



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>Andrea Micheli</b>
Indirizzo	
Telefono	
Fax	
E-mail	
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	( / / )

## ESPERIENZA LAVORATIVA

**2019 Aprile - /:** Formazione Presso Agrea Centro Studi (specialisti nella ricerca e sperimentazione di campo). Conoscenza principale sulle Patologie Della Vite e altre Colture Generali (Melo, Ciliegio, mais, orzo, kiwi, ecc) Conoscenza Dei prodotti Fitosanitari tramite applicazione, secondo vari metodi pratici e tipi di strategie.

**2018 Aprile - Giugno:** Formazione Presso Agrea Centro Studi (specialisti nella ricerca e sperimentazione di campo). Conoscenza principale sulle Patologie Della Vite e altre Colture Generali (Melo, Ciliegio, mais, orzo, kiwi, ecc) Conoscenza Dei prodotti Fitosanitari tramite applicazione, secondo vari metodi pratici e tipi di strategie.

**2017 Settembre - Novembre:** Esperienza come Enologo Cantiniere Presso la Cantina Iris Winery (Cottage Grove/ Oregon). Conoscenza di tutta la filiera di produzione del vino. Dalla campionatura in vigneto delle uve e analisi in laboratorio sino ricevimento delle uve in particolare Pinot Noir e Chardonnay. Mansioni di gestione pressature delle uve e preparazione dei lieviti e processi generali di vinificazione. Controllo fermentazioni in barrique e buona collaborazione con l'enologo della Cantina.

(Segue lettera Informativa sulla mia Esperienza)

**2017 Aprile Giugno:** Formazione Presso Agrea Centro Studi (specialisti nella ricerca e sperimentazione di campo). Conoscenza principale sulle Patologie Della Vite e altre Colture Generali(Melo, Ciliegio,mais, orzo,kiwi,ecc) Conoscenza Dei prodotti Fitosanitari tramite applicazione, secondo vari metodi pratici e tipi di strategie.

**2016 Aprile Agosto:** Formazione Presso Agrea Centro Studi (specialisti nella ricerca e sperimentazione di campo). Conoscenza principale sulle Patologie Della Vite e altre Colture Generali(Melo, Ciliegio,mais, orzo,kiwi,ecc) Conoscenza Dei prodotti Fitosanitari tramite applicazione, secondo vari metodi pratici e tipi di strategie.

**2015 Agosto Settembre:** Progetto (Formativo e Lavorativo). Presso La Cantina Albet i Noya (Vilafranca Del Penedes) Catalunya. Conoscenza delle Varietà Autoctone e sperimentazione resistenziale in laboratorio. Microvinificazioni su varie varietà per creazioni di nuovi Vini/ Lieviti. Pratica In campo e conoscenza soprattutto teorica dei metodi di allevamento potatura e raccolta. Pratica in Cantina, conoscenza di tutti i metodi di vinificazione e specifici per alcune varietà. Uso di nuove tecnologie pressa inerte, Verticale.

**2014 Settembre ottobre:** Stage universitario presso la cantina della famiglia Cinzano "Col D'Orcia"(Montalcino, Toscana; proprietario Francesco Marone Cinzano);Vino biologico:Conoscenza di tutta la filiera produttiva; Partendo dal ricevimento delle uve, la metodica di pigiatura a secondo del tipo di uva e del tipo di vino che si vuole produrre, delle tipologie di pressatura delle uve per la produzione in primis del Vino Brunello di Montalcino. Lavoro e conoscenza di tutti i vari metodi di vinificazione sempre orientati sulle varie tipologie dei vini che si vogliono produrre(rimontaggi,delestage, decantazioni, filtrazioni,flottazione e macerazione carbonica). Conoscenza dei vari tagli dei vini tramite delle degustazioni,prima sui mosti dell annata in corso e poi vini in fase di invecchiamento delle annate precedenti, sempre con metodi diversi di affinamento in barrique, tonon e botte grande, con legno di diverse tipologie.

Apprendimento anche della metodica di lavorazione in campo sulla vite, tipi di allevamento, trattamenti apportati e vari concimazioni organiche fatte nel terreno.

Segue, lettera di giudizio finale ( allegata)

**2013 Settembre ottobre:** Formazione come enologo Cantiniere Presso la Cantina Fasoli Gino di Colognola Ai Colli (VR)Vino Biologico. Conoscenza di tutta la filiera di produzione del vino. Dal ricevimento delle uve a i vari processi, di macerazione, decantazione, filtrazione su i mosti e i vini. Conoscenza dei metodi di invecchiamento dei vini,in barrique con le varie tipologie di legno e conoscenza della catena di imbottigliamento.

**2013 2014:** Creazione del marchio aziendale per la produzione di olio extra vergine di oliva ("IL PIAN").

**Dal 2013:** Occupazione presso l'Azienda agricola di famiglia( Azienda Agricola Micheloni, Mezzane di sotto località Pian di Castagnè VR), con riferimento a tutte le colture presenti all'interno dell'azienda (ciliegi, viti e olivi)

**Dal 2001 al 2012:** Falegnameria Arredamenti su misura di Zenari Ettore (Mezzane di sotto) Verona.

**Primi due anni:** Qualifica di apprendista, con acquisizione della conoscenza dei macchinari, dei materiali e della messa in opera del mobile.

**Successivi tre anni:** gestione in prima persona di alcune fasi delle varie lavorazioni del legno.

**Da quinto anno in poi:** collaborazione nella gestione complessiva dei lavori, a partire dai progetti e fino alla messa in opera; gestione di clienti ed architetti.

## ISTRUZIONE

**2018( Marzo)** Università di Verona Laurea In Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche

**2012 -2017** Università di Verona Corso di Laurea In Scienze e tecnologie Viticole ed Enologiche (sede San Floriano, Verona).

**2015-** Frequentazione di Alcuni Corsi integrativi della formazione universitaria da enologo:

Corso di Potatura simonit( Cantina Bolla)

Seminario del Corso Spumanti Metodo Classico (SAn Michele All'Adige)

Corso Assaggiatori Olio Extra Vergine di Oliva( Aipo Verona)

**2009 - 2010** 5<sup>a</sup> Superiore serale I.T.G. CANGRANDE DELLA SCALA

**2008 - 2009** 3<sup>a</sup> 4<sup>a</sup> Superiore Arcadia serale Indirizzo GEOMETRA

**2007-2008** 1<sup>a</sup> 2<sup>a</sup> Superiore Arcadia serale Indirizzo GEOMETRA

**1998 - 2001** 3 anni Centro Formazione Professionale (CFP) Quinto

Indirizzo : Meccanica Motoristica

## **ULTERIORI INFORMAZIONI**

**LINGUE:** Inglese Francese Scolastiche, Catalano.

**LAVORO:** ottime capacità di adattamento nel svolgere mansioni differenti e buone capacità di ascolto; spiccato senso della responsabilità e forte motivazione nell'ampliare e migliorare le proprie Esperienze.

**SOCIALE:** volontario come operatore esterno presso la cooperativa filo continuo, donatore di sangue e rappresentante nel direttivo fidas San Martino buon Albergo.