



I nuovi spumanti rosati Oro d'Etna nati nel segno dell'amore

A Zafferana Etnea la cantina siciliana ha presentato tre etichette metodo classico da Nerello Mascalese e un orange wine da Carricante

“Diamanti, Bolle e Amore” è il claim che ha suggellato la presentazione, in anteprima, dei nuovi spumanti della cantina **Oro d'Etna** di Zafferana Etnea, in provincia di Catania.

Per l'occasione, il titolare **Domenico Costa** ha accolto un selezionato parterre di appassionati, pronti a farsi conquistare dall'eleganza dei tre **nuovi spumanti metodo classico** ottenuti da **Nerello Mascalese in purezza**.

«Questo progetto rappresenta per noi un punto di arrivo e, allo stesso tempo, un nuovo inizio», ha raccontato l'imprenditore zafferanese, evocando le fasi iniziali della sua avventura nel vino, quando la produzione era solo un sogno da realizzare.



Domenico Costa durante il lavoro in vigna (Foto © Ufficio stampa).

Dal miele agli spumanti dell'Etna: la storia di Oro d'Etna

Oro d'Etna è un'azienda agricola nata trent'anni fa che si è affermata come pilastro nel mondo dell'apicoltura, grazie alle importanti quantità di miele prodotte ogni anno. Nel 2011, come regalo dei suoi trent'anni, Domenico chiese al padre Sebastiano cinque ettari di vigneto, da aggiungere ai 1.200 metri già ereditati dal bisnonno Venerando, produttore di vino e maestro bottaio.

«La passione per il vigneto e il mondo enologico è da sempre presente nel mio DNA. I primi anni sono stati duri ma, con l'aiuto prezioso di mio padre, siamo riusciti a rivoluzionare il vigneto», ricorda con emozione.

Negli anni il desiderio di produrre vino si è trasformato in una realtà solida che continua ad evolversi sul piano della qualità. Ogni anno, l'azienda produce artigianalmente **25.000 bottiglie di Etna DOC**. Gli spumanti si inseriscono come un nuovo tassello di quella filosofia produttiva basata su rispetto della natura, ricerca della qualità e identità territoriale che ha segnato il percorso aziendale di famiglia.



Domenico Costa e il padre Sebastiano (Foto © Ufficio stampa).

Dagli spumanti in rassegna – tutti rosati per la predilezione di Domenico verso le note aromatiche sviluppate dal mascalese in rosato – fino all'*orange wine*, vera mosca bianca della selezione, ogni etichetta è legata dal medesimo etimo latino: il verbo latino *amare*. Nascono così, *Velo d'Amuri*, *Ad Amante Aetna*, *Ad Amante Aetna Cento* e *Stranizza D'Amuri – Orange*.

Il ciclo produttivo delle nuove bollicine inizia nei vigneti di famiglia, posti a 550 metri di altitudine, e termina nella cantina dei Costa, dove Domenico e suo papà, dal 2023, chiudono il ciclo produttivo.

Sospeso tra il fuoco del vulcano e il respiro dello Ionio, il territorio di Zafferana Etnea beneficia di importanti escursioni termiche che scolpiscono il carattere delle uve.

Velo d'Amuri – Spumante Rosato IGT Terre Siciliane

Interprete originale di questa terra è *Velo d'Amuri*, uno spumante che si discosta dai canoni tradizionali non solo per la classificazione come **IGT Terre Siciliane** ma anche per il suo aspetto velato che ne anticipa l'identità autentica e fuori dagli schemi.

«Quest'aspetto, volutamente ricercato, si deve alla conservazione in bottiglia di una parte dei lieviti, quelli più fini, che permette allo spumante di conservare eleganza e "ciccia" nel tempo», ha spiegato Costa. «Mia sorella Cristina durante un pranzo domenicale, guardando il calice, disse che le ricordava il velo da sposa che si usava ai tempi della nonna, ricamato col pizzo e dal colore rosa antico pallido»



I quattro vini degustati in azienda (Foto © Mari Cortese).

Ad Amante Etna Spumante Etna Doc 36 mesi

Ad Amante Etna è un Metodo Classico **Etna Doc affinato 36 mesi**, dal perlage setoso e “vestito” di un rosa caldo con riflessi aranciati. In questa etichetta, Oro d'Etna ritrova l'essenza stessa del Vulcano, racchiusa in una “spinta” vibrante che accoglie il palato: un bouquet dove la zagara apre una danza di fiori bianchi e frutta fresca, con il richiamo tipico della [mela etnea “Gelato Cola”](#). Al sorso si percepiscono profumi di crosta di pane con un finale sapido e richiami di frutta secca. Un'etichetta per chi ama l'Etna nella sua ricchezza espressiva.

Ad Amante Aetna Cento Spumante Etna Doc 100 mesi

Ad Amante Aetna Cento rappresenta la versione più evoluta della linea. È, infatti, uno spumante maturato ben **100 mesi sui lieviti**, con sentori di fiori freschi e secchi, frutta matura a polpa bianca, note di frutta secca e spezie dolci, con un finale di pietra vulcanica bagnata. In bocca, cremosità e sapidità avvolgono il palato, con una lunga persistenza.



I quattro vini presentati da Domenico Costa (Foto © Mari Cortese).

Stranizza d'amuri – Orange wine da Carricante

La degustazione svela la nota distintiva del gruppo attraverso il raffinato *Orange wine* da uve Carricante, un outsider che ha aperto la presentazione, catturando l'interesse dei presenti.

«Volevo la freschezza e la spalla acida del Carricante ma su un vino che avesse anche una struttura interessante e una parte tannica», ha spiegato **Domenico Costa**.

Il vino è nato sotto il segno dell'amore per il compagno Luigi che ha incoraggiato Domenico a sperimentare questo macerato.

«Per me è l'orange più buono che esista, perché lo produco con l'amore che provo per Luigi. È una "stranizza" anche perché si tratta di un Carricante, uva a bacca bianca lavorata come un rosso e fermentata con le bucce», racconta il produttore.

Nel calice ritroviamo profumi di zagara, fiori gialli, frutti esotici maturi, timo e foglie di tè mentre, al sorso, Stranizza d'amuri risulta fresco, avvolgente e sorprendentemente tannico.

«Siamo partiti dalla produzione di miele, imparando dalla natura il valore del tempo, dell'attesa e della precisione. Gli stessi principi li abbiamo portati nel vino e, soprattutto, negli spumanti»

, conclude il vignaiolo siciliano prima di salutarci.

ORO D'ETNA

Via S. Giacomo, 135 – Zafferana Etnea (CT)

Tel: +39 095 708 1411 | orodetna.it

Data di creazione

06/03/2026

Autore

mari-cortese