



## Chi siamo.

Lo **Studio Bertollini** è, da sempre, apprezzato per la correttezza e la professionalità dimostrata nella fornitura dei Servizi erogati; nasce da oltre **30 anni** di esperienza operativa con documentati successi di un **Dirigente d'Azienda Industriale** impegnato nella **Qualità Totale** ed attualmente Docente a contratto, presso l'**Università di Tor Vergata**, Facoltà di Ingegneria Gestionale, per i Master previsti, materie:

**Comunicazione d'Impresa e Marketing.**

## Cosa facciamo.

- Gestione diretta Sistemi di **Archiviazione Ottica.**
- **Uffici Stampa On-Line** con lanci d'Agenzia e cura in Rete.
- Realizzazione, Registrazione e Difesa **MARCHI** Aziendali.
- Certificazioni "**Ogni Tipo**" (Assistenza - D. L. vo 196 - Privacy).
- Realizzazione e Gestione, **Siti Internet** / e-Commerce & Hosting.
- Formazione. (Comunicazione - Marketing - Vendita - Sommelier).
- Consulenze in **Organizzazione d'Impresa**, Informatica, **EnoMarketing.**
- Pubblicità realmente **GRATIS** sulle nuove **Mappe Taxi** del Centro di Roma.

## Come gestiamo l'EnoFormazione.

### 1° Seminario di VitiViniCultura (9 incontri)

1. **VitiViniCultura e Scheda di Valutazione (Metodo Bertollini).**
2. **Pratiche di Cantina e Tecniche di Degustazione (AES).**
3. **Produzione Spumanti e Spumanti Classici.**
4. **Vini Speciali ed Accostamenti.**
5. **Abbinamento Cibo/Vino.**
6. **Liquori & Distillati.**
7. **EnoMarketing e Comunicazione.**
8. **Degustazione Cieca con Esame e Valutazione.**
9. **Cena di Fine Corso con Galateo della Tavola e consegna Attestati.**



Ovviamente gli incontri sono imperniati sulle **DEGUSTAZIONI** ed il primo approccio all'**ENOLOGIA** avviene, oltre che con l'ausilio della Scheda di Degustazione per principianti, creata appositamente per l'**ACCADEMIA** da Giancarlo Bertollini, col supporto di un filmato ministeriale su: **Vino, Salute e Piacere**; filmato che viene consegnato su DVD in **OMAGGIO** a tutti i partecipanti, unitamente all'**ATTESTATO**.

Il costo totale è contenuto in €. **330,00** + Iva.

**Organizziamo, inoltre, incontri singoli sulla Degustazione.**



A presto ! **Giancarlo Bertollini**

Tutti i costi sono al netto di IVA - Ove dovuta.

## Ci hanno dato fiducia.

- |  |                 |  |                         |
|--|-----------------|--|-------------------------|
| ACCADEMIA EUROPEA SOMMELIER            | - (RM) - Italia | - HEINZ GmbH (Mat. plast.)                 | (OF) - Germania         |
| <b>F.sco CINZANO &amp; C.ia S.p.A.</b> | - (TO) - Italia | - I.M.C. S.A. (MKT)                        | (Lugano) - Svizzera     |
| S.A.V.I. FLORIO S.p.A.                 | - (TP) - Italia | - <b>BANDO S.r.l.</b> (TO - Prom.)         | (HKG) - Cina            |
| S.A. SANNITE S.p.A. (Vitivinicolo)     | - (BN) - Italia | - DIVELIT S.A. (Stir.)                     | (Chatel StD) - Svizzera |
| <b>CONFCOOPERATIVE</b>                 | - (PZ) - Italia | - Gruppo S.i.A.- IBM - Inform.             | (RM) - Italia           |
| SCHULTZE S.p.A. (Lav. Ind.)            | - (PG) - Italia | - <b>CONSORZIO ERMES</b> (MultiServizi)    | (RM) - Italia           |
| <b>CENTRALE del LATTE di ROMA</b>      | - (RM) - Italia | - APEX S.r.l. (Telematica)                 | (RM) - Italia           |
| EUROMAC (Igiene ambientale)            | - (RM) - Italia | - <b>TeleArcOtt</b> (Archiviazione Ottica) | (RM) - Italia           |