

Curriculum Vitae et Studiorum

Dott.ssa Laura Minoia

Nata a Copertino (Le) il 31/12/1983
Residente in via De Amicis, 5 – 70014 Conversano (BA)
e-mail: rossovigna@gmail.com
Mobile: 320-5313433
Stato civile: Coniugata
Nazionalità: Italiana
Patente: A-B



Esperienze lavorative

- Dal 2022 – a oggi Tormaresca Soc. Agr. a r.l.– Responsabile di laboratorio San Pietro Vernotico BR
- Dal 2020 -2022 Tormaresca Soc. Agr. a r.l.– San Pietro Vernotico BR e Fragagnano TA in Vigneto e Laboratorio
- Dal 2008 al 2019 Enologo e Responsabile Enologico presso Tormaresca Soc. Agr. a r. l.-Tenuta Bocca di Lupo- Minervino Murge BT (gruppo Antinori)
- 2007 Vendemmia presso Villa Maria Estate – Blenheim – Nuova Zelanda
- 2007 Campagna viticola presso Villa Vignamaggio – Greve in Chianti (Fi)
- 2006 Vendemmia presso Fontanafredda S.p.a. – Serralunga D’Alba (Cn)
- 2005-2006 Tirocinio presso l’azienda Valle dell’Asso – Galatina (Le)
- 2005 Stage viticolo presso l’azienda La Guardia – Morsasco (Al)
- 2004 Stage enologico presso l’azienda Càntele – Guagnano (Le)
- Impegnata da sempre nell’azienda agricola di famiglia

Incarichi e Formazione

- Novembre 2022 corso haccp e tecnico di laboratorio
- Agosto 2021 corso di formazione per RSPP, primo soccorso, antincendio e gestione emergenze
- Gennaio 2020 corso per addetto alla conduzione di carrelli elevatori
- Da Febbraio 2017 a 2022 Vice-Presidente Nazionale Assoenologi
- Dal 2017 a oggi referente Giovani per la Sezione Puglia Basilicata e Calabria
- Da Maggio 2018 Conseguimento abilitazione all’acquisto e all’utilizzo dei Prodotti Fitosanitari e corso per addetto al primo soccorso
- Da Dicembre 2016 a oggi Consigliere Nazionale Assoenologi Giovani
- Dal 2013 a oggi Consigliere della Sez. Puglia Basilicata e Calabria dell’Associazione Enologi Enotecnici Italiani
- Dal 2013 Tecnico degustatore in commissioni DOC e IG della Regione Puglia
- Dal marzo 2012 nell’Accademia della Vite e del Vino
- 2011 Conseguimento titolo di Degustatore ufficiale dell’Associazione Italiana Sommelier
- 2010 I Corso di degustazione Birre Artigianali Unionbirrai
- 2010 III Corso dell’Associazione Italiana Sommelier e conseguimento del titolo di Sommelier
- 2006 Agosto 22 Laurea in Viticoltura ed Enologia presso la facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Torino – Titolo tesi: Effetto del diradamento fogliare, in ambiente caldo-arido, sulla qualità delle uve Negroamaro
- Partecipazione a numerosi Congressi Nazionali e Convegni di studio organizzati dall’Associazione Enologi Enotecnici Italiani

- 2006 Corso Oenodev sulla microossigenazione in Francia
- 2005-2006 I e II Corso dell'Associazione Italiana Sommelier
- 2004 Corso Metler Toledo sugli strumenti tecnici di laboratorio
- 2003 Patente europea del computer – ECDL full
- 2002 IV livello diploma di inglese Trinity College di Londra conseguito con merito
- 2002 Maturità classica presso l'Ist. Calasanzio dei Padri Scolopi di Campi Sal. (Le)

Interessi personali

Fotografia, viaggi, sport, subacquea con vari brevetti di specialità, musica, cucina, arte, giardinaggio

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/03