

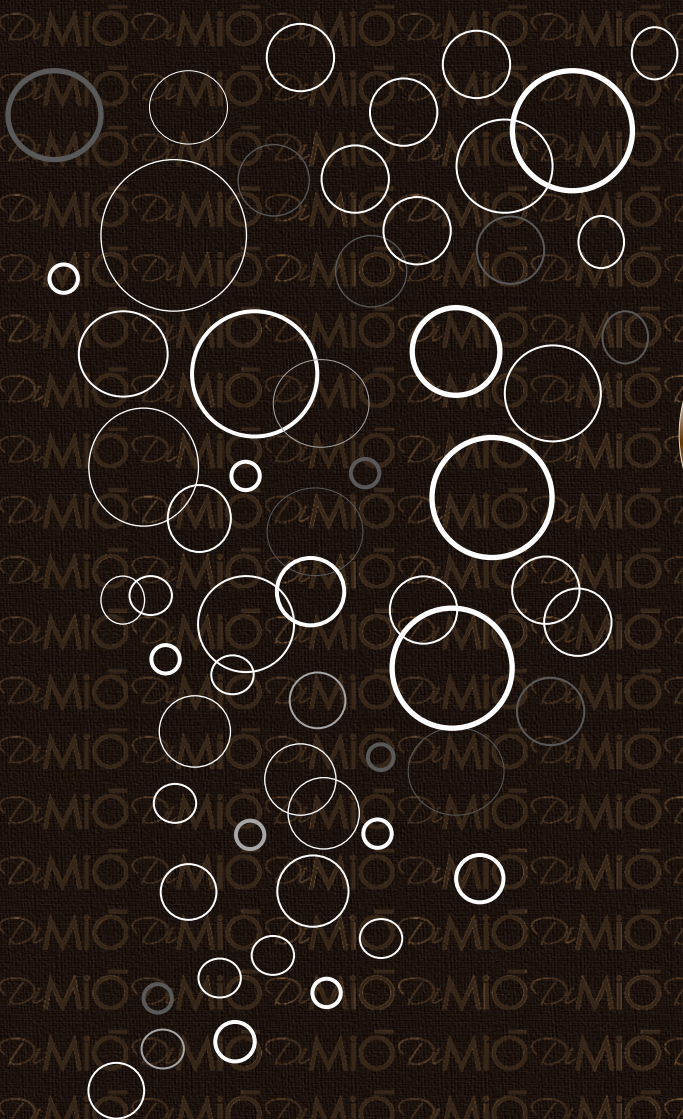
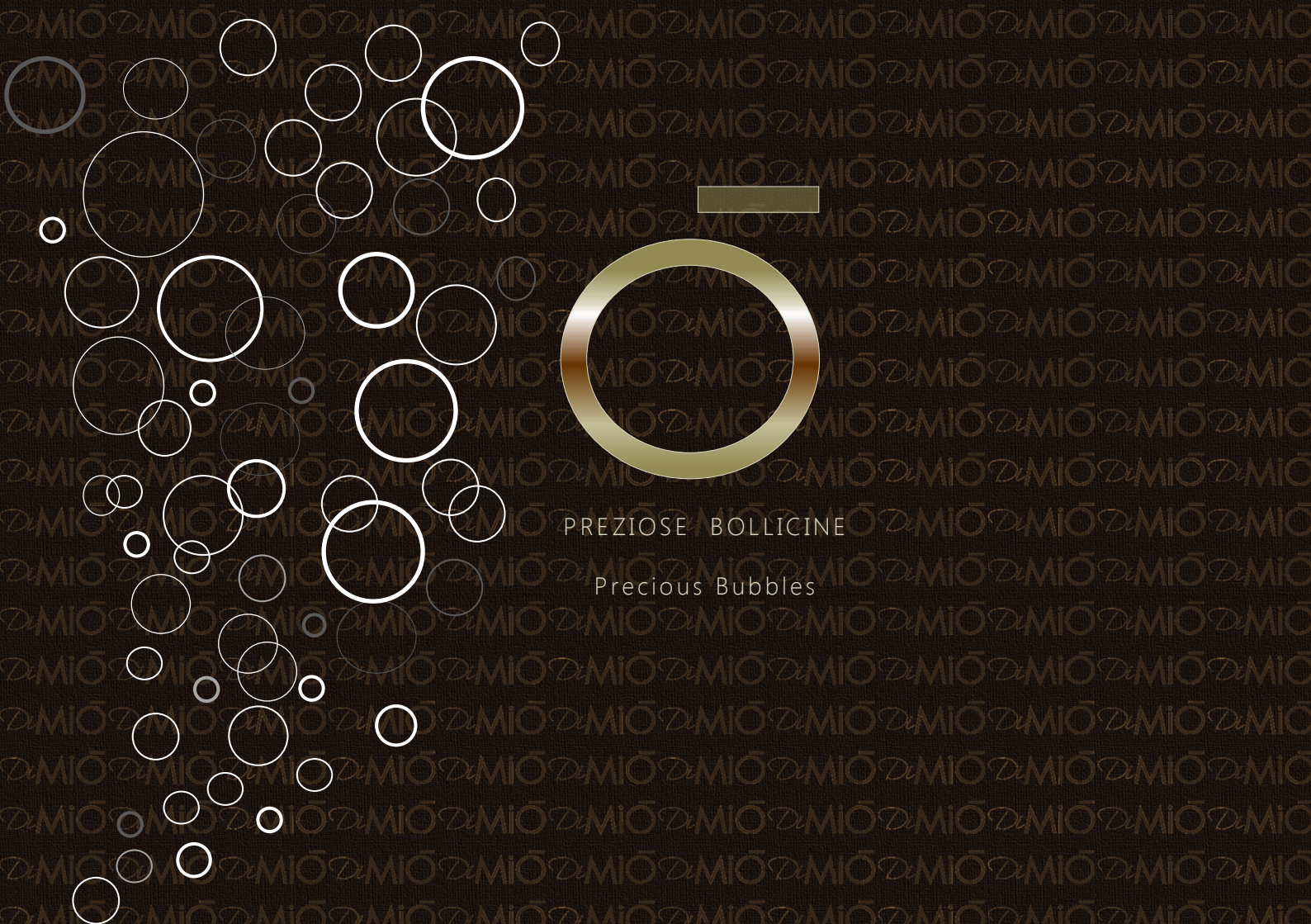
DiMiO

PREZIOSE BOLLICINE

by

Attilio Mionetto





PREZIOSE BOLLICINE

Precious Bubbles



DiMiO

CARTIZZE D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata Garantita
SUPERIORE DI CARTIZZE

Prodotto di rara eleganza, di un colore giallo paglierino scarico,
perlage fine e profumo delicatamente fruttato.

Vino gradevolissimo delle grandi occasioni conclude con classe ogni
convivio importante.

A rare and elegance product white a light straw yellow color.

A refined perlage and delicately fruity aroma.

*A palatable wine for special occasion, it successfully complete every
classy banquet.*

Note tecniche : alcol 11,5% pressione 5 bar a 20°C

Technical notes : alcohol 11,5 % pressure 5 bar a 20°C.

Bottiglia *Bottle* : Collio l 0,75

Altezza *Height* : mm 313

Diametro *Diameter* : mm 92

Peso *Weight* : kg 1,485

Temp. da servire : 6-8° C, stappare con delicatezza

Serving temperature : 6-8° C, uncork gently.

Uve *Grapes* : 100% Superiore di Cartizze

Colore : giallo paglierino scarico

Color : light straw yellow

Zona di produzione : Cartizze - Valdobbiadene

Production area : Cartizze - Valdobbiadene

Contiene solfiti *Contains sulfites*

Imballaggio *Packaging* : Box 6 pcs

Peso scatola 6 pcs : Kg 9,300 (peso indicativo)

Weight Box 6 pcs : Kg 9,300 (indicative weight)

DiMiO

VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata Garantita
PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY D.O.C.G.

Classico spumante abboccato, ha un perlage fine, un profumo intenso con sentori di fiori e di frutta. Servito fresco è l'ideale con gli antipasti e accompagna bene l'intero pasto specie se a base di pesce, uova e verdure.

Classic and fairly sweet "spumante" with a refined perlage and intense aroma that reminds flowers and fruit fragrance. Served fresh it is ideal with hors d'oeuvres. This wine is pleasant choice for the whole banquet mainly if it is based on fish, eggs and vegetables courses.

Note tecniche : alcol 11% pressione 5 bar a 20°C

Technical notes : alcohol 11 % pressure 5 bar a 20°C

Bottiglia *Bottle* : Collio l 0.75

Altezza *Height* : mm 313

Diametro *Diameter* : mm 92

Peso *Weight* : kg 1.485

Temp. da servire : 6-8° C, stappare con delicatezza

Serving temperature : 6-8° C, uncork gently.

Uve *Grapes* : 85% Glera, 10% Bianchetta, 5% Perera

Colore : giallo paglierino scarico

Color : light straw yellow

Zona di produzione : vigneti di Valdobbiadene

Production area : vineyards of Valdobbiadene

Contiene solfiti *Contains sulfites*

Imballaggio *Packaging* : Box 6 pcs

Peso scatola 6 pcs : Kg 9,300 (peso indicativo)

Weight Box 6 pcs : Kg 9,300 (indicative weight)





DiMiO

PROSECCO D.O.C. BRUT

Denominazione di Origine Controllata

PROSECCO D.O.C. BRUT

Classico spumante delle grandi occasioni, di gran classe.

Ha perlage fine e persistente, gusto asciutto e aroma fruttato.

Servito fresco accompagna in modo elegante ogni convivio, specie se a base di pesce.

Classic sparkling wine for particular events, very classy. It has got a refined and persistent perlage, a crisp taste and fruity aroma. Served fresh it is perfect as unique accompanies each so elegant banquet, especially if based on fish.

Note tecniche : alcol 11% pressione 5 bar a 20°C

Technical notes : alcohol 11 % - pressure 5 bar a 20°C.

Bottiglia *Bottle* : Collio l 0,75

Altezza *Height* : mm 313

Diametro *Diameter* : mm 92

Peso *Weight* : kg 1,485

Temp. da servire : 6-8° C, stappare con delicatezza

Serving temperature : 6-8° C, uncork gently.

Uve *Grapes* : 85% Glera 10% Bianchetta, 5% Perera

Colore : giallo paglierino scarico

Color : light straw yellow

Zona di produzione : Valdobbiadene

Production area : Valdobbiadene

Contiene solfiti *Contains sulfites*

Imballaggio *Packaging* : Box 6pcs

Peso scatola 6 pcs : Kg 9,300 (peso indicativo)

Weight Box 6 pcs : Kg 9,300 (indicative weight)

DiMiO

PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata

PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY

Eclettico, dal perlage fine e persistente ed un aroma intenso di fiori e di frutti. Grazie all'ottimo equilibrio del suo gusto, servito fresco è un ideale aperitivo e accompagna con eleganza l'intero pasto.

Sparkling Wine Aromatic Quality eclectic, from perlage end and a persistent and intense aroma of flowers and fruits Thanks to its balance of flavor, served fresh is an ideal aperitif and elegantly accompanies the entire meal

Note tecniche: alcol 11% pressione 5 bar a 20°C

Technical notes: alcohol 11 % pressure 5 bar a 20°C.

Bottiglia Bottle: Collio l 0,75

Altezza Height: mm 313

Diametro Diameter: mm 92

Peso Weight: kg 1,485

Temp. da servire: 6-8° C, stappare con delicatezza

Serving temperature: 6-8° C, uncork gently.

Colore: giallo paglierino scarico

Color: light straw yellow

Production area: Valdobbiadene

Contiene solfiti *Contains sulfites*

Imballaggio *Packaging*: Box 6pcs

Peso scatola 6 pcs: Kg 9,300 (peso indicativo)

Weight Box 6 pcs: Kg 9,300 (indicative weight)





DiMiO

MILLESIMATO SPUMANTE

MILLESIMATO

Elegante spumante, dal perlage fine e dall'aroma fruttato.

Va servito ghiacciato, ideale per aperitivi e per accompagnare piatti di pesce.

This elegant, fine and fruity sparkling wine, ideal for banquet, especially if based on fish and perfect as an aperitif.

Note tecniche : alcol 11% pressione 5 bar a 20°C

Technical notes : alcohol 11 % pressure 5 bar a 20°C.

Bottiglia *Bottle* : Champagnotta chiara 0,75

Altezza *Height* : mm 315

Diametro *Diameter* : mm 92

Peso *Weight* : kg 1,355

Temp. da servire : 4-6° C, stappare con delicatezza

Serving temperature : 4-6° C, uncork gently.

Colore : giallo chiaro *Color : Light yellow.*

Zona di produzione: Veneto

Production area : Veneto

Contiene solfiti *Contains sulfites*

Imballaggio *Packaging* : Box 6pcs

Peso scatola 6 pcs : Kg 9,300 (peso indicativo)

Weight Box 6 pcs : Kg 9,300 (indicative weight)

DiMiO

31049 GLERA SPUMANTE

GLERA EXTRA DRY

31049 è il codice che identifica la missione di Attilio Mionetto,
espressa da questo armonioso spumante fresco e morbido.

Il GLERA è il vitigno autoctono da cui si ottiene il prosecco D.o.c.

31049 is the code that identifies the mission of Attilio Mionetto

Expressed from this harmonious light and soft fresh sparkling wine.

The GLERA is a native vine from which we obtain the Prosecco D.o.c.

Note tecniche : alcol 11% pressione 5 bar a 20°C

Technical notes : alcohol 11 % pressure 5 bar a 20°C.

Bottiglia *Bottle* : Champagnotta l 0,75

Altezza *Height* : mm 315

Diametro *Diameter* : mm 92

Peso *Weight* : kg 1,335

Temp. da servire : 4-6° C, stappare con delicatezza

Serving temperature : 4-6° C, uncork gently.

Uve *Grapes* : Glera

Colore : giallo paglierino scarico

Color : light straw yellow

Zona di produzione : Veneto

Production area : Veneto

Contiene solfiti *Contains sulfites*

Imballaggio *Packaging* : Box 6pcs

Peso scatola 6 pcs : Kg 9,300 (peso indicativo)

Weight Box 6 pcs : Kg 9,300 (indicative weight)



31049



DiMiO

PROSECCO D.O.C. FRIZZANTE SPAGO

Denominazione di Origine Controllata

PROSECCO D.O.C. LEGATURA SPAGO EXTRA DRY

Elegante vino frizzante, ha una vivacità gentile e persistente, servito fresco è ideale per ogni occasione.

Elegant and sparkling wine, it has a good and persistent vivacity, served fresh is perfect for every occasion.

Note tecniche : alcol 11%

Technical notes : alcohol 11 %

Bottiglia *Bottle* : Champagnotta l 0,75

Altezza *Height* : mm 313

Diametro *Diameter* : mm 92

Peso *Weight* : kg 1,485

Temp. da servire : 6-8° C, stappare con delicatezza

Serving temperature : 6-8° C, uncork gently.

Uve *Grapes* : 100% Prosecco Superiore di Cartizze

Colore : giallo paglierino scarico

Color : light straw yellow

Zona di produzione : Valdobbiadene

Production area : Valdobbiadene

Contiene solfiti *Contains sulfites*

Imballaggio *Packaging* : Box 6pcs

Peso scatola 6 pcs : Kg 9,300 (peso indicativo)

Weight Box 6 pcs : Kg 9,300 (indicative weight)

DiMiO

PROSECCO D.O.C. MAGNUM
EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata
PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY

Eclettico, dal perlage fine e persistente ed un aroma intenso di fiori e di frutti. Grazie all'ottimo equilibrio del suo gusto, servito fresco è un ideale aperitivo o il giusto abbinamento per crostacei e pescato.

Sparkling Wine Aromatic Quality eclectic, from perlage end and a persistent and intense aroma of flowers and fruits

Thanks to its balance of flavor, served fresh is an ideal aperitif and elegantly accompanies the entire meal

Note tecniche : alcol 11% pressione 5 bar a 20°C

Technical notes : alcohol 11 % pressure 5 bar a 20°C.

Bottiglia Bottle : Champagnotta l 1,5

Altezza Height : mm 330

Diametro Diameter : mm 122

Peso Weight : kg 2,85

Temp. da servire: 6-8° C, stappare con delicatezza

Serving temperature: 6-8° C, uncork gently. Uve Grapes :

Colore : giallo paglierino Color : straw yellow.

Zona di produzione : Valdobbiadene

Production area : Valdobbiadene

Contiene solfiti Contains sulfites

Imballaggio Packaging : Box 6 pcs

Peso scatola 6 pcs: Kg 20,00 (peso indicativo)

Weight Box 6 pcs: Kg 20,00 (indicative weight)







H cm 32,50
P cm 19,50
L cm 28,50

DiMiO

Renew in everyday appreciation of the uniqueness of the area and the real people of Valdobbiadene has been and always will be the philosophical prerogative of Attilio Mionetto.

Make available its expertise, share knowledge and innovative spirit that always characterize the personality, the new mission is to give birth to a new lifestyle, a new way of socializing.

Lifestyle that he repeats constantly together with your co-workers to a market that has increasingly these needs.

It is: "... identify with a perfect synthesis, given the relevance of the product, can accurately represent the values of a unique territory with the ability of men committed to communicate the value and importance of this land ..."

Attilio Mionetto



Rinnovare nel quotidiano l'apprezzamento dell'unicità del territorio e della gente vera di Valdobbiadene è stata e sempre sarà la prerogativa filosofica di Attilio Mionetto.

Mettere a disposizione la propria esperienza, condividere le conoscenze ed lo spirito innovativo che da sempre ne caratterizzano la personalità, rappresenta la nuova missione per far nascere un nuovo stile di vita, un nuovo modo di socializzare.

Stile di vita che egli stesso ripropone costantemente assieme ai proprio collaboratori ad un mercato che sempre più ha queste esigenze.

Si tratta di: *"...una sintesi perfetta, vista l'attualità del prodotto, in grado di rappresentare fedelmente i valori di un territorio ineguagliabile con la capacità degli uomini impegnati a comunicare il valore e l'importanza di questa terra...."*

Attilio Mionetto



D i M I O' S r l

Sede Operativa ed Amministrativa:
Head Office and Administrative:

Via Noalese 64
31059 - Zero Branco - Tv

Tel +39 349 58 01 494
Fax +39 0422 489 028

dimio.net@gmail.com
www.di-mio.net

Sede legale:
Legal domicile:

Spumanti di Miò
Piazzetta Poitiers, 1
31049 VALDOBBIADENE



VALDOBBIADENE