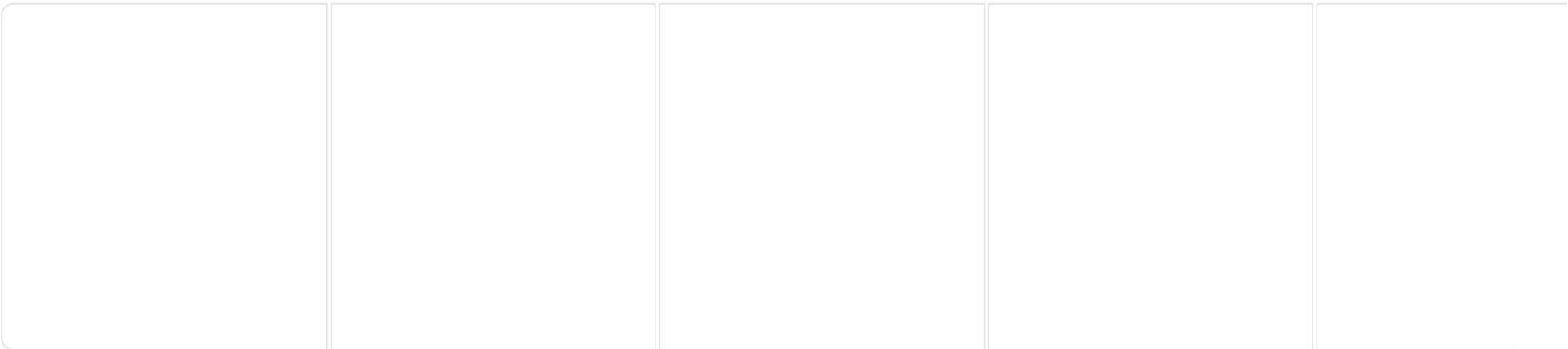




Fantastiche Offerte su Temu
Temu

Pietro Russo, enologo di Donnafugata è il terzo master of wine italiano



🕒 23/2/2024 📖 508 LETTURE





90 MILIONI DI BRANI,
SENZA PUBBLICITÀ

Periodo d'uso gratuito di 30 giorni.
Cancella quando vuoi.

INIZIA ORA

Dopo il periodo d'uso gratuito,
l'abbonamento prosegue automaticamente a 9,99 €/mese.
Offerta riservata ai nuovi clienti. Vedi condizioni.

Facebook



Luciano Pignatar...

Segui la Pagina



Luciano Pignataro Wine Blog

11 minuti fa

Ritorno a [Pizza Guys](#) con Christian Cutino — presso [Pizza Guys Italia](#).



L...
N..
N...

Mi piace

Commenta

Condividi



BEST ITALIAN ROSÉ

la guida ai migliori rosati italiani

edita da Luciano Pignataro Wine Blog

✓ Consegna a domicilio



Pietro Russo è ***Master of Wine***: dopo Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi, con i quali ha condiviso il percorso di studi, l’enologo siciliano, 38 anni, **è il terzo in Italia ad aver ottenuto il prestigioso titolo dall’*Institute of Masters of Wine***, la più **autorevole e antica organizzazione del vino al mondo**.

Pietro Russo è nato nel 1985 a Marsala (Trapani) e fin da piccolo, grazie al nonno viticoltore e al padre ispettore agroalimentare, ha avuto l’occasione di conoscere il mondo del vino da vicino. Dopo la maturità scientifica si trasferisce a Conegliano Veneto (Treviso) dove consegue la laurea triennale in Enologia e Viticoltura. Si sposta poi ad Asti per la specialistica e continua la sua formazione internazionale con studi a Montpellier e Bordeaux, dove conduce una tesi sui terroirs di Pomerol.

Dopo alcune esperienze lavorative in Languedoc, Sicilia, Spagna, Bordeaux, Toscana, Nuova Zelanda, nel 2010 torna nella terra natia per iniziare il suo percorso come membro del team enologi di Donnafugata.

“Siamo felicissimi di questo risultato raggiunto da Pietro Russo – commenta Vittorio Ruggieri Presidente Donnafugata– un esempio di dedizione, competenza e di una passione per la ricchezza e diversità della nostra Sicilia, di cui i nostri vigneti e vini ben esprimono l’essenza. Abbiamo lavorato insieme negli anni su progetti diretti a valorizzare e accreditare l’enologia siciliana nel mondo, dando la possibilità a Pietro di dedicarsi anche al suo percorso di crescita.”

Guarda video

Ann. maestrovitrazh.com

Controlla Qual è il Tuo QI

Ann. WW IQ Test

Rimappatura Centralina

Ann. FlashMap S.r.l.

Stampa PDF

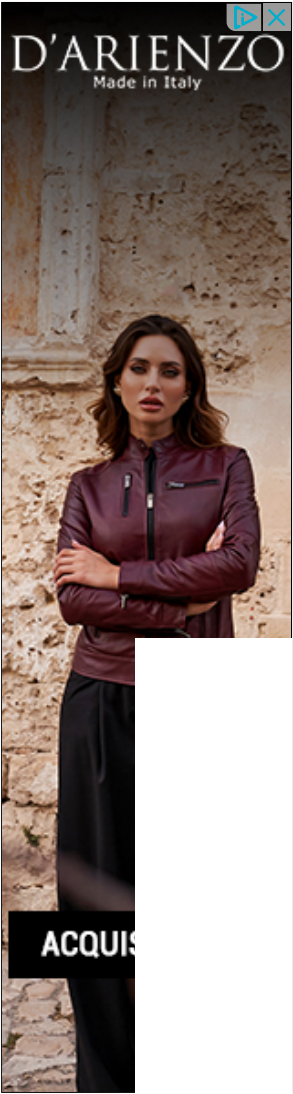
Ann. ThePDFOneStart

Da non perdere

Ann. Temu

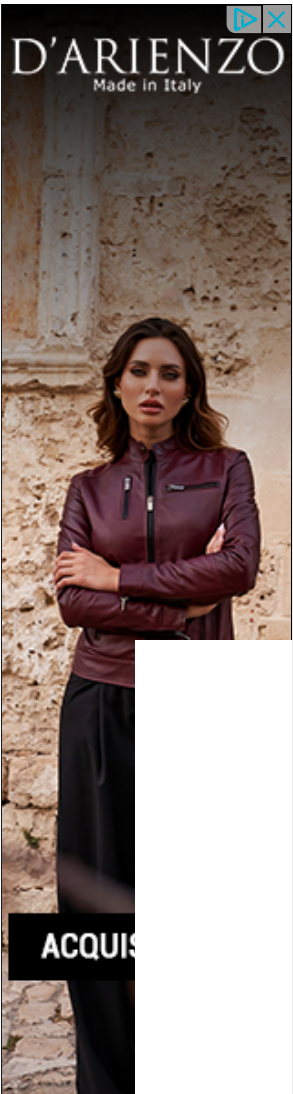
Digiuno 5:2 per perdere peso

Ann. FastEasy



Ultimi commenti

- marco contursi: *graziee Enrico*
- marco contursi: *grazieeee*
- marco contursi: *grazie :-)*
- David: *Marco!* 🙌🙌🙌
- Carlo: *Marco, che poesia la descrizione di un luogo fuori dal tempo e dalle mode. Aiutiamo questi eroi a resistere ancor per tanto e tanto tempo. Ind...*



© 2004 - 2025 Luciano Pignataro
Testata registrata al Tribunale di Salerno n. 8 del 2010
[Privacy & Cookie Policy](#) | [Modifica impostazioni privacy](#)

Social



HUBITAT.

[Impostazioni relative alla privacy e ai cookie](#)
Piattaforma gestita da Google. Conforme al TCF di IAB. ID CMP: 300

