



CHARLOTTE AONDIO

Enologa – Comunicatrice del Vino –
Content creator

Contatti

Email

vinellante.giovanienoici@gmail.com
vinellante@gmail.com

Telefono

+39 3485864875

Sito web

vinellante.it

Instagram

@Vinellante

Linkedin

Charlotte Aondio

Giovani Enoici



Host & Fondatrice del podcast Giovani Enoici – Luglio 2024 – oggi

Host del podcast "Giovani Enoici", dedicato alle voci giovani e innovative del vino. Interviste, approfondimenti culturali e storytelling originale su vino, R&D, sostenibilità e nuove generazioni.

Lingue ed Altro

- Italiano: madrelingua
- Inglese: buono (PET 2017)
- Patente B
- Doppia cittadinanza: Italia-Irlanda
- Donatrice AVIS Valmadrera dal 2020
- Hobbies: sport outdoor, vela, fai da te, disegno, fotografia

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Tirocinante

2025

Giotto Consulting, Follina TV

Tirocinio Universitario (120h) – da giugno a luglio 2025
Proposta e sviluppo di un progetto di comunicazione corporate, trasformando gli articoli del CEO in contenuti social aziendali. Gestione dei profili social e pubblicazioni su premi e traguardi, sotto supervisione.

Social Media Strategist & Content Creator

Aprile-Maggio

GRASPO – Gruppo di Ricerca

2025

Collaborazione freelance in occasione del Vinitaly e della presentazione del libro "I Vitigni rari di Verona". Ideazione e gestione della strategia social (Instagram, Facebook, LinkedIn), storytelling, caption, reel, rapporti con la stampa e comunicazione istituzionale. Rafforzamento della presenza online dell'associazione con linguaggio autentico e identitario.

Cantiniere-enologa

Ottobre 2024

Cantina La Spia, Sondrio

Terminata la vendemmia in Francia ho deciso di terminare la stagione vendemmiale in Valtellina con la gestione della vendemmia, operazioni in vigna e in cantina, controllo qualità.

Cantiniere stagionale

Agosto-

Domaine de la Croix, Grand Cru Classé,

Settembre 2024

Provenza (Francia)

Produzione di 4000 hL di vino. Attività in autonomia: travasi, gestione pressa, campionamenti, fermentazioni.

Cantiniere e tecnico di laboratorio stagionale

Agosto-

Kellerei Kurtatsch, Alto Adige

ottobre 2023

60% attività di laboratorio (analisi di uve, mosti e vini), 40% operazioni di cantina.

Stagista enologa

Agosto-

Fattoria Zerbina, Ravenna

ottobre 2020

Produzione di vini rossi, bianchi bottrizzati, passiti e rosati. Storytelling fotografico e comunicazione della cantina.

CHARLOTTE AONDIO

Enologa – Comunicatrice del Vino –
Content creator

Skills

- Ascolto attivo e sensibilità relazionale
- Motivazione ed entusiasmo
- Collaborazione e spirito di squadra
- Creatività applicata alla comunicazione
- Proattività e orientamento al risultato
- Perseveranza e resilienza

Competenze Tecniche

- Operazioni di cantina: travasi, chiarifiche, fermentazioni
- Valutazione sensoriale
- Problem solving operativo
- Comunicazione visiva & marketing del vino
- Analisi chimiche su uva, mosto e vino
- Editing e grafica
- Creazione di contenuti
- Fotografia e Storytelling del vino
- Instagram, reportage

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

Educazione

Summer School Sanguis Jovis

Luglio 2025

Fondazione Banfi

Alta Scuola del Sangiovese: laboratori di degustazione, seminari, workshop sul campo con accademici e produttori.

Laurea Magistrale in Scienze Enologiche e Viticole

UniTO (Asti) + UniVerona – 2023 – in corso

Nel 2023/2024 Ho frequentato ad Asti mentre nel 2024/2025 ho frequentato a Verona sia a Villa Lebrecht per il modulo di Identity and Terroir sia a Santa Marta per i moduli di Marketing e Business.

Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia

Università degli Studi di Milano – 2019 – 2023

Diploma di Liceo Artistico, Architettura e Ambiente

Lecco – 2018

ALTRE ESPERIENZE RILEVANTI

Cameriera e Social Media Manager – 2019 – 2023

Hostaria da Edo, Gallo Matto, Crotto del Capraio (Civate)

Istruttrice di vela e Responsabile Comunicazione – 2016 al 2018

Lega Navale Italiana – Lago Lido delle Nazioni

Stage Alternanza scuola-lavoro presso studi di architettura

(es. Giulio Ceppi)

Marina Militare Italiana – Imbarco su "Nave Palinuro" – 2017

Allieva a bordo – Tratta: Livorno-Messina-Napoli

Edouard Planel
Domaine de La Croix, Cru Classé en Côtes de Provence
816 boulevard de Tabarin, 83420 La Croix Valmer
e.planel@domainedelacroix.com

La Croix Valmer, November 12, 2024

Subject: Reference letter for Charlotte Aondio

Dear Madam, Sir, Having employed Charlotte Aondio from August to September 2024, I am

writing this letter to

recommend you to hire this person within your company.

During the entire period under my responsibility, Charlotte carried out their tasks successfully, processing around 4000 hectoliters of wine within a team of 4 people. She realized with autonomy most of main cellar operations: sampling, racking, press management, pump over, additions, cleaning,...

Within this framework, Charlotte always showed a dynamic approach, rigor and interest in the missions.

As an employer, I appreciated her presence in our harvest staff, her enthusiasm and involvement to work within our team.

Thanks to this shared professional experience, I am entirely convinced that Charlotte will prove to be a reliable and serious candidate, especially in winemaking. She will no doubt be a true added value to your company, as she was to ours.

I am at your disposal if you need any further information.

Yours sincerely,

Edouard Planel, Oenologist

SAS DOMAINE DE LA CROIX EXPLOITATION
816 Boulevard de Tabarin
83420 LA CROIX VALMER
Tél : 04 94 95 01 75
R.C.S. Fréjus 437 554 348



Cortaccia, 04.12.2023

Esperienza lavorativa 2023

La signorina Charlotte Aondio ha effettuato la vendemmia 2023 per il periodo 21/08-30/09 e 09/10-15/10 presso la Cantina Kurtatsch (BZ).

Charlotte ha seguito tutte le fasi di raccolta e vinificazione delle uve ed in particolare:

- Curve di maturazione delle uve e campionamenti uve
- Controllo andamenti di fermentazione
- Analisi vini
- Preparazione e inoculo lieviti
- Nutrizione lieviti durante la fermentazione
- Riempimento barriques e batonages
- Preparazione e inoculo batteri malolattici
- Affiancamento personale nelle operazioni di sfecciatura dei mosti
- Affiancamento personale nelle operazioni di travaso dei vini
- Aiuto in imbottigliamento

Charlotte ha sempre dimostrato curiosità, voglia di apprendere e disponibilità per ogni compito assegnatoli. Si è distinta per affidabilità, puntualità e affiatamento nel team della cantina. Ha lavorato in modo autonomo e con spirito d'iniziativa.

Dalla nostra esperienza è sicuramente una persona da consigliare per ogni cantina

A disposizione per ogni domanda

Carli Erwin

Enologo Cantina Kurtatsch

