Marco Prandi

ENOLOGO - RICERCATORE

Contatti

+39 3331216042
m.prandi95@gmail.com
Alba 12051 (CN)

Su di me

Curioso, proattivo e **determinato.** Alla ricerca di una posizione lavorativa dove poter **applicare e migliorare** le mie abilità di **organizzative** e di **lavoro sotto pressione.**

Soft Skills

Utente avanzato:
- Microsoft Office (Word, **Excel**, **Power Point**)
- Qgis, SagaGis
- **Vintrace**

Utente medio:
- **R Studio**, Past
- SNAP
- Agisoft Metashape, **Pix4DMapper**

- **Inglese: C1**

https://www.linkedin.com/in/marco-prandi/

Esperienze lavorative

• HARVEST ENOLOGIST
Sequoia Grove Winery, Napa (California) • Ago 22 - Dic 22
Gestione del laboratorio. Monitoraggio FA e FML e macerazioni. Uso di pH-metro, rifrattometro, **FOSS** e **spettrofotometro**. **Report giornalieri**. **Tracciamento** delle analisi e **dei processi** di cantina tramite **Vintrace**. Discussione delle tecniche di vinificazione in base all'andamento delle **curve di fermentazione** e delle **macerazioni**. **Campionamenti** in vigneto per fertilità, resa e maturazione. **Degustazioni** durante e post vendemmia per **blend e correzioni**. **Prove di affinamento**: correzione acidità e chiarifiche.

• RICERCATORE – TELERILEVAMENTO IN VITICOLTURA
Università degli Studi di Torino • Mar 21 - Giu 22
Sviluppo e coordinamento di piani sperimentali, incentrati sull'uso della **geostatistica** e del **telerilevamento** in viticoltura. In particolare per migliorare la **gestione agronomica, fitosanitaria** e **ambientale** dei vigneti

• ASSISTENTE ENOLOGO
Tenuta Carretta, Piobesi d'Alba (CN) • Set-Nov 19
Gestione di un piccolo **team** nelle principali attività di cantina durante il periodo della vendemmia. **Partecipazione attiva al processo decisionale** per i protocolli di vinificazione, dall'aggiunta e l'uso di prodotti enologici ai travasi e alla sanificazione.

• CANTINIERE
Podere Ruggeri Corsini, Monforte d'Alba (CN)•Set-Ott 17
Imparato, applicato e consolidato le **principali tecniche di vinificazione**. Utilizzo di diversi protocolli in base alle cultivar ed agli obiettivi produttivi. **Interpretazione dei principali parametri enologici**.

• CANTINIERE
DONNAFUGATA, Contessa Entellina(PA)•Ago-Set 17
Raggiunto l'**autonomia** nel seguire i protocolli per il ricevimento delle uve, **inoculo** dei lieviti, **svinatura**, **delestage** e **correzioni**. Monitoraggio della fermentazione e degli odori indesiderati. Analisi di base e **FOSS**.

• STAGE VITICOLO
Az.Agr. Sordo Giovanni,Castiglione Falletto(CN)•Feb-Ott 17
Collaborato sia con l'agronomo nei rilievi e nelle decisioni, **sia con i lavoratori in vigneto**. Ipotesi di un **calendario di trattamenti**, e **riconoscimento** delle **malattie** più comuni, potatura e le principali operazioni nel vigneto.

Formazione

• SANGUIS JOVIS SUMMER SCHOOL – Maturazione e maturità del Sangiovese
Fondazione Banfi, Montalcino (SI) • Sett 21

• SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE-LAUREA MAGISTRALE
Università degli Studi di Torino • 18-20
110/110 con lode e dignità di stampa
Progetto di tesi: "Vineyards analysis by multispectral and thermal data from satellite and UAV: comparing limits and potentialities"

• VITICOLTURA ED ENOLOGIA – LAUREA TRIENNALE
Università degli Studi di Torino • 16-18
Progetto di tesi: "Opportunità della spettroscopia NMR nell'autenticazione dei vini"

Premi e riconoscimenti

• Premio per tesi di laurea magistrale sui temi della digitalizzazione e dell'innovazione (Premio DEI) anno 2021
Camera di Commercio Asti-Alessandria

Autorizzo il trattamento dei dati personali presenti nel CV ai sensi del D.Lgs. 2018/101 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).