

CV DAVIDE SARTI

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Davide Sarti**
Indirizzo **Verona**
Telefono **+39 3480454333**
E-mail **sartidavide@outlook.it**
Nazionalità Italiana
Data di nascita 19/04/1995



ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 13/08/2018 – 25/11/2018
- Datore di lavoro **Law Estate Wines**, Paso Robles – California
- Tipo di azienda o settore Azienda vitivinicola
- Tipo di impiego Cantiniere e Wine Educator
- Principali mansioni e responsabilità Lavori in vigneto pre-vendemmiale (controllo della resa, diradamento dei grappoli, campionamenti). Addetto al ricevimento uve, al controllo qualità, al controllo di fermentazione. Lavori ordinari di cantina (travasi, sanitizzazione vasche...). Aiuto all'imbottigliamento nella linea mobile. Accoglienza clienti in sala degustazione, visite guidate

- Date (da – a) 05/02/2018 – 05/08/2018
- Datore di lavoro **Pfeiffer Wines**, Rutherglen - Australia
- Tipo di azienda o settore Azienda vitivinicola
- Tipo di impiego Cantiniere
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione campioni per l'assaggio, prove di acidità, zuccheri, alcol, spettrofotometria. Addetto ricevimento e lavorazione uve, lavori ordinari di cantina (travasi, sanitizzazione vasche...), addetto alla filtrazione mediante pressa a cartoni e filtro rotativo. Aiuto all'imbottigliamento nella linea mobile

- Date (da – a) 28/08/2017 – 24/11/2017
- Datore di lavoro **Masi Agricola S.p.A.**, 37015, Gargagnago di Valpolicella (VR) - Italia
- Tipo di azienda/settore Azienda vitivinicola
- Tipo di impiego Cantiniere
- Principali mansioni e responsabilità Addetto ricevimento e lavorazione uve, lavori ordinari di cantina (travasi, sanitizzazione vasche...), prove di assemblaggio vini

- Date (da – a) 23/08/2016 – 31/10/2016
- Datore di lavoro **Castello di Ama S.r.l.**, Località Ama, 53013, Gaiole In Chianti (SI) - Italia
- Tipo di azienda o settore Azienda vitivinicola
- Tipo di impiego Cantiniere e tecnico di laboratorio
- Principali mansioni e responsabilità Campionature pre-vendemmiali, analisi di laboratorio, addetto ricevimento e lavorazione uve, lavori ordinari di cantina (travasi, sanitizzazione...)

- Date (da – a) 09/2015
- Datore di lavoro **Cantina Valpolicella Negrar SCA**, Via Cà Salgari 2, 37024, Negrar (VR) - Italia
- Tipo di azienda o settore Azienda vinicola
- Tipo di impiego Operaio alimentare generico
- Principali mansioni Messa a riposo dell'uva e allestimento del fruttaio

- Date (da – a) 20/01/2013 – 20/02/2013
- Datore di lavoro **Ceca Italiana S.r.l.**, San Pietro di Legnago, Via Malon 2, 37045, Legnago (VR) - Italia

CV DAVIDE SARTI

- Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità

Chimico Industriale
Tecnico di laboratorio - Stagista
Controllo materiali esausti, prove di granulometria, estratto secco, efficienza del materiale

2013 – 2017
Privato
Service audio-luci spettacoli e manifestazioni
Tecnico audio-luci
Allestimento e gestione di strumentazione elettronica digitale per eventi musicali live, conferenze, eventi di varia natura. Organizzazione delle tempistiche di lavoro, appalti ed eventi pubblici e privati.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Istituto di istruzione
- Master di 1° livello

01/2019 – 12/2019 (in corso)
Università degli studi di Firenze
Management e marketing delle imprese vitivinicole

- Date (da – a)
- Istituto di istruzione
- Facoltà

2014 – 2017
Università degli studi di Verona
Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, classe L-25
Argomento di tesi: Indagine conoscitiva e sperimentale su dinamiche di produzione di vini chianti cru

- Qualifica conseguita

Enologo - 110/110 e lode

- Date (da – a)
- Istituto di formazione
- Principali materie oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

01/2017 – 03/2017
ONAV – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino
Corso per assaggiatori di vino – Studio di tecniche di assaggio, valutazione e giudizio dei vini, considerando il processo produttivo e i disciplinari di produzione.
Assaggiatore Tecnico ONAV

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto
- Principali materie / abilità professionali oggetto di studio
- Qualifica conseguita

2009 – 2014
IIS G. Silva – M. Ricci, istituto tecnico industriale, indirizzo chimica
Chimica industriale ed organica. Materie teoriche affiancate da numerose ore di laboratorio.
Perito industriale chimico capotecnico specializzato - 100/100

MADRELINGUA
ALTRA LINGUA

ITALIANA
INGLESE

CAPACITÀ E COMPETENZE

Ho sviluppato negli anni ottima autonomia grazie alle esperienze di studente fuori sede e lavoro all'estero.
Sono in grado di stabilire e consolidare rapporti, lavorare in gruppo avendo sempre rispetto degli altri.
Ho la capacità di gestire le priorità, di organizzare e pianificare autonomamente il lavoro per rispettare le scadenze. Mantengo la concentrazione sotto pressione e ho elevata capacità di problem solving.

IN SINTESI

Professionale, motivato, autonomo, dinamico e organizzato.

PATENTE

B (Automunito)





January 29, 2019

To Whom It May Concern

I am writing this letter to introduce Davide Sarti and recommend him for a position in wine production and related positions. Davide has assisted us here at Law Estate for the 2018 harvest season and done a stellar job. Davide arrived with a very good technical understanding of grape growing and winemaking. Being a small winery we needed someone that would be able to complete any and all tasks ranging from vineyard work and sampling to red cap management, pressing, racking, punch downs and general winery work and sanitation. Davide has answered the call and performed beyond expectation.

Davide's passion and enthusiasm for his work and wine is obvious and genuine. He was always very punctual, thorough, efficient, communicative and energetic, Davide has a great sense of what needed to be done in the winery, being able to finish and complete all jobs given to him unsupervised and with great attention to detail.

It has been a pleasure working with Daivde and I strongly recommend hiring him. If you have any questions please don't hesitate to contact me at 805 226 9200.

Sincerely,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Philipp Pfunder", with a long horizontal flourish extending to the right.

Philipp Pfunder

Winemaker

14th December 2018.

To Whom It May Concern:

Davide Sarti was in the employ of Pfeiffer Wines for the period 05/02/2018 to 03/08/2018. Pfeiffer Wines is a family owned and operated winery within the Rutherglen region, making premium sparkling, white, red and fortified wines.

Davide was employed as a cellar hand during the 2018 vintage and for three months post vintage.

Davide's duties included:

- Crushing and standard additions
- Pressing operations
- Yeast inoculations
- MLF inoculations
- Pump work – racking, transfers, blending
- Barrel work – emptying, cleaning, filling, topping
- General additions
- Sterilization of tanks and equipment
- Sampling
- Bottling and labelling
- Fortification
- Pump overs, plunging and pigeage (foot treading)
- Tanker loading/unloading
- Flotation
- Fining trials
- Tasting ferments and finished wines
- Tasting and blending wines

Davide has an excellent work ethic. He seeks to find work at all times. Davide has very good attention to detail. He was polite, kind and thoughtful of others. Davide can work alone and is excellent in a team, always willing to help others and involve others in the job.

Davide worked very long hours in the vintage period without complaint. He was flexible in his role, easy to get along with and fitted into the team environment.

Davide is keen to learn, both practically in the cellar, theoretically and also through tasting. He is a thoughtful and considerate winemaker, with a strong desire to succeed, which I believe will serve him very well throughout his career.

I believe that Davide would make a fine addition to a winemaking or cellar team.

It was a pleasure to have had Davide work at Pfeiffer Wines. We are grateful for his contribution to the success of vintage 2018, and wish him all the best for what I imagine will be a long and successful career in the wine industry.

Please contact me if you need further information on jen@pfeifferwines.com.au.

Yours sincerely,

Jennifer Pfeiffer
Winemaker
Pfeiffer Wines

Valgatara di Marano V.IIa (VR)

September 25, 2017

To Whom it may concern,

Dr. Davide Sarti was employed by Masi Agricola S.p.a., in Marano di Valpolicella winery, Verona (IT).

Masi Agricola is a leader in production of Amarone della Valpolicella Classico and in "Appassimento" technique wines. (www.masi.it)

He is working with Masi as cellar hand, involved in the vinification process of white and red grapes (in particular Pinot Grigio and Valpolicella) and charged of transferring the grapes selected for our Amarone wines in drying lofts, and verifying their quality and health.

He started his working experience the 28th of August 2017 and He will work in Masi till November 2017.

During his work experience, he has proven to be reliable, punctual, accurate in work, suitable for working in team, able to solve problems.

He has carried out the following activities: crushing of dried grapes, preparation of starter yeasts, preparation of laboratory samples, racking, pumpover, cleaning and sanitation of tanks and equipment, clarifications, work on wine aging in barrel, working in the storage of grapes dedicated to the "appassimento" process (drying).

Please contact me at my mail address if you need more details about Davide working experience.

Andrea Tella

Enologo


andrea.tella@masi.it



CASTELLO DI AMA

SIENA - ITALY

27th September 2017

Castello di Ama s.r.l.
Località Ama, snc,
Gaiole in Chianti, Siena - Italia
53013

OBJECT: REFERENCE LETTER FOR DAVIDE SARTI

Castello di Ama winery is located in Tuscany (IT). We are specialized in Chianti Classico wine production and Super Tuscan (www.castellodiama.com).

With this letter, we want to guarantee that Mr. Davide Sarti, born in Legnago (VR) on April 19th 1995, has worked in our winery from August 22nd 2016 to November 1st 2016 as a cellar hand.

During his work at Castello di Ama, he has proven to have good learning skills, versatility –he has also worked as a laboratory assistant- and has proven to have a strong sense of duty.

Our work relationship with Mr. Sarti ended when he finished his internship, designated by the University of Verona. He also worked extra shifts in order to develop his professional skills, according to his ambitions.

For more details, please contact me.

L'enologo Dr. Marco Pallanti

Castello di Ama s.r.l. Società Agricola

Cap. soc. 3.900.000,00 i.v. - C.F. e nr. R.I 02098290584 - P.IVA 00884000522
53013 Gaiole in Chianti (Siena) tel.: +39 0577 746031 - fax +39 0577 746849
www.castellodiama.com - info@castellodiama.com