

PM

# PIO MANZONI

ENOLOGO

## PROFILO

Sono una persona intraprendente e con un gran senso di responsabilità. Nei rapporti umani mi ritengo una persona diretta. Sul lavoro sono professionale e particolarmente preciso. Il senso di appartenenza per il posto in cui lavoro mi fa dare sempre il massimo. Rispetto ogni decisione ma allo stesso tempo non ho paura di esprimere la mia opinione personale.

## INFORMAZIONI

DATA DI NASCITA:  
02/04/1994

INDIRIZZO:  
Via Ponzella 12,  
21052 Busto Arsizio (VA), Italia

## CONTATTO

TELEFONO:  
+39 3472781002

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:  
[piomanzoni@gmail.com](mailto:piomanzoni@gmail.com)

## LINGUE

Italiano - Madre lingua  
Inglese - Fluente

## ISTRUZIONE

### **Università Degli Studi Di Milano – Scienze e tecnologie agrarie e forestali**

2016 - 2020

Corso di Viticoltura ed Enologia

Titolo di tesi: La gestione colturale del sangiovese per la produzione di vini di qualità.

### **Attestato di 1° Livello – Tecniche innovative di potatura secondo il metodo SIMONIT&SIRCH**

2019-2020

Potatura invernale ed estiva su Guyot e Cordone speronato.

Conversione viti al metodo Simonit&Sirch.

### **Attestato di I-II-III Mastro Birraio Docente Gianfranco Marini**

2015

Cos'è la birra: materie prime, tecniche e aree geografiche di produzione;

La gestione della birra: tipologie e tecniche di spillatura;

La figura del Publican: comportamento dietro il bancone e gestione delle risorse.

### **Liceo Artistico Paolo Candiani, Busto Arsizio (VA)**

2009 - 2014

Progetto sperimentale Leonardo-Indirizzo Architettura e Design

## HOBBY

Collezionare vino  
Coltivare luppolo per la produzione di birra  
Viaggiare per conoscere nuove culture  
Stare a contatto con la natura  
Fare sport, in particolare basket e surf

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

---

### **Ovidius Pub-Barista**

2017 – In corso  
Accoglienza clienti.  
Barman.  
Spillatore di birra e servizio vini.

### **Tirocinio presso Società Agricola Banfi S.r.l. (SI)-Cantiniere**

20 Agosto 2018 – 20 Ottobre 2018  
Mansioni svolte durante il tirocinio:  
Assistenza alla cernita, montaggio linee di passaggio del vino, rimontaggi, arricchimenti, delestage, inoculi, svinature, avviamento cicli di pressatura e altre mansioni da cantina.

### **Byra – Cultura Birraria-Spillatore**

2016 - 2017  
Spillatore presso locale di degustazione di birra.  
Abbinamento birre artigianali-finger food.

### **SIMPSON FARMS PR (Childers, Queensland, Australia)-Operatore**

Febbraio 2015 – agosto 2015  
Operatore agricolo per la raccolta di Mango e Avocado con l'utilizzo di macchinari agricoli.  
Tutor per nuovi lavoratori.

## COMPETENZE VITIVINICOLE

---

