

Appuntamenti Brevi Territorio

Planeta al Vinitaly 2025, un viaggio contemporaneo nel mondo del vino. Con Serra Ferdinanda e Castello Solicchiata

di: Redazione

5 aprile 2025



Planeta al Vinitaly 2025

Planeta sarà presente al Vinitaly 2025, l'appuntamento internazionale dedicato al mondo del vino che si svolgerà a Verona dal 6 al 9 aprile 2025. Lo stand è al Padiglione 2 Sicilia, B16 (corridoio B – stand 16).

L'azienda presenterà un nuovo concept del vino contemporaneo. Un tema che interpreta profondamente la visione del prodotto: il vino come narrazione viva, capace di intrecciare passato, presente e futuro in un racconto che si riscrive costantemente, adattandosi, trasformandosi e restando per questo sempre attuale.



Alessio Planeta

Alessio Planeta, amministratore delegato e responsabile tecnico di Planeta: *“Il vino è sempre stato un simbolo di convivialità, capace di unire le persone e arricchire le relazioni umane. In un’epoca in cui il suo valore rischia di essere frainteso è essenziale ricordare che il vino non è solo un prodotto, ma un’esperienza culturale e sociale che da millenni accompagna l’umanità. Celebreremo questa filosofia con una serie di eventi e iniziative che verranno presentate durante la manifestazione, volte a raccontare il vino come elemento chiave della cultura contemporanea”.*

Le Novità di Vinitaly 2025

- **Dall’Etna:** debutta il nuovo **Eruzione Carricante 2018 – Edizione 2023 ‘Silver’**, affinato cinque anni in acciaio. Inoltre, **l’Etna Rosso 2023** ottiene la certificazione biologica e rivendica con orgoglio il suo legame con la contrada Feudo di Mezzo.
- **Da Menfi:** Planeta presenta **Didacus Chardonnay 2022**, prima vendemmia certificata bio, e il **Didacus Cabernet Franc 2020**, rosso elegante e profondo.
- **Da Noto e Vittoria:** il **Santa Cecilia 2021** e il **Frappato 2024** confermano la grande espressività del territorio.
- **Da Milazzo:** arrivano il **Nocera 2024** e il nuovo **Mamertino** con il logo dell’Area Marina Protetta di Capo Milazzo.
- **Da Ab Insula:** **Serra Ferdinandea Rosé 2024** si presenta nella sua prima versione bio e punta alla certificazione Demeter nei prossimi mesi. **Castello di Solicchiata** racconta le nuove annate quali espressione di un territorio unico e sempre capace di emozionare

Vini in Degustazione allo Stand

Durante i quattro giorni di fiera, i visitatori avranno l’opportunità di degustare l’intera gamma di vini e oli **Planeta**, comprese le nuove annate appena uscite o di prossima uscita:

- Burdese 2020
- Sito dell’Ulmo 2021
- Maroccoli 2021
- Cerasuolo di Vittoria 2023
- Passito di Noto 2024
- Eruzione 1614 Carricante 2022
- Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2021
- Mamertino 2020
- La Segreta Nero d’Avola 2023 (per export)

All’interno dello stand sarà inoltre dedicato uno spazio speciale ad **Ab Insula**, la produzione di **Serra Ferdinandea** e **Castello Solicchiata**. I vini saranno disponibili per la degustazione esclusivamente per i clienti. Annate in degustazione:

- Serra Ferdinandea Bianco 2023, Rosé 2024, Rosso 2020
- Castello Solicchiata 2015, Solicchiata 2012, Secondo di Castello Solicchiata 2012, Dagala del Barone 2015, Boschetto Rosso 2014, Sant’Elia 2014

Partecipazione a Opera Wine

Anche quest'anno Planeta prenderà parte a Opera Wine, l'evento esclusivo organizzato in collaborazione tra Vinitaly e Wine Spectator, che seleziona i migliori vini italiani da presentare ai professionisti del settore.

Planeta, presente a tutte le edizioni dal 2012, porterà in degustazione l'Etna Bianco Contrada Taccione 2022.

Fuorisalone

Oltre alle attività in fiera, Planeta rinnova l'attesissimo appuntamento del Friendly-Party "FUORISALONE":

Domenica 6 aprile – Aperitivo Planeta presso Marcel, Corso Sant'Anastasia 38/A dalle ore 18:30,
accompagnato da un esclusivo DJ Set (evento aperto)

www.planeta.it