



GUERRIERI RIZZARDI

OFFERTA STAGE VENDEMMIA 2022

Obiettivi e modalità dello stage (la/le sede/i di lavoro principale/i saranno definita/e al momento della conferma dello stage)

- Apprendimento del metodo e della pratica del prelievo di uve in vigna per i controlli di maturazione delle uve in vigneto.
(aziende di Bardolino, Negrar e Soave)
- Apprendimento e pratica della cernita delle uve per l'appassimento in fruttajo.
(azienda di Negrar)
- Apprendimento e pratica dell'organizzazione del fruttajo.
(azienda di Negrar)
- Apprendimento e pratica della pigiatura e vinificazione di uve rosse e bianche.
(aziende di Bardolino e Negrar)
- Controllo e monitoraggio quotidiano delle fermentazioni dei mosti.
(aziende di Bardolino e Negrar)
- Operazioni diverse di imbottigliamento.
(azienda di Bardolino)
- Vari lavori in vigna e cantina

Condizioni

- Lavoro alle dirette dipendenze del capo cantina
- Lavoro previsto dal lunedì al sabato mattina; eccezionalmente sabato pomeriggio e domenica per rimontaggi e controlli fermentazione.
- Si richiede persona automunita.
- Previsto rimborso spese da concordare.
- Periodo: da inizio settembre a fine ottobre/ prima decade di novembre 2022.