



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