



# Alice Del Bianco

---

**Data di nascita:** 08/06/1991 | **Nazionalità:** Italiana | **Sesso** Femminile |

(+39) 3343270927 | [alicedelbianco@yahoo.it](mailto:alicedelbianco@yahoo.it) |

[www.linkedin.com/in/alice-del-bianco-wine-n-spirits](http://www.linkedin.com/in/alice-del-bianco-wine-n-spirits) | Skype: alice.delbianco |

via somalia, 22, 33170, PORDENONE, Italia

Presentazione: Enolover da sempre, winemaker in formazione, aperta ad ogni sfida, novità ed avventura. Di base friulana ma alla ricerca del Mondo.

## ● ESPERIENZA LAVORATIVA

---

02/2019 – ATTUALE – San Martino al Tagliamento, Italia  
**CONSULENTE TECNICO** – TENUTA FACCHIN ADRIANO

---

10/07/2017 – ATTUALE – San Giorgio della Richinvelda, Italia  
**RESPONSABILE TECNICO** – CANTINA RAUSCEDO

---

- Responsabile analisi e microbiologia
- Gestione ed organizzazione campioni clienti
- Formazione stagisti stagionali

San Giorgio della Richinvelda, Italia

11/07/2016 – 31/12/2016  
**RESPONSABILE TECNICO** – CANTINA RAUSCEDO

---

- analista di laboratorio enologico: analisi valutazione SO<sub>2</sub>, analisi principali componenti organici del vino, valutazione organolettica, gestione protocolli microbiologici, gestione documentazione, gestione campionature.  
- utilizzo di strumenti specifici: FOSS, CRISON, ANTON PAAR  
- analisi manuale di SO<sub>2</sub>, acidità totale, test proteico.  
- gestione inventario di cantina

San Giorgio della Richinvelda, Italia

24/08/2015 – 30/11/2015  
**CANTINIERE** – MARCHESI MAZZEI S.P.A

---

- Lavori di pulizia generale della cantina (macchine operatrici, vasi vinari..)  
- Operazioni di ricevimento e di pigia-diraspatura delle uve  
- Operazioni riguardanti la macerazione in rosso per ottenere vini da invecchiamento (aggiunta enzimi, anidride solforosa, rimontaggi, follature, travasi, uso ossigeno...)  
- Operazioni riguardanti vinificazione in bianco di uve rosse per ottenere vini rosati strutturati (aggiunta enzimi, utilizzo flottatore, utilizzo del freddo..)  
- Operazioni riguardanti la fermentazione alcolica e malolattica (aggiunta lieviti, attivanti, scorze di lievito, batteri malolattici..e la concentrazione dei mosti con evaporatore a freddo sottovuoto ed osmosi inversa.  
- Operazioni riguardanti le fasi di imbarricatura, sbarricatura e colmatura barriques.  
- Tagli pre imbottigliamento con uso di contaltri

Agricoltura, silvicoltura e pesca | [www.mazzei.it](http://www.mazzei.it) |

Via Ottone III di Sassonia n 5 loc. Fonterutoli, 53011, Fonterutoli, Italia

05/07/2016 – 07/07/2016  
**GIUDICE DI ANALISI SENSORIALE** – CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

---

Giudice di analisi sensoriale per Guida ALTROCONSUMO '17  
Brescia, Italia

27/01/2015 – 30/01/2015

Altre attività di servizi | [www.assaggiatori.com](http://www.assaggiatori.com) | Brescia, Italia

21/08/2014 - 11/11/2014

**STAGE UNIVERSITARIO** - MARCHESI MAZZEI S.P.A

---

Fonterutoli, Italia

05/09/2012 - 10/09/2012

**ORGANIZZATRICE DI BANCHETTI "PORDENONELEGGE"** - PRO PORDENONE

---

-Attività di gestione dello stand  
-Attività di organizzazione turni di lavoro personale  
-Attività di vendita diretta e comunicazione

Pordenone

## ● **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

---

02/2021 - 02/2021

**GOOGLE DIGITAL TRAINING** - GOOGLE

---

<https://learndigital.withgoogle.com/digitaltraining/courses>

05/09/2014 - Monteriggioni, Italia

**ATTESTATO DI FREQUENZA AL CORSO DI FORMAZIONE "SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO"** - Professione consulenti s.r.l

---

Codice ATECO:A | [www.professioneconsulenti.com](http://www.professioneconsulenti.com)

03/09/2014

**ATTESTATO DI FREQUENZA CORSO DI FORMAZIONE IGIENE E SICUREZZA DELGLI ALIMENTI HACCP** - Professione Consulenti s.r.l

---

2012 - 2016

**CORSO DI LAUREA TRIENNALE** - Università degli studi di Udine facoltà di Viticoltura ed Enologia

---

12/09/2005 - 01/07/2010 - Pordenone, Italia

**DIPLOMA DI MATURITÀ SCIENTIFICA** - Liceo scientifico Michelangelo Grigoletti

---

68

## ● **COMPETENZE LINGUISTICHE**

---

**Lingua madre:** ITALIANO

**Altre lingue:**

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
<b>INGLESE</b>	B2	B2	B2	B2	B2
<b>FRANCESE</b>	A2	A2	A2	A2	A1

---

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

## ● **COMPETENZE ORGANIZZATIVE**

---

### Competenze organizzative

---

Capacità di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisita tramite le diverse esperienze professionali sopra elencate nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati. Capacità di lavorare in situazioni di stress acquisita grazie alla gestione di situazioni di lavoro intenso nelle diverse esperienze vendemmiali elencate in cui la puntualità nella gestione e nel rispetto delle diverse scadenze era un requisito minimo.

## ● **COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI.**

---

### Competenze comunicative e interpersonali.

---

*Spirito di gruppo e capacità nella gestione del lavoro di gruppo e nella percezione delle esigenze individuali. Ho avuto modo di sviluppare queste abilità grazie all'esperienza di team working presso l'Università.*

## ● **COMPETENZE PROFESSIONALI**

---

### Competenze professionali

---

- Ottima competenza nell'uso e gestione di sistemi operativi Apple MacOS X e Windows e degli applicativi Windows Office (Word, Excel, Power Point) & Apple Office (Pages, Numbers, Keynote)
- Nello specifico:1 - Concetti teorici di base della tecnologia dell'informazione2 - Uso del Computer e gestione dei file3 - Elaborazione testi (Word)4 - Foglio elettronico (Excel)5 - Basi di dati (Access)6 - Strumenti di presentazione (power point)7 - Reti informatiche e comunicazione

## ● **PRIVACY**

---

### Privacy

---

*Autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs. 196/2003.*

## ● **REFERENZE**

---

CENTRO STUDI ASSAGGIATORI - Pannel Leader  
Giudice di analisi sensoriale per "Guida ALTROCONSUMO"  
<http://www.assaggiatori.com/formazione/gesp/>

## ● **VOLONTARIATO**

---

2014 - ATTUALE  
**Donatore sangue AFDS**

---

04/2020 - 06/2020  
**Volontario straordinario di Protezione Civile Emergenza COVID-19**

---

Pordenone

