

# FRANCESCA LUNA

## NOCE



### ISTRUZIONE

**Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia** | Università degli studi di Firenze  
2014 – 2018

VOTO FINALE: 110 CUM LAUDE

Tesi di Laurea dal titolo “Oltre la visione vitigno-centrica: salvaguardia della biodiversità per un modello di viticoltura sostenibile e durevole”. Relatore: Prof. Simone Orlandini

**Programma Erasmus** | Università Politecnica di Valencia  
Gennaio 2016 – luglio 2016

**Diploma Maturità Liceo Linguistico Internazionale** | Istituto  
Machiavelli-Capponi, Firenze  
2014  
Bac a Laureat (diploma italo-francese), 80/100



### ESPERIENZA

**Event Coordinator** | Italian Cocktail Week  
Febbraio 2023 – in corso

Supporto progettuale e organizzativo in Florence Cocktail Week e Venice Cocktail Week

**Autrice** | Casa Editrice Il Forchettiere – Giornalismo d’Assaggio  
Aprile 2022 – in corso

Curatela di libri, creazioni di contenuti e coordinamento progettuale

**Freelance contributor** | Testate estere, nazionali e locali  
Gennaio 2020 – in corso

Redazione di articoli tema food, vino, spirits, viaggi e cultura per testate cartacee e online (Mangia e Bevi, Tgcom24 Cucina, Italy’s Finest Wines, The Players, Nerospinto, FUL Magazine, FUCK, Il Forchettiere, France Pizza, Lust Auf Italien)

**Docente** | Istituto SEI Biancaspina, Firenze  
Settembre 2020 – giugno 2022

Professoressa di Scienze, Chimica, Viticoltura, Enologia e Agronomia per le classi terze, quarte e quinte.

## **Enologa** | Azienda Uggiano, San Vincenzo a Torri

Settembre 2018 – luglio 2019

Analisi fisiche chimiche e organolettiche del vino

Pianificazione ed esecuzione dei blend

Collaborazione nella programmazione della produzione aziendale

Collaborazione negli aspetti decisionali relativi all'acquisto e alla gestione di un nuovo vigneto

Relazioni con fornitori e con clienti

## **Collaboratrice in cantina** | Villa Mangiacane, San Casciano Val di Pesa

Settembre 2016 – novembre 2016

Tirocinio formativo (300 ore). Collaborazione in tutti i processi di vinificazione, dal campionamento delle uve fino all'imbottigliamento.

## **Collaboratrice di laboratorio** | Università Politecnica di Valencia

Maggio 2016

Laboratorio produzione di Birra con metodo All Grain



## **COMPETENZE**

Conoscenze linguistiche:

Conoscenza lingua INGLESE B2

Conoscenza lingua SPAGNOLO B2

Conoscenza lingua FRANCESE C1

Conoscenze informatiche:

Pacchetto Office (Word, Excel, Powerpoint)

Programmi di grafica ed impaginazione (WordPress, Joomla, Canva)

Google Analytics

Competenze personali:

Spiccata dinamicità e precisione

Ottime doti comunicative e relazionali

Grandi capacità logistiche e organizzative, maturate sia in ambito del volontariato sia in ambito lavorativo

Forte curiosità

Patente B

Attestato *Sicurezza nei luoghi di lavoro e Diritti e Doveri dei lavoratori*.



## **ATTIVITÀ**

Laboratorio di Fanzine e autopubblicazione (Domestika)

Performer di danza contemporanea

Educatrice scout CNGEI Firenze

Collaborazione nella pianificazione e gestione di eventi rientranti nel progetto Estate Fiorentina 2019

Partecipazione al progetto Caleidoscopio 2018-2019 - MigrArti

Corso full immersion di Digital Marketing su scrittura SEO e SEM, content marketing, social media marketing e social advertising, email marketing, Wordpress, Google Analytics, Google ADS (ManpowerGroup)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003