

In evidenza

Cantine Aperte 2025 in Sicilia

di: Redazione 23 maggio 2025



Domani e dopodomani, in tutta la penisola, è Cantine Aperte. In Sicilia sono 23 le cantine che ti porteranno alla scoperta dei vini tra masterclass e visite guidate, e che saranno affiancate da altre attività come pic-nic all'aperto, dj set, concerti dal vivo, passeggiate nella natura, street food locale, cocktail a base di vino e musica jazz. Per partecipare, contatta direttamente le cantine partecipanti. In calce la lista delle aziende partecipanti.

www.movimentoturismodelvino.it





Regione Sicilia

Cantine aderenti: Per prenotazioni contattare direttamente le aziende

- TENUTE CAMILLERI
- DUCA DI SALAPARUTA
- FLORIO
- FEUDO ARANCIO
- MANDRAROSSA WINERY
- ➤ SERRA FERDINANDA
- > PLANETA WINERY
- > FIRRIATO
- FIRRIATO BAGLIOSORIA.
- FINA VINI
- SCILIO SOC AGR
- PEUDO DEL PISCIOTTO

- CASA VINICOLA EXZIO
- DONNAJUGATA MARSALA
- DONNAFUGATA
 VITTORIA
- DONNAPUGATA BANDAZZO
- CANTINA CHITTARRA
- ➤ BAGLIO DI PIANETTO
- CANTINE PELLEGRINO
- BAGLIO BONSIGNORE
- > VINI VACCARO
- ➤ DISISA SIII.
- TENUTA LA EAVOLA

Cantine Aperte è l'evento enoturistico più celebrato d'Italia. Dal 1993, l'ultima domenica di maggio, le cantine socie del Movimento Turismo del Vino aprono le loro porte al pubblico, favorendo un contatto diretto con gli appassionati di vino. Cantine Aperte è diventato nel tempo una filosofia, uno stile di viaggio e di scoperta dei territori del vino italiano, che vede, di anno in anno, sempre più turisti, curiosi e winelover avvicinarsi alle cantine, desiderosi di fare un'esperienza diretta. Oltre alla possibilità di assaggiare i vini e di acquistarli direttamente in azienda, sarà possibile entrare nelle cantine per scoprire i segreti della vinificazione e dell'affinamento. Protagonisti di Cantine Aperte sono giovani, comitive e coppie, che contribuiscono ad animare le innumerevoli iniziative di cultura gastronomica ed artistica che fioriscono attorno all'evento in tutto il Paese, su iniziativa degli stessi vignaioli. Cantine Aperte ha riscosso nel tempo un successo crescente, anche grazie ad una maggiore consapevolezza dei produttori, che hanno visto svilupparsi potenzialitàdi accoglienza inattese.