

Martina Cioccoletta
Junior Graphic Designer
Portfolio

About me

Laureata in Design presso l'Università di Perugia e con un Master in Graphic Design, desidero intraprendere una carriera nel settore della grafica. Sono una persona proattiva, precisa e motivata, con una forte attitudine all'apprendimento continuo. Mi metto volentieri in gioco e sono entusiasta di confrontarmi con professionisti del settore per crescere, affinare le mie competenze e contribuire in modo creativo ai progetti.

Formazione

Liceo Mariano Buratti, Viterbo
Indirizzo linguistico, corso ESABAC
2016-2021 - Diploma 98/100

Unipg Ingegneria Civile ed Ambientale
Corso di Design
2021-2024 - Laurea 109/110

Pc Academy
Master online Grafica e Web Design e
E-commerce
Gennaio 2025 - Settembre 2025

Contatti

+39 3935878375
martinacioccoletta.mc@gmail.com
@martinacioccoletta

Lingue

Italiano - Madrelingua
Inglese - B2
Francese- Certificazione DELF B2
Spagnolo- Certificazione DELE B1

Competenze

Canva	Twinmotion
Adobe Illustrator	Rhino 7
Adobe Photoshop	
Adobe Indesign	
Wordpress	
HTML/CSS	
Dreamweaver	
Microsoft Office	

01

Progetto universitario
Laboratorio di Design A.A. 2021/2022

Ideazione e sviluppo di packaging per i prodotti presenti all'interno dello shop della basilica di San Francesco d'Assisi, al fine di rinnovare l'aspetto e renderli più sostenibili.

- Progettazione gift box contenente: vino, miele, zuppa
- Rebranding etichette





DESCRIZIONE
2019

Uvaggio: Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 20%.
Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso mostra freschezza
con note fruttate di ciliegie e lampone, spezie dolci e
cioccolato. Al palato è morbido e di buona struttura, con un finale
complesso e tannini gustosi.

ABBINAMENTI

Questo blend di uve rosse di Sportoletti è un vino rosso
abbastanza versatile: si accompagna bene a primi piatti con salse
al pomodoro o di legumi, a taglieri di salumi e alle carni.

PRODOTTO IN ITALIA
750ml
14%

ASSISI ROSSO



SPORTOLETTI

DENOMINAZIONE DI OFFICINE PROTETTE



BASILICA
SAN FRANCESCO
ASSISI



MIELE DI BOSCO



Piazza S. Francesco 2
Assisi (PG)- Italy



BASILICA
SAN FRANCESCO
ASSISI



Zuppa Ricca

Da materie prime coltivate in Italia

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	1521 kJ - 360 kcal
Grassi	3,2 g
di cui grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	59,6 g
di cui zuccheri	2,2 g
Fibre	10,8 g
Proteine	17,2 g
Sale	0,02 g

Da consumarsi preferibilmente
entro il: 16/05/2024

Ingredienti:
25% Ceci, 25% Grano Farro,
25% Orzo, 25% Lenticchie.
Contiene GLUTINE. Può contenere
semi di SESAMO, SOIA e
FRUTTA A GUSCIO

Si consiglia un controllo visivo del prodotto e di lavarlo accuratamente
con acqua corrente prima del consumo per eliminare
eventuali impurità.

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e
luce solare diretta

Tempo di Cottura:
20/30 minuti circa

Da consumarsi previa cottura

Lotto: CC2039

400g

Confezionato in atmosfera protettiva da:
B.M.S Srl- Via S. Pertini, 103-06049 Spoleto (PG);
Per:
Az. Agr. Genius Seculi S.S.- Via Ungheria n°26- Spoleto (PG)
www.geniusseculi.it



ZUPPA RICCA

Rich Soup



Loretoni
NATURA ETICA



BASILICA
SAN FRANCESCO
ASSISI



Miele italiano

Confezionato nel
laboratorio di Castelliri
FR Via S. Lorenzo 1

Da consumare pref.
entro fine:
10/2024

500g



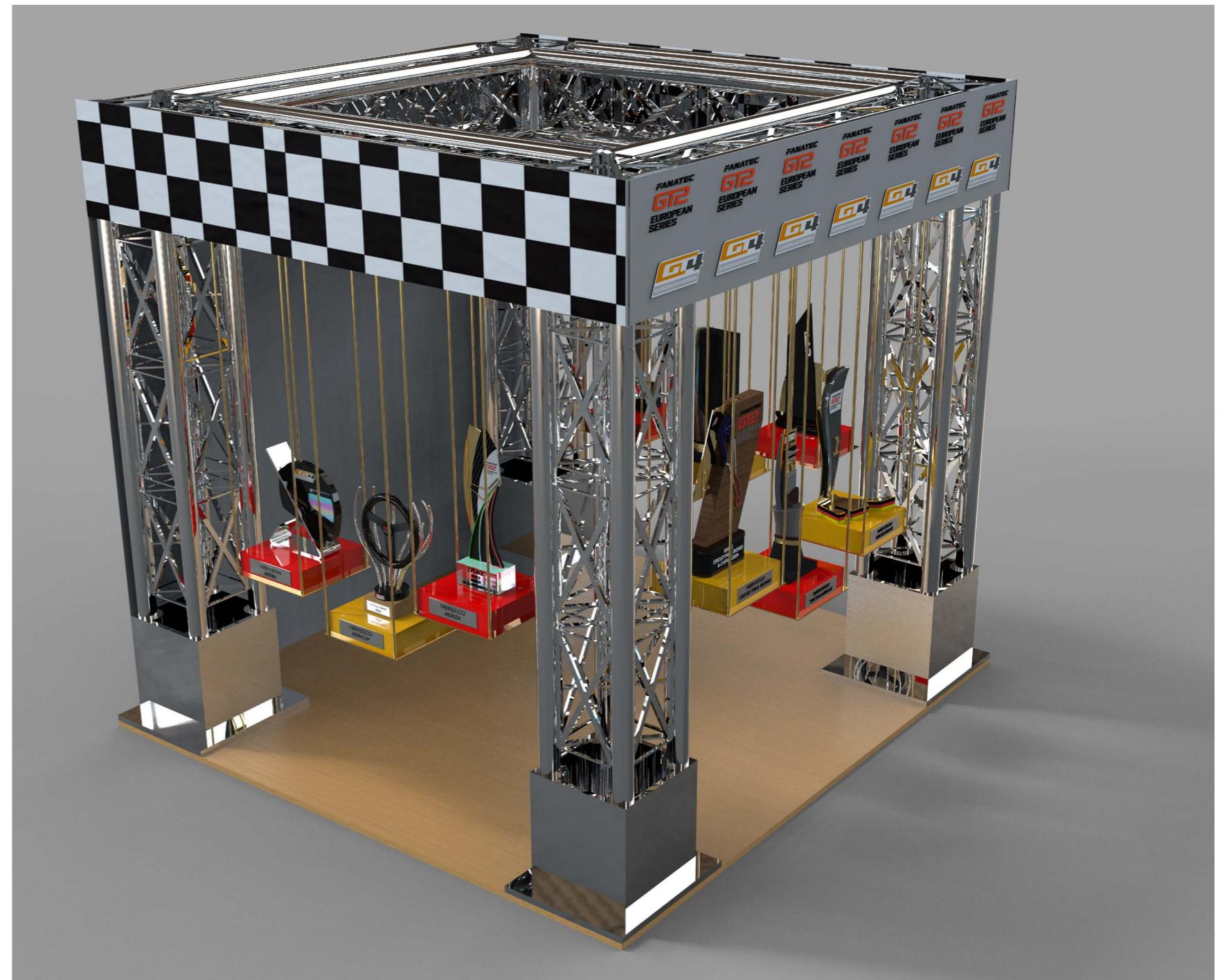
02

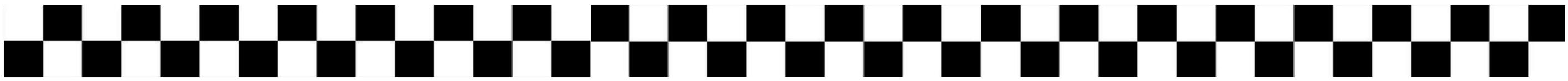
Progetto universitario
Laboratorio di Product A.A. 2022/2023

Ideazione e realizzazione di trofei automobilistici per le categorie GT2 e GT4.

Collaborazione con l'azienda Bartoccini.

Progettazione di dieci trofei e progettazione di un corner espositivo per i trofei.





GT2 HOCKENHEIM



GT2 PAUL RICARD



GT2 BARCELONA



GT2 MISANO



GT2 MONZA



GT2 IRON CUP



GT2 SCUDERIA



GT2 SPA SPEEDWEEK



TROFEO GT4



GT4 ROOKIE

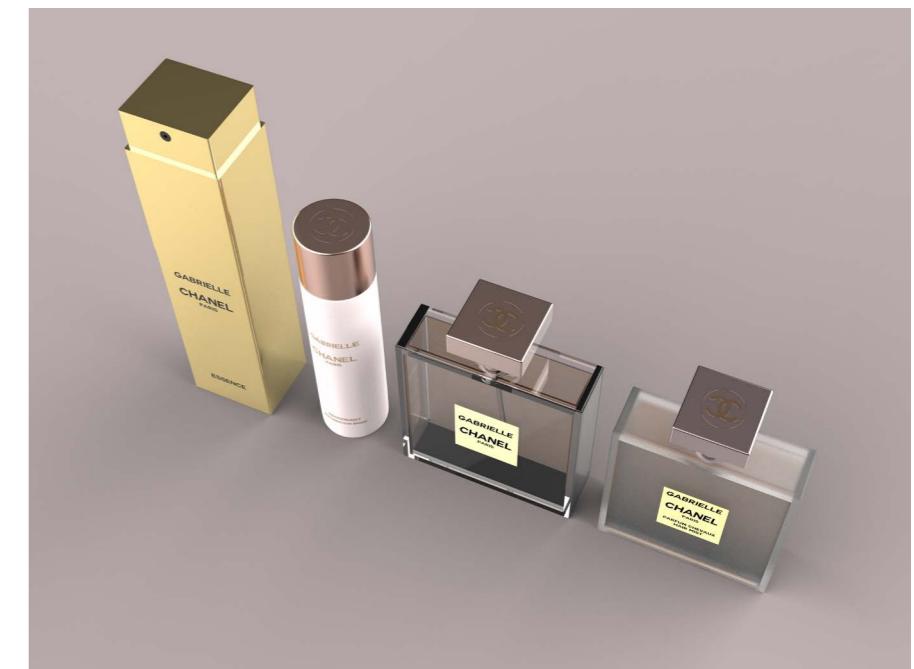


03

Progetto universitario
Laboratorio di Product A.A. 2022/2023

Modellazione e rendering di prodotti cosmetici.





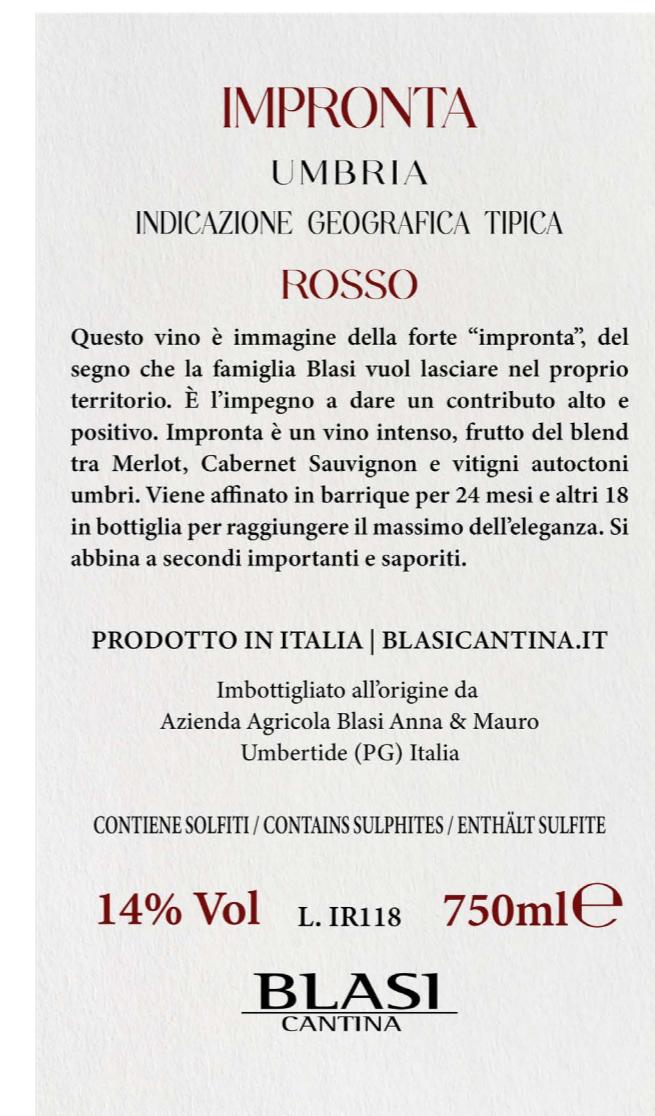
04

Progetto universitario
Lavoro di Tesi A.A. 2023/2024

Rebranding di due etichette di vino dell'azienda umbra Cantina Blasi.

Realizzazione di catalogo e poster pubblicitario e riadattamento sito web.







Impronta

IGT UMBRIA ROSSO

Rosso rubino luminoso di fitta trama. All'olfatto si annuncia con profumi di frutta rossa matura, ribes e more, fiori scuri e sottobosco per continuare con note speziate e balsamiche, regalando al palato una scia fresco-sapida che integra il piacevole tannino.

BLASI
CANTINA

Blasi ▾ Cantina Vigneti Vini ▾ Degustazioni Shop ▾ Contatti ▾ EN 



Scheda completa Impronta Rosso

Zona di produzione: Umbertide

Uvaggio: 40% Sagrantino, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Suolo: Sabbioso

Sistema di coltivazione: Cordone speronato

Altitudine: 300/400 mt s.l.m.

Microclima: Tipico appenninico

Processo di produzione: Raccolta manuale. Fermentazione alcolica a 25/28 gradi a contatto con le bucce per 15,20 giorni. Fermentazione malolattica completamente svolta.

Affinamento: 24 mesi in barriques poi affinamento in bottiglia per minimo 18 mesi.

Gradazione alcolica: 14%

Temperatura di servizio: 16/18°

Bevibilità: Fino a 10 anni maturando in eleganza e sobrietà.

Abbinamenti: Rosso da lungo invecchiamento quindi adatto a secondi piatti saporiti.





BLASI
CANTINA

Blasi ▾

Cantina

Vigneti

Vini ▾

Degustazioni

Shop ▾

Contatti ▾

EN



"Mammamia" è l'esclamazione che spesso sboccia in bocca a chi assaggia questo passito per il quale occorrono 11 anni di affinamento tra caratelli prima e in bottiglia poi. E' frutto del blend tra Malvasia, Semillon e Chenin Blanc e sono pochissime bottiglie riservate a chi ama i vini da meditazione.



Scheda completa Mammamia

Zona di produzione: Umbertide

Uvaggio: 50% Malvasia, 30% Semillon, 20% Chenin

Suolo: Argilloso/arenoso

Sistema di coltivazione: Cordone speronato

Altitudine: 400/450 mt s.l.m.

Microclima: Tipico appenninico

Processo di produzione: Raccolta manuale. Appassimento su graticci da metà Settembre ai primi di Marzo. Fermentazione a temperatura controllata per 20-25 giorni. Dopo di che il vino è trasferito in piccoli carati. fermentazione malolattica svolta.

Affinamento: 10 anni in piccoli carati da 125 lt cui segue affinamento in bottiglia 10/12 mesi

Gradazione alcolica: 15,5%

Temperatura di servizio: 10/12° C

Bevibilità: Il tempo ha poco influenza su un grande vino da meditazione.

Abbinamenti: Ideale in abbinamento a formaggi stagionati o a pasticceria secca.



05

Progetto personale 2025

Ideazione e realizzazione di un biglietto da visita.





DR. RICCARDO DE VERGORI
FISIOTERAPISTA

DR. RICCARDO DE VERGORI
FISIOTERAPISTA

+39 3276363737

riccardodevergori

riccardodevergori@gmail.com



06

Progetto master 2025

Ideazione e realizzazione di un biglietto da visita per un negozio di giocattoli.



07

Progetto master 2025

Ideazione e realizzazione di un logo con varie applicazioni per una casa vinicola.





VINOPOLIS STORIA

Nel cuore delle colline toscane nasce Vinopolis, una cantina che da oltre 50 anni racconta la passione per il vino e il legame con la sua terra.

Fondata negli anni '70 Vinopolis ha affondato le sue radici nella tradizione contadina. Le prime bottiglie venivano prodotte seguendo i metodi tramandati di generazione in generazione.

Con il passare degli anni, la cantina ha saputo crescere, coniugando saperi antichi e innovazione tecnologica. L'introduzione di tecniche di vinificazione moderne e la selezione delle migliori uve hanno permesso a Vinopolis di ampliare la produzione e raggiungere mercati internazionali, mantenendo intatto lo spirito autentico dei suoi vini.

Oggi, Vinopolis è una realtà riconosciuta per la qualità dei suoi prodotti, con una produzione che spazia dai grandi rossi toscani ai bianchi freschi e profumati. Ogni bottiglia racconta una storia di dedizione, passione e rispetto per la terra, portando sulle tavole di tutto il mondo il vero sapore della Toscana.

VINOPOLIS CONTATTI



+39 3759320773



@vinopolis_cantina



vinopolis.cantina@gmail.com



www.vinopoliscantina.it

SEDE

Via dei Vigneti, 25
53024
Montalcino (SI)



*Tradizione e innovazione
nel cuore della Toscana*



08

Progetto master 2025

Ideazione e realizzazione di un logo e di un menù per un bar.



Cocktail Bar

MENU



COCKTAILS



Aperol Spritz

Prosecco, Aperol e Soda.

7,00 €

Gin Tonic

Gin e Acqua tonica.

7,00 €

Gin Lemon

Gin e Limonata.

7,00 €

Cuba Libre

Rum biambo, Cola e Lime.

8,00 €

Piña Colada

Rum bianco, Succo di ananas e Latte di cocco.

8,00 €

Margarita

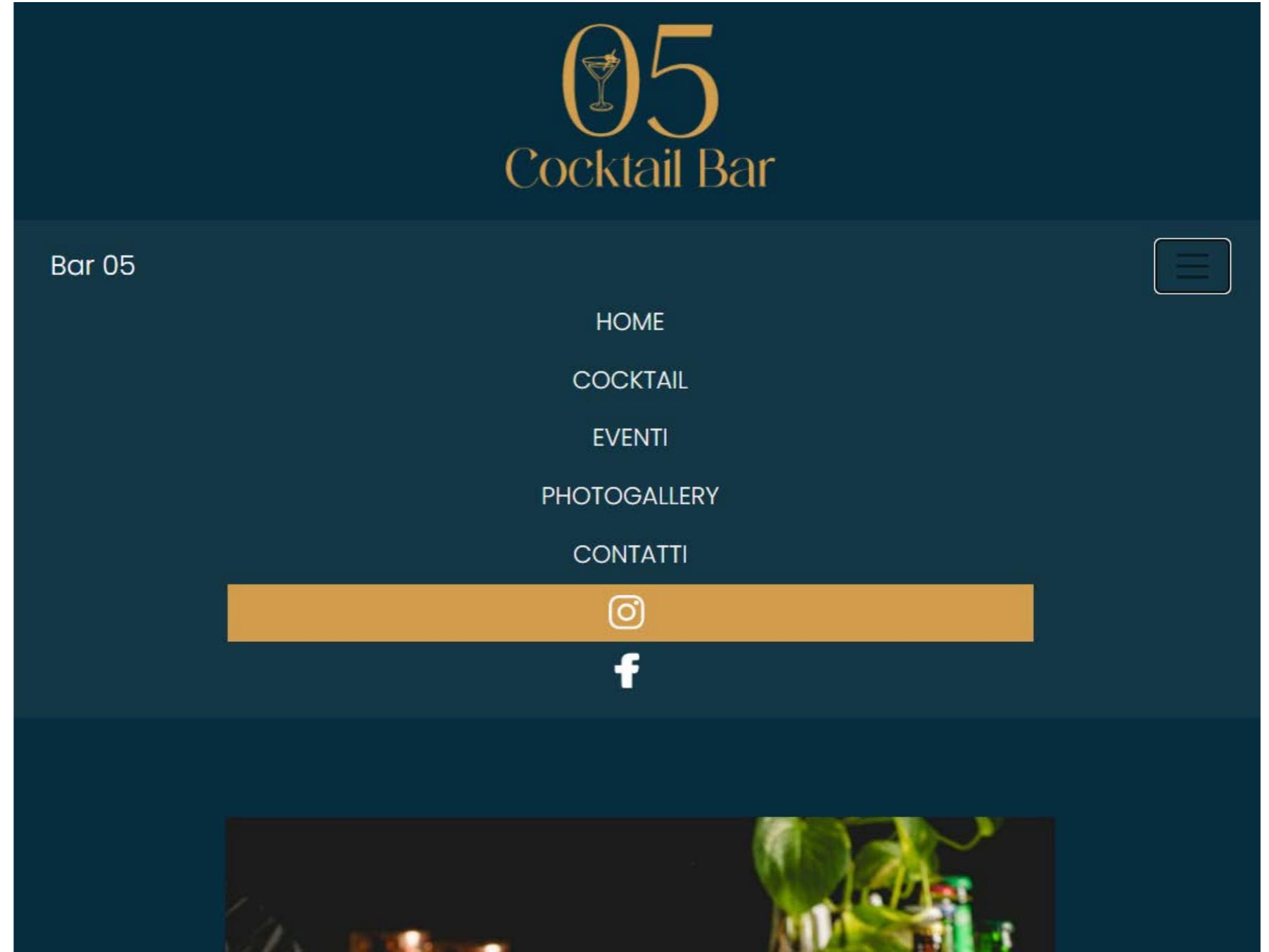
Tequila, Liquore all'arancia e Succo di lime.

9,00 €

09

Progetto master 2025

Ideazione e realizzazione di un sito web responsive per un bar.



05 Cocktail Bar

Bar 05

HOME

COCKTAIL

EVENTI

PHOTOGALLERY

CONTATTI



Benvenuti al Cocktail Bar 05

Nel cuore di una suggestiva location storica nasce Cocktail Bar 05, un luogo unico dove lo stile metropolitano incontra l'eleganza del passato. Un ambiente curato nei dettagli, capace di offrire un'esperienza multisensoriale a chi è in cerca di relax, gusto e atmosfera. Appena varcata la soglia, si viene accolti da un perfetto equilibrio tra modernità e tradizione: pareti con mattoni a vista che raccontano storie del tempo, divani in pelle morbida e confortevole che invitano a sedersi e lasciarsi andare, un bancone bar dal design contemporaneo, circondato da sgabelli in metallo che ricordano i locali newyorkesi più autentici. A rendere l'esperienza ancora più unica sono le luci avveniristiche, dal taglio moderno ed essenziale, che si fondono con candele dai toni tenui, creando un'atmosfera intima, rilassata, ma al tempo stesso vibrante e accogliente. È un luogo perfetto per chi

05 Cocktail Bar

Bar 05

HOME

COCKTAIL

EVENTI

PHOTOGALLERY

CONTATTI



Eventi di Giugno

20

Serata Dj - Venerdì 20

Una serata dedicata alla musica e al divertimento, con la selezione musicale del nostro DJ che accompagnerà gli ospiti dalle 21:00 fino a tarda notte. Un mix coinvolgente di house, dance e successi internazionali animerà l'atmosfera, accompagnato da cocktail speciali pensati per l'occasione.

22

Serata Giochi - Domenica 22

Un'occasione conviviale pensata per gruppi di amici: la Serata Giochi propone una selezione di giochi da tavolo, quiz e sfide leggere per trascorrere qualche ora in allegria. Inizio alle ore 20:00. Premi simbolici per i vincitori, drink dedicati alla serata e uno staff pronto a facilitare l'esperienza.

28

Musica dal Vivo - Sabato 28

Una serata all'insegna della musica suonata dal vivo, con una giovane band che interpreterà brani italiani e internazionali in chiave acustica e soul-pop. L'esibizione avrà inizio alle ore 20:30 e sarà

05 Cocktail Bar

Bar 05

HOME

COCKTAIL

EVENTI

PHOTOGALLERY

CONTATTI



05 Cocktail Bar

Bar 05

HOME

COCKTAIL

EVENTI

PHOTOGALLERY

CONTATTI



Contattaci

Nome

Cognome

Email

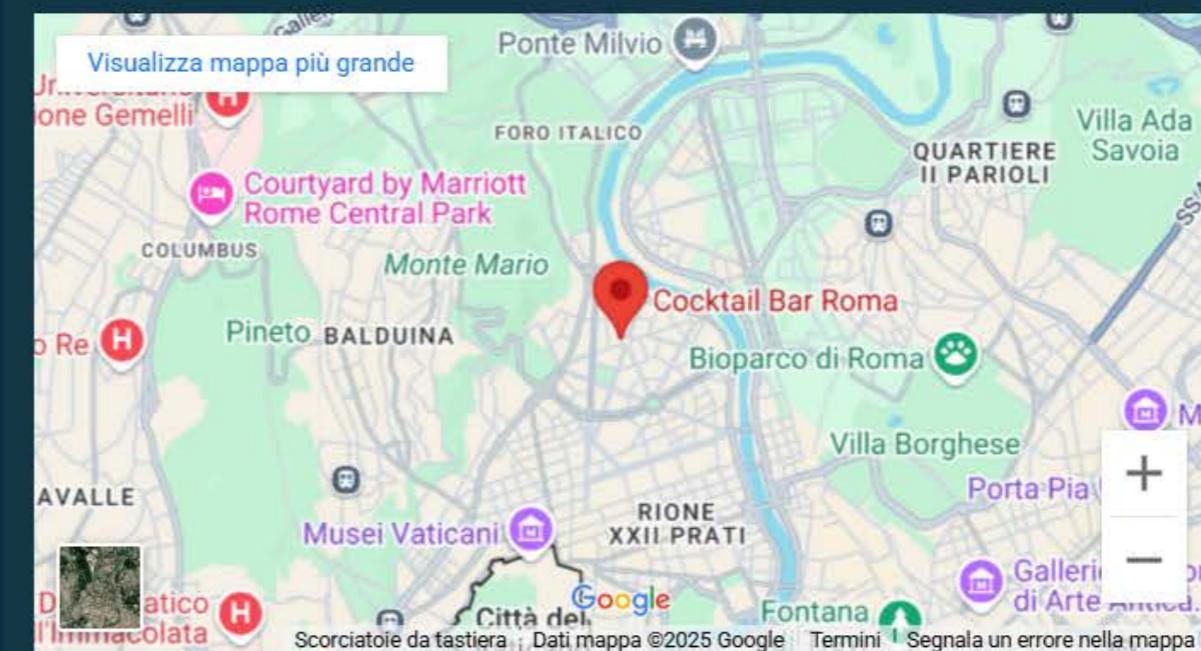
Messaggio



Acconsento al trattamento dei dati personali

Invia

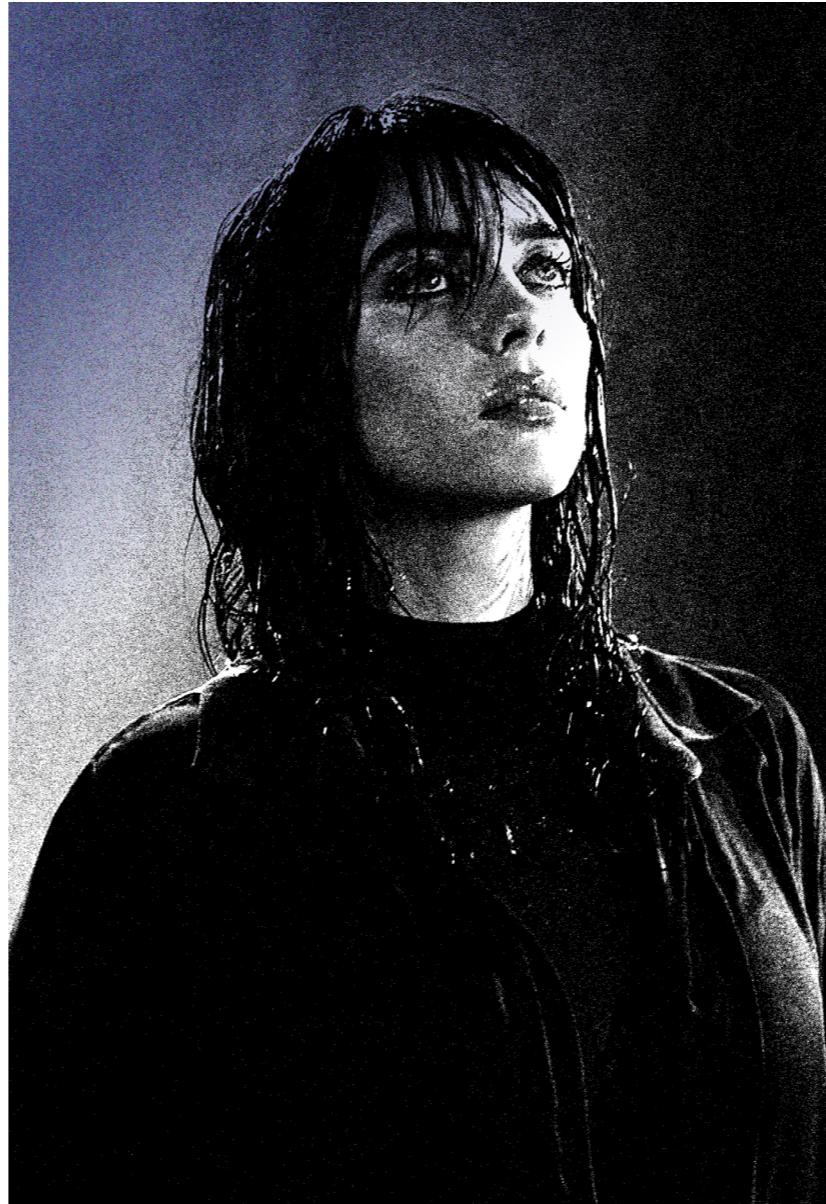
Dove siamo



10

Progetto personale 2025

Ideazione e realizzazione di un poster musicale.



The poster features a large, stylized title "BILLIE EILISH" in blue letters at the top. Below the title is a quote: "YOU WERE BORN REACHING FOR YOUR MOTHER'S HANDS, VICTIM OF YOUR FATHER'S HANDS TO RULE THE WORLD." The background is dark red. On the left side, there is a white rectangular area containing the text "HIT ME HARD AND SOFT" in large, bold, white letters. Below this text is a list of ten song titles and their durations. On the right side, there is a large, semi-transparent black and white portrait of Billie Eilish's face, looking directly at the viewer. The overall design is modern and minimalist.

BILLIE EILISH

YOU WERE BORN REACHING FOR YOUR MOTHER'S HANDS,
VICTIM OF YOUR FATHER'S HANDS TO RULE THE WORLD.

**HIT ME HARD
AND SOFT**

01. Skinny – 3:39	06. The Greatest – 4:53
02. Lunch – 2:59	07. L'amour de ma vie – 5:33
03. Chihiro – 5:03	08. The Diner – 3:06
04. Birds of a Feather – 3:30	09. Bittersuite – 4:58
05. Wildflower – 4:21	10. Blue – 5:43

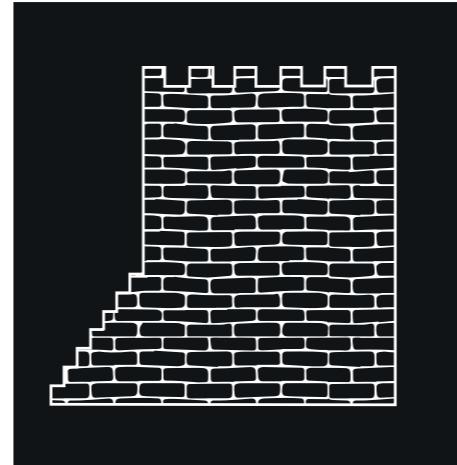
11

Progetto per un concorso 2025

Ideazione e realizzazione di un logo per la città di Veroli.



VEROLI
Città d'Arte



VEROLI
Città d'Arte

12

Progetto personale 2025

Ideazione e realizzazione di un biglietto da visita.

