

INFORMAZIONI PERSONALI



GIACOMO DE VITO PISCICELLI

📍 Via Ettore Ximenes 3, 00197 ROMA (RM)

📍 Via Cassia 20, 50144 FIRENZE (FI)

📞 3319409186

✉️ giacomo.devitop@hotmail.com

Sesso maschile | Data di nascita 01/09/1998

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Ago 2022 - Ott 2022

Tecnico di laboratorio e cantiniere

Ho partecipato ad un progetto sperimentale dell' Azienda agricola Castello Bonomi (Franciacorta), in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano, volto a tracciare le curve di maturazione delle uve Chardonnay e Pinot Nero provenienti da specifici appezzamenti dell'azienda, sottoposti a differenti pratiche agricole (ombreggiamento, cimatura e sfogliatura).

Ho inoltre effettuato la vendemmia e le relative micro-vinificazioni delle prove sperimentali.

PRATICHE VITICOLE: Cimatura, Sfogliatura, Allestimento teli da ombreggiamento, Campionamento, Vendemmia.

PRATICHE DI LABORATORIO: Analisi Brix e Babo, Analisi acidità totale e acidificazione con tartarico, Analisi pH, Elaborazione dati con fogli Excel.

PRATICHE ENOLOGICHE: Micro-vinificazioni, Gestione volumi (travasi).

Università degli Studi di Milano - COCCAGLIO (BS) ITALIA

Attività o settore organizzazione, pianificazione e controllo

Feb 2022 - Lug 2022

Viticoltore e aiuto-enologo

Ho lavorato insieme ai dipendenti dell'azienda nella gestione del vigneto adottando tutte le pratiche agronomiche e colturali previste durante la stagione invernale e prevendemmiale (potatura secca e potatura verde).

Inoltre ho lavorato all'interno della cantina come aiuto-enologo nella gestione delle lavorazioni di sboccatura e di tiraggio.

PRATICHE VITICOLE: Potatura secca delle forma d'allevamento a cordone speronato, Guyot e Sylvoz, Tecniche di rinnovo del cordone speronato e del Guyot, Potatura verde (scacchiatura, palizzamento, spollonatura e defogliatura).

PRATICHE ENOLOGICHE: Sboccatura, Tiraggio, Gestione dei volumi delle vasche (travasi), Imbottigliamento e confezionamento, Organizzazione e logistica.

Castello Bonomi - Tenute in Franciacorta , Via San Pietro 46, Coccaglio (BS) - BRESCIA (BS) ITALIA

Attività o settore produzione

Ago 2021 - Nov 2021

Aiuto-enologo e vendemmiatore

Ho affiancato l'enologo dell'azienda vinicola durante la vendemmia 2021. Ho lavorato sia in cantina che in vigna, mettendo in pratica tutte quelle che sono le tecniche enologiche e viticole adottate nella produzione dei vini dell'azienda.

PRATICHE ENOLOGICHE: Processamento uva, Analisi mosti (babo e temperature), Solfitazioni, Svinatura, Pressatura, Travasi, Gestione volumi vasche (raccolta dati giornaliera su fogli Excel)

PRATICHE VITICOLE: Defogliatura, Campionamento e analisi uve (maturità fenolica e tecnologica), Vendemmia manuale

PRATICHE DI MAGAZZINO: Imbottigliamento etichettatura ed inscatolamento, Approntamento ordini, Riordino e logistica merci magazzino

Azienda agricola COS Vittoria , SP3, Km 14.300, 97019, Vittoria - VITTORIA (RG) ITALIA

Attività o settore produzione

Apr 2020 - Lug 2021

Supporto nell'organizzazione delle attività dell'Ente

Ho collaborato con i dipendenti della ONLUS nell'organizzazione di iniziative e incontri finalizzati alla sensibilizzazione cittadina sul rispetto per l'ambiente e sulla valorizzazione ecologica di alcune aree rurali e naturali dell' interland milanese (Cernusco sul Naviglio, Increa, Brugherio, Vimodrone).

Mi sono occupato, inoltre della logistica (gestione materiali), pulizia uffici, aiuto negli orti condivisi della ONLUS in collaborazione con ragazzi con disabilità

AmbienteAcqua ONLUS , Via Cesare Pascarella 33 - MILANO (MI) ITALIA

Attività o settore qualità, sicurezza, ambiente , tutela e salvaguardia dell'ambiente

Feb 2017 - Apr 2018

Cameriere / Aiuto Chef

Mi sono occupato del servizio ai tavoli, assistenza del settore enogastronomico del locale e aiuto in cucina

Ristorante Bottega Tirso , Via Tirso, 36, 00198 Roma RM - ROMA (RM) ITALIA

Attività o settore commercio, alberghi, pubblici esercizi

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2023 - alla data attuale

Management e marketing delle imprese vitivinicole

Livello QEQ 7

Università degli Studi di FIRENZE - Facoltà di AGRARIA

Master di primo livello

2017 - 2022

VITICOLTURA ED ENOLOGIA (CLASSE L-25)

Livello QEQ 6

Università degli Studi di MILANO - Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari

Laurea di primo livello (3 anni)

Studi Pre-Universitari

Diploma secondario: Liceo Scientifico

Anno Maturità: 2017

Diploma italiano

COMPETENZE PERSONALI

Lingue straniere

Inglese

Spagnolo

COMPRESIONE				PARLATO				SCRITTO	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B1	Autonomo	B1	Autonomo	A2	Base	A2	Base	B1	Autonomo
B1	Autonomo	B1	Autonomo	B1	Autonomo	B1	Autonomo	B1	Autonomo