

# DAVIDE PICCIONE

*Enologo e viticoltore*

## PROFILO PERSONALE

Professionista con laurea in viticoltura ed enologia conseguita presso l'Università degli studi di Palermo con esperienza pluriennale in enologia ed agronomia applicata alla viticoltura.

Dotato di grande flessibilità con propensione alla ricerca scientifica per il miglioramento qualitativo della produzione vitivinicola, unisce capacità di sacrificio alla cura dei dettagli per l'estrazione prima e il mantenimento poi delle sostanze fenoliche ed aromatiche nell'intero processo produttivo per garantire un elevato standard qualitativo.

Negli ultimi anni l'esperienza lavorativa si è concentrata sul processo produttivo con certificazione biologica delle uve. Estremamente motivato dall'amore verso il settore vitivinicolo ed abituato al lavoro d'équipe sia da responsabile che in ruoli secondari si candida per un ruolo stimolante con la possibilità di crescita professionale

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

### ENOLOGO-VITICOLTORE

- Maggio 2005 ad oggi-Azienda Agricola Spatolilla S. S- Azienda Vitivinicola, enologo-viticoltore

### ENOLOGO

- Agosto 2007-Marzo 2008 - Cantine Feudo Arancio (C.da portella misilbesi-92017 Sambuca di Sicilia -Ag-)
- Luglio 2005-Febbraio 2006 - I.R.S.A. srl, C/da Guarrato, 170, Tp (Centro di ricerca nel settore vitivinicolo)
- Agosto 2004-Giugno 2005 - Cantina Sociale Aurora Valle dei Templi s.c.a.r.l., (C/da Burraiti, Favara-AG-)

### CONSULENTE ENOLOGO


- Settembre- Ottobre 2006 - Cantine Gancia (Feudi di Castellazzo, Tp)



## CONTATTI

 +39 3208584468

 [davidepiccione1@gmail.com](mailto:davidepiccione1@gmail.com)

 Via S. Antonino, 24- 91025 Marsala (Tp)

## CERTIFICAZIONI

- Laurea in Enologia e Viteicoltura
- Diploma Liceo Scientifico

## CONSULENTE AGRONOMICO

- Febbraio 2007-Settembre 2009 Retablo srl- Feudi di Castellazzo, Trapani

## TIROCINANTE ENOLOGO

- Agosto 2003-Ottobre 2003 - Baglio Hopps (C/da Biesina, Marsala -TP-)
- Agosto 2002-Ottobre 2002 - Cantina sociale Europa s.c.a.r.l (Via Nazionale, Petrosino -tp-)

---

## FORMAZIONE

### Università degli Studi di Palermo

Dottore in Viticoltura ed enologia (2000-2004)

### Liceo scientifico "P.Ruggieri" di Marsala

Licenza scientifica (1995-2000)

---

## CORSI

### Fisar -Castelvetrano (Tp)

Sommelier-Primo livello (2007)

### Istituto Agrario di Marsala (Tp)

Impianto e potatura della vite (2003)

---

## COMPETENZE PROFESSIONALI

- Gestione uve in ingresso e scarico materie prime
- Gestione processo di vinificazione, compresa la spumantizzazione in autoclave
- Definizione del protocollo di lavorazione
- Preparazione del processo di imbottigliamento
- Supervisione al processo completo di produzione del vino
- Prima manutenzione degli impianti enologici (presse, vasche, autoclavi)
- Supporto ai colleghi nell'espletamento di altre attività (es. preparazione spedizioni, consegne in loco con mezzo aziendale)
- Conoscenza normativa vitivinicola ed etichettature DOC DOCG
- Analisi di controllo sulle fermentazioni e fasi di vinificazione (per es. grado zuccherino, solfitati, PH)
- Gestione laboratorio della cantina
- Conoscenza macchinari enologici

---

## COMPETENZE RELAZIONALI ED ORGANIZZATIVE

- Massima serietà e flessibilità
- Grande passione per il proprio lavoro
- Capacità di collaborare in team
- Organizzazione eventi
- Capacità direttive ed organizzative acquisite nelle esperienze lavorative
- Capacità di relazionare i dati del lavoro svolto acquisita nell'esperienza lavorativa del centro di ricerca
- Competenze relazionali acquisite nelle collaborazioni con altri tecnici( enologi, cantinieri, geologi, agronomi, chimici)
- Direzione tecnica e legale rappresentanza dell'Azienda Agr. Spatolilla

**Marsala, il 30/04/2026**