a new twist to this Monferrato grape variety for the most "smurbion" (demanding, in Monferrato dialect) palates.

Hic et Nunc

Mète

Spumante Brut Rosé



COLORE Rosa pallido con riflessi tendenti al vermiglio e al corallo.

COLOUR *Pale pink with slight vermillin and coral reflections.*



PERLAGE Fine e persistente.

PERLAGE *Elegant and long lasting.*



PROFUMO Floreale, con note di frutta a bacca rossa e agrumi.

AROMA *Flowery scent, with a hint of red berry fruit and citrus fruits.*



SAPORE Fresco e sapido con sentori di frutta rossa unita a una piacevole morbidezza.

TASTE *Fresh and savory with hints of red fruits combined.*



GRADAZIONE 13% vol.

ALCHHOOL VOLUME 13%.



TEMPO DI RIFERMENTAZIONE 9 mesi.

FERMENTATION *9 months.*



METODO DI PRODUZIONE Martinotti-Charmat.

METHOD USED *Martinotti-Charmat.*



TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C.

SERVING TEMPERATURE *6-8°C.*



ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo, carni bianche alla griglia, formaggi freschi.

PAIRING *Excellent as an aperitivo, grilled white meat, soft cheese.*



CALICE Da spumante, appuntito e ampio.

GLASS *Sparkling wine chalice, sharp and wide.*

