

A photograph of a wine glass filled with red wine and a bottle of Monumento wine. The glass is on the left, and the bottle is on the right, partially cut off. The background is a dark, textured surface. The glass has the 'Hic et Nunc' logo on it. The bottle label is red and white, with 'MONUMENTO' in large letters and 'Barbera del Monferrato Superiore' below it. The year '17' is also visible on the label.

# MONUMENTO

## Barbera del Monferrato Superiore D.O.C.G.

“Il nome MONumento - spiega Massimo Rosolen, proprietario di Hic et Nunc - richiama sia la visione aziendale di creare una Barbera “monumentale” per struttura e longevità, sia, con le prime tre lettere in maiuscolo, il Monferrato, il territorio da cui questa etichetta prende i natali”.

*The name MONumento, according to Hic et Nunc's owner Massimo Rosolen, recalls two features: the company's vision of making a “monumental” Barbera wine in terms of structure and everlasting taste; the first three letters in capital refer to Monferrato, the land from which the wine comes from.*

*Hic et Nunc*

# MonUMENTO

## Barbera del Monferrato Superiore DOCG



**DOCG** Barbera del Monferrato.  
**DOCG** Barbera del Monferrato.



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



**COLORE** Rosso rubino intenso.  
**COLOUR** Deep ruby red color.



**PROFUMO** Profumo di grande intensità, etereo, di ciliegia, vaniglia e spezie.  
**AROMA** Intense, airy with cherry vanilla and spices scents.



**SAPORE** Strutturato e caldo, con tannini serici.  
**TASTE** Textured and warm, with silky tannins.



**GRADAZIONE** 14% vol.  
**ALCOHOL VOLUME** 14%.



**TEMPO DI AFFINAMENTO** 12 mesi in serbatoi di acciaio e 15 mesi in tonneau francesi.  
**AGEING TIME** 12 months in steel tanks and 15 months in French tonneau.



**FERMENTAZIONE** 30 giorni di macerazione sulle bucce.  
**FERMENTATION** 30 days of maceration with the skins.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18-20 °C.  
**SERVING TEMPERATURE** 18-20°C.



**ABBINAMENTI** Arrostiti e stufati, formaggi stagionati e primi piatti saporiti.  
**FOOD PAIRING** Roasted meat and stews, aged cheese and tasty first courses.



**CALICE** Ampio.  
**GLASS** Wide.

