



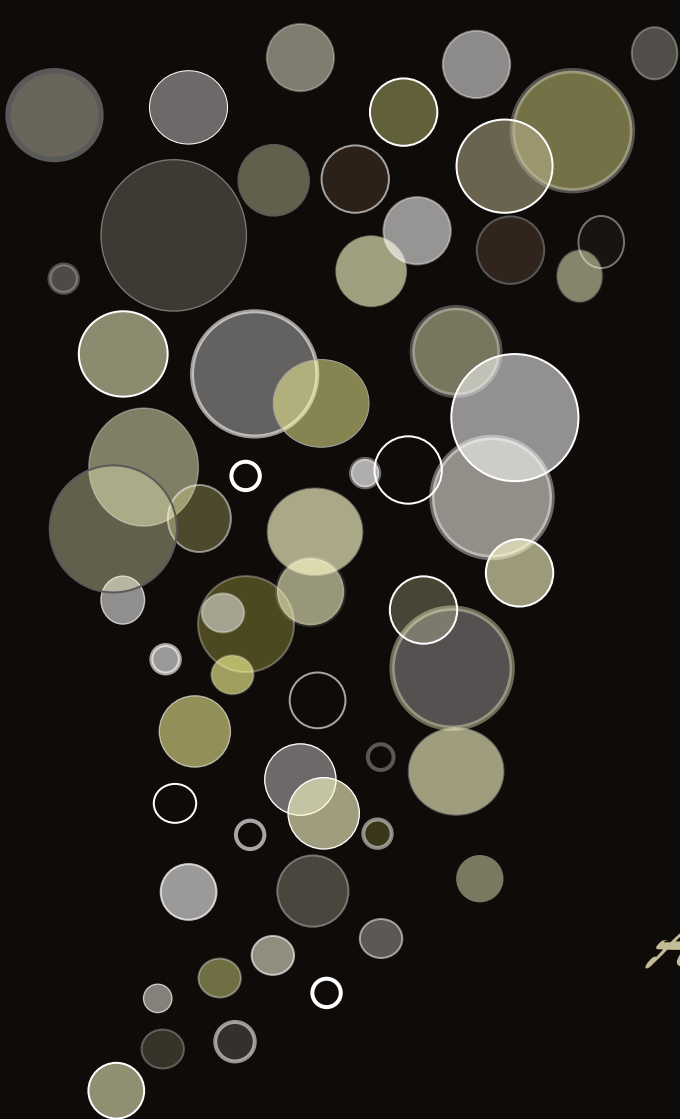
DiMiO

PREZIOSE BOLLICINE

by

Attilio Mionetto

2017



PREZIOSE BOLLICINE

Precious Bubbles

by

Attilio Mionetto



DiMiO

CARTIZZE D.O.C.G.
DRY

Code: 10

PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita

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.

Selezionato da *Attilio Mionetto*

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.
EXTRA DRY

Code: 20

PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE

Denominazione di Origine Controllata Garantita

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.

Selezionato da *Attilio Mionetto*

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. B R U T

Code: 30

PROSECCO TREVISO DOC BRUT

Denominazione di Origine Controllata

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.

Selezionato da *Attilio Mionetto*

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

Code: 40

PROSECCO TREVISO DOC EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata

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.

Selezionato da *Attilio Mionetto*

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

PROSECCO D.O.C. FRIZZANTE

Code: 45

PROSECCO D.O.C. FRIZZANTE TAPPO RASO

Denominazione di Origine Controllata

Prosecco frizzante tappo raso ottenuto da uve glera dal perlage fine e piacevole con un aroma intenso e fresco. L'equilibrio del suo gusto lo rende ideale, servito fresco, per aperitivi e l'intero pasto. Ottimo per la miscelazione.

Selezionato da *Attilio Mionetto*

Sparkling wine satin cap with fine and pleasant with an intense and fresh aroma. The balance of its flavor makes it ideal served chilled, for aperitifs and the whole meal.

Note tecniche : alcol 11% pressione 2/3 bar a 20° C

Technical notes : alcohol 11 % pressure 2/3 bar a 20° C.

Bottiglia Bottle : Collio l 0,75 - Altezza Height : mm 296

Diametro Diameter : mm 92 - Peso Weight : kg 1,376

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 8,700 (peso indicativo)

Weight Box 6 pcs : Kg 8,700 (indicative weight)





DiMiO

MAGNUM PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY

Code: M 150

PROSECCO TREVISO DOC EXTRA DRY
Denominazione di Origine Controllata

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. Ideale per miscelelazioni.

Selezionato da *Attilio Mionetto*

*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. Great for mixing*

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

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

Bottiglia Bottle : Champagnotta lt 1,5 - Altezza Height : mm 340

Diametro Diameter : mm 103 - Peso Weight : kg 2,140

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 13,800 (peso indicativo)

Weight Box 6 pcs : Kg 13,800 (indicative weight)





DAMIO
O
ESTREMO
BRUT

UN NUOVO MODO DI VIVERE...

Oggi non basta più saper fare un buon vino, oggi bisogna anche saper comunicare "che abbiamo fatto un buon vino".

Tutto questo riguarda il vivere moderno, social network, e smartphone hanno fatto nascere nuove esigenze. Un bravo degustatore non è colui che riconosce alla cieca vitigno, denominazione, produttore e annata, un bravo degustatore sa discernere primo la qualità del vino e indirettamente, dell'uva e del lavoro del vignaiolo.

Per conoscere "l'anima" di un buon vino bisogna documentarsi sulle vigne, sul clima, sul ruolo dell'uomo, dell'uva, per arrivare a conoscere il metodo di vinificazione e di enologia. La parte più illuminante del percorso.

Conoscere il vino significa quindi conoscere anche l'animo di chi lo ha generato. Significa poesia!

La poesia è un modo, per descrivere le emozioni, le passioni, i turbamenti che caratterizzano la vita e il mistero dell'Uomo.

Il vino evoca i mondi interiori e, al pari della poesia, colora la nostra vita.

A NEW WAY TO DRINK

Today is no longer enough to know how to make a good wine, today we must also know how to communicate "we have done a good wine."

This is all about modern living, social networks and smartphones have given rise to new demands. A good taster is not the one who recognizes blindly grape, appellation, producer and vintage, a good taster can discern first the quality of the wine and indirectly, grapes and the winemaker work.

To know the "soul" of a good wine you must read up on the vines, the climate, the role of man, the grape, to get to know the method of vinification and enology. The most enlightening part of the route.

Learn about wine means so even know the outlook of those who created it. It means poetry!

Poetry is a way to describe the emotions, the passions, the disturbances that characterize life and the mystery of Man.

DiMiO

*Colline dorate bacciate dal sole
che indaga caldo generoso a granire
acini sodi e zocche mature.*

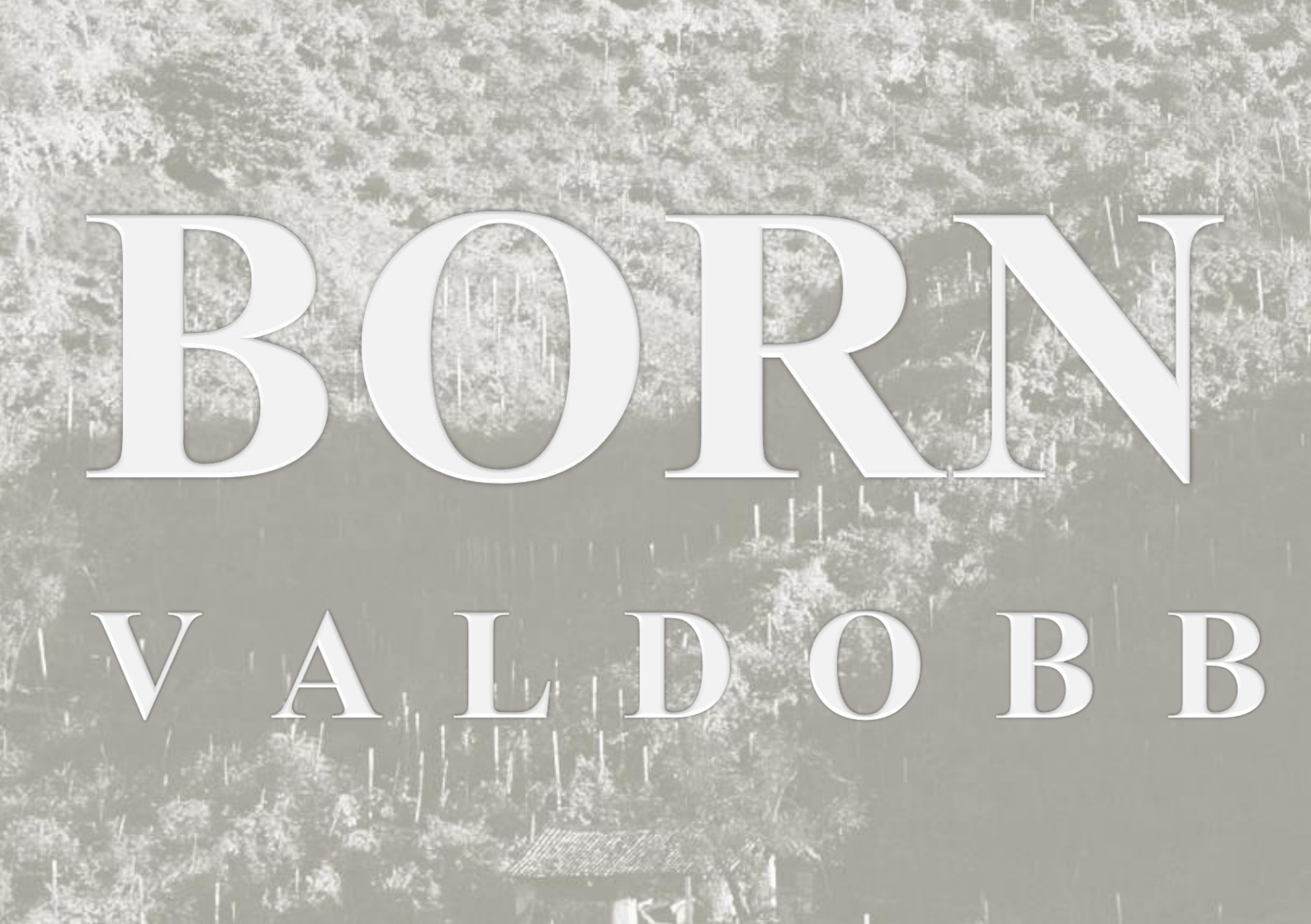
*Voi nei declivi assolati immemori del tempo,
perpetuate il senso della vita nell'uomo che fatica
a dissodare la zolla aspra ferace.*

*Vi amo dolci colline e con sguardi incantati
carezzo la linea sinuosa dei morbidi clivi,
ove le viti in fuga verso il pianoro civettano col vento
che gioca scherzoso coi pampini verdi dell'uva.*

*Navole ovattate galleggiano lievi nel cielo sereno
pronte a sfinarsi per l'arsura della terra madre.
Presto abili mani taglieranno nette dai tralci il frutto maturo.*

*Fra canti e risate orberanno le siepi ferite
fino alla prossima vendemmia.*

*Un vino profumato denso d'antichi aromi
sarà premiato gradito alla fatica
e scintillando frizzante nei bicchieri esalterà le menti*



BORN

VALDOBB

Le colline del Conegliano Valdobbiadene DOCG si estendono lungo l'anfiteatro naturale che si apre tra Conegliano e Valdobbiadene, a cinquanta chilometri da Venezia e al contempo non lontano dalle imponenti Dolomiti Venete.

Ciò che da sempre distingue le origini di chi nasce qui è il rispetto di sé e degli altri, l'impegno costante, la pazienza e l'amore per i frutti della terra, tutti sentimenti che hanno radici millenarie.

Solo chi vive qui, sa quanta meticolosità bisogna mettere nella coltivazione del vigneto per ottenere un'uva ineguagliabile.

Tutti i prodotti nati in questi territori, rispecchiano i pregi e le virtù della gente del posto.

Attilio Mionetto

IN

IA DOBBIADENE





DiMiO

31049 GRAN CUVEE
EXTRA DRY

Code: 76

GRAN CUVEE è un Vino Bianco Spumante Extra Dry.
Elegante bottiglia, perlage pungente e dall'aroma
particolarmente elegante è la cuvee TOP di gamma.
Va servito ghiacciato, ideale per aperitivi e per le nuove
frontiere del fast food. Ideale per le miscele
Selezionato da *Attilio Mionetto*

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

Great for mixing

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

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

Bottiglia Bottle : Collio 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

ESTREMO BRUT

Code: 86

ESTREMO BRUT è un Vino Bianco Spumante
Vino spumante ESTREMO BRUT è un uvaggio, di uve d'alta
quota e delle migliori selezioni dei vigneti veneti. ESTREMO
BRUT è ideale per aperitivi e abbinamenti con il pesce.
Ottimo per la miscelazione Selezionato da *Attilio Mionetto*.

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

Great for mixing

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

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

Bottiglia Bottle : Collio scura 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: Val d'Aosta / Veneto

Production area : Val d'Aosta - 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)





2MIÖ
IO
ESTREMO
BRUT





DiMiO

VINTAGE
EXTRA DRY
Millesimato

Code: 90

Vino bianco spumante elegante, dal perlage fine e dall'aroma fruttato che identifica l'esperienza di

Attilio Mionetto

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 : Collio scura lt 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 ROSEE
BRUT

Code: 79

è un vino spumante rosè dal perlage morbido,
che si abbina bene con i piatti a base di pesce.

Selezionato da *Attilio Mionetto*

*31049 is the code that identifies
the mission of Attilio Mionetto*

*Expressed from this harmonious
light and soft fresh pink sparkling wine.*

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

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

Bottiglia Bottle : Colla chiara I 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 : rosè scarico. Color : light straw pink

Zona di produzione : Veneto

Production area : Veneto

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

31049 FRIZZANTE

Code: 50

31049 è un Vino Bianco FRIZZANTE Tappo Raso
Ha con perlage fine e piacevole con un aroma
intenso e fresco.

L' equilibrio del suo gusto lo rende ideale, servito
fresco, per aperitivi e l'intero pasto. Ottimo per la
miscelazione

*Sparkling wine satin cap with fine and pleasant
with an intense and fresh aroma. The 'balance of
its flavor makes it ideal served chilled, for aperitifs
and the whole meal.*

Great for mixing

Note tecniche : alcol 11% pressione 2/3 bar a
20° C

*Technical notes : alcohol 11 % pressure 2/3 bar a
20° C.*

Bottiglia *Bottle* : Collio lt 0,75

Altezza *Height* : mm 296

Diametro *Diameter* : mm 92

Peso *Weight* : kg 1,300

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 : Veneto

Contiene solfiti *Contains sulfites*

Imballaggio *Packaging* : Box 6pcs

Peso scatola 6 pcs : Kg 8,400 (peso indicativo)

Weight Box 6 pcs : Kg 8.400 (indicative weight)

DiMiO

31049 SPUMANTE
EXTRA DRY

Code: 61

31049 è il codice che
identifica la missione *Attilio Mionetto*
, è un vino spumante bianco dal
perlage morbido, che si abbina bene con i
piatti a base di pesce.

*31049 is the code that identifies
the mission of Attilio Mionetto
Expressed from this harmonious
light and soft fresh sparkling wine.*

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 1,300

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

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

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 8,400 (peso indicativo)

Weight Box 6 pcs : Kg 8,400 (indicative weight)





DiMiO

DiMiO

O



LaMiO



DiMiÒ

3 1 0 4 9 VINO BIANCO DI MIO'

Code: 88

Di Miò VINO Bianco delle Venezie
Elegante vino bianco fermo dall'aroma fruttato.
Va servito ghiacciato, ideale per accompagnare
piatti di pesce.

*This elegant, fine and fruity white wine. Ideal for
banquet, especially if based on fish.*

Note tecniche : alcol 11%

Technical notes : alcohol 11 %

Bottiglia *Bottle* : chiara lt 0,75

Altezza *Height* : mm 300

Diametro *Diameter* : mm 86

Peso *Weight* : kg 1,224

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 8,400 (peso indicativo)

Weight Box 6 pcs : Kg 8,400 (indicative weight)





DiMiÒ

3 1 0 4 9 VINO ROSSO DI MIO'

Code: 181

Di Miò VINO Rosso da tavola
Classico vino rosso taglio bordolese, merlot e
cabernet, da tutto pasto. Piacevole
per accompagnare primi piatti, affettati, e
selvaggina.

Di Miò Red table wine

*Classic red wine "bordolese cut", merlot and
cabernet, from all over the meal. Enjoyable
To accompany first courses, meats.*

Note tecniche : alcol 11%

Technical notes : alcohol 11 %

Bottiglia Bottle : chiara lt 0,75

Altezza Height : mm 300

Diametro Diameter : mm 86

Peso Weight : kg 1,224

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 8,400 (peso indicativo)

Weight Box 6 pcs : Kg 8,400 (indicative weight)

An aerial photograph of a densely forested hillside. The trees are mostly dark green and brown, suggesting a mix of deciduous and evergreen species. At the bottom center of the frame, there is a small, rustic wooden building with a gabled roof. A large, semi-transparent, light-colored circular graphic element is positioned on the right side of the image, partially overlapping the forest. The overall lighting is soft, and the colors are muted, giving the image a naturalistic and somewhat somber feel.

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

DiMiO



H cm 32,50

P cm 19,50 L cm 28,50

DI MIO nasce dall'incontro tra L. Feltrin, imprenditore di Venezia che produce articoli professionali per il mondo vitivinicolo ed A. Mionetto, noto cofondatore della famosa Cantina.

Da questo incontro nasce una nuova sfida da parte di Attilio Mionetto:

“Presentare al mercato i prodotti della sua terra:

Prodotti che tramandano l'origine laboriosa della gente del territorio dove è vissuto.

In breve far conoscere a tutti i veri sapori di Valdobbiadene, prodotti e coltivati secondo canoni tradizionali, presentarli con una veste attuale e moderna, per impreziosire tutte le tavole del mondo.”

Il logo ben rappresenta questo progetto con l'accento sulla O, l'accento sulla bollicina, perché Di MIO'

produce solo PREZIOSE BOLLICINE!

nella terra di Valdobbiadene il prosecco viene chiamato dai contadini conferitori: “l'oro giallo”.

Attilio Mionetto, che è stato il pioniere a Valdobbiadene, nel valorizzare l'uva dei conferitori, sceglie le uve migliori dei contadini che amano lavorare con cura la terra e le vigne e avvalendosi della collaborazione di enologi esperti, riesce ad esibire al mercato solo prodotti testati e di gran pregio.

DiMiO
by
Attilio Mionetto

PROSECCO DOC
MAGNUM



M 150

CARTIZZE DOCG



10

PROSECCO DOCG
VALDOBBIADENE



20

PROSECCO DOC
EXTRA DRY



30

PROSECCO DOC
BRUT



40

PROSECCO DOC
FRIZZANTE



45

P R O S E C C O

GRAN CUVEE



76

ESTREMO BRUT



86

31049
ROSEE



79

VINALE
Millesimato



90

31049
FRIZZANTE



50

31049
EXTRA DRY



61

31049
BIANCO VDV



88

31049
ROSSO



181

&

C

U

V

E

E



TATTOO

Per ricordare sempre
le nostre origini.
Per incidere per
sempre i ricordi
ed i momenti più
felici della nostra vita.

Tattoo è una cuvée per il mondo dei
giovani, ideale sia per happy hour,
ma anche per celebrare un evento o
festeggiare una laurea.

Come disse M. Tabita "Nessuno beve
vino perché ha sete, tuttavia un
buon vino riscalda il cuore."

TATTOO

*Forever remember our origins.
To affect our lives forever with the memories
and the happiest moments.*

*As said M. Tabita "Nobody drinks wine because
he is thirsty, but a good wine warms the heart."*



GRAZIE

ORA CHE ABBIAMO
“DISSETATO” LA TUA ANIMA
PERMETTICI DI RISCALDARE IL TUO
CUORE
DEGUSTANDO
I NOSTRI VINI..

THANK YOU!
NOW THAT WE HAVE
QUENCHED YOUR SOUL
LET US HAET UP YOUR HEART
WITH A TASTING OUR WINES..



DiMiO

by

Attilio Mionetto

F I N I T O D I S T A M P A R E M A G G I O 2 0 1 7

D i M I O' S r l

Preziose Bollicine

Piazzetta Poitiers, 1
31049 VALDOBBIADENE

Logistica e Uffici: Via Noalese, 64 - 31059 ZERO BRANCO – TV

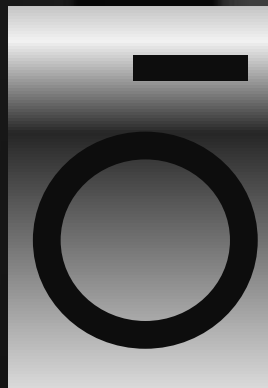
Tel +39 349 58 01 494
ceLI +39 346 12 62 282

Fax +39 0422 489 028

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



DiMiO



VALDOBBIADENE