



Alessandro D'Urso

E n o l o g o

Data di nascita: 18 settembre 1998

Indirizzo di residenza: Corso Filippo Turati
13, Torino, TO, Italia

Indirizzo di domicilio: Via dei Bosconi 4,
Fiesole, Fi, Italia

Telefono: +393662734233

E-mail: alessandro.durso18@gmail.com

SKILLS

Patente B / Automunito
Patente carrello elevatore
Office Package
RStudio
GIS system

LINGUE

Madrelingua

Italiano

C1

Inglese

B2

Francese

B1

Spagnolo

FORMAZIONE

Laurea Magistrale - "Marketing and Management delle imprese vitivinicole"
Università degli Studi di Firenze, Italia
2024-Presente

Laurea Magistrale - "Scienze Viticole ed Enologiche"
Università degli Studi di Torino, Italia
2020-2022

"Master de la Vigne et du Vin"
SupAgro Scuola di Ingegneria Agraria,
Montpellier, Francia
2021-2022

Laurea Triennale - "Viticoltura ed Enologia"
Università degli Studi di Torino, Italia
2017-2020

SOMMARIO PROFESSIONALE

Enologo italiano con esperienza internazionale in viticoltura ed enologia. Detentore di un doppio Master in Viticoltura ed Enologia presso l'Università di Torino, Italia, e la Scuola di Ingegneria Agraria SupAgro di Montpellier, Francia. Esperto in ricerca e sviluppo, vinificazione e gestione dei vigneti. Cerco una posizione in un'azienda italiana per applicare la mia esperienza nel marketing e nella gestione delle imprese vinicole.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Opus One Winery Oakville, Stati Uniti d'America, Luglio 2023 - Dicembre 2023

Yeast Intern

- Skills acquisite: Ricerca e Sviluppo, Controllo della qualità, Produzione di vino
- Lavorando a stretto contatto con il Responsabile Ricerca e Sviluppo, mi sono occupato della selezione e dell'utilizzo di lieviti indigeni e del miglioramento della gestione dell'ossigeno fermentazione attraverso lo studio del potenziale RedOx.

Matias Riccitelli Wines Mendoza, Argentina, Febbraio 2023 - Maggio 2023

Cantiniere

- Skills acquisite: Produzione di vino, Gestione di una squadra

S.A. Château d'Yquem Sauternes, Francia, Marzo 2022 - Dicembre 2022

Stage Laurea Magistrale

- Skills acquisite: Ricerca e Sviluppo, Conduzione dei Vigneti, Produzione di vino
- Ho svolto la mia tesi di Master sugli effetti dei preparati biodinamici sul sistema immunitario della vite e sulla prevenzione e lotta alla peronospora. Infine, sono entrato a far parte della squadra di cantina per le operazioni di vinificazione.

Castello di Neive Neive, Italia, Vendemmie 2021, 2018 e 2017

Cantiniere

- Skills acquisite: Produzione di vino

BANFI S.R.L. Novi Ligure, Italia, Luglio 2020 - Ottobre 2020

Stage laurea triennale

- Skills acquisite: Conduzione dei vigneti

G.D. Vajra Barolo, Italia, Vendemmia 2019

Cantiniere

- Skills acquisite: Produzione di vino, Lavoro in squadra

LAVORO VOLONTARIO

Ospedale delle Molinette Torino, Italia, Settembre 2018

Assistente di mensa