



Spumanti siciliani: 5 etichette che meritano attenzione dall'Etna al Val di Noto

I trend del mercato indicano che se il consumo medio di vino è in calo, il comparto delle bollicine mostra invece segnali di crescita. E anche la Sicilia, da alcuni anni, sta consolidando una propria identità nel panorama degli spumanti italiani, grazie a produttori storici e giovani realtà che hanno scelto di investire nelle bolle

Secondo l'ultimo rapporto elaborato da **Circana** e riportato da *Il Sole 24 Ore*, nel 2025 gli italiani hanno ridotto del 3,4% le quantità di vino acquistate nella grande distribuzione. Anche negli altri canali, tuttavia, la situazione è simile, con una maggiore richiesta di vini bianchi e rossi, più freschi e leggeri. Gli spumanti, però, hanno chiuso l'anno in crescita e le **vendite nel canale retail sono aumentate dell'1,5% a volume** e dell'1,2% a valore, superando i 109 milioni di litri e i 750 milioni di euro di sell-out.

In questo scenario, il settore degli **spumanti siciliani** sta conquistando sempre più attenzione grazie a una produzione che spazia dai Metodo Classico ai vini ancestrali, con interpretazioni capaci di valorizzare vitigni autoctoni e territori molto diversi tra loro.

In questo articolo proponiamo **cinque etichette di spumanti siciliani** che raccontano il volto contemporaneo delle bollicine dell'isola.



“Rufulà” dell’azienda Di Giovanna

Partiamo da una bolla leggera ottenuta da uve Catarratto coltivate a Sambuca di Sicilia, nell’Agrigentino. Il nome “*Rufulà*”, in siciliano, significa “folata di vento” e richiama le correnti che attraversano il vigneto aziendale posto a circa 630 metri sul livello del mare.

La famiglia Di Giovanna, di origine siculo-tedesca, è tra le realtà storiche del vino siciliano e accanto ai “classici” monovarietali ha scelto di sperimentare anche produzioni più contemporanee. Questo ancestrale ne è un degno esempio.

Al naso salvia e rosmarino si uniscono ad un sentore agrumato sottile ma ben presente. In bocca il corpo è sottile regalando una bolla leggera e piacevole. Ideale come aperitivo, si troverebbe in sintonia anche con dei crudi di pesce. **Info:** www.di-giovanna.com

Sosta Tre Santi – Etna Rosato Brut di Tenute Nicosia

Quando si parla di bollicine siciliane oggi è inevitabile parlare dell'Etna: le caratteristiche di Nerello Mascalese e Carricante, i vitigni rosso e bianco simbolo del vulcano, si prestano in maniera automatica alla produzione di spumanti di qualità. Non casao, il Metodo classico etneo da alcuni anni incuriosisce il mondo del vino, con aziende che propongono prodotti di ottimo livello.

L'**Etna Rosato Brut** della linea "**Sosta Tre Santi**" di Cantine Nicosia rappresenta una delle interpretazioni più convincenti di questo percorso. È, infatti, un esempio di come l'azienda di Trecastagni (Catania) abbia trovato proprio nelle bolle la vera essenza del vulcano con un Nerello Mascalese che esprime tutta la sua freschezza in un perlage fine e persistente.

Dopo circa 24 mesi sui lieviti, il vino sviluppa leggere note di crosta di pane accompagnate da profumi intensi di fragolina e lampone. In bocca l'effervescenza è viva ma elegante, con un finale sapido. Interessante l'abbinamento con risotti ai frutti di mare ma potrebbe sorprendere anche con pizze rosse condite con salumi e formaggi saporiti. Info: www.tenutenicosia.it





Blanc de Blancs Catarratto dell'azienda Elios

Tra Palermo e Trapani, nel territorio di Alcamo, sorge **Elios**, giovane azienda fondata da due produttori oggi considerati tra i protagonisti più interessanti del vino artigianale siciliano.

Tra le etichette proposte spicca il **"Blanc de Blancs"** ottenuto da uve Catarratto coltivate a 650 metri di altitudine. Questo **spumante Metodo Classico affina 24 mesi sui lieviti** e, con il suo dosaggio zero, esprime in modo "tagliante" e netto un concetto di verticalità del catarratto poco frequente.

Al naso spiccano note di salvia e rosmarino che dialogano con l'agrumato intenso tipico della macchia mediterranea. In bocca il perlage fine e persistente osservato al calice trova riscontro in una beva verticale ma ben equilibrata. Ideale con formaggi freschi e primi piatti di pesce, il vino propone un match perfetto con sushi e sashimi. Info: it.eliosfood.it

"Sic" di Giasira Vini

Sebbene il territorio d'elezione del Nerello Mascalese resti l'Etna, anche **altri areali siciliani stanno mostrando risultati interessanti con il vitigno vulcanico**

È il caso di “**Sic**”, Metodo Classico rosato prodotto da **Giasira** nel territorio di Rosolini, nel cuore del Val di Noto. Attraverso una pressatura soffice e una macerazione sulle bucce di qualche ora, l'azienda ottiene una bolla rosata che dimostra come anche ad altitudini non molto elevate sia possibile ottenere uno spumante fine ed elegante in Val di Noto.

Il rosa antico che si osserva al calice apre uno scenario che ritroviamo al naso con piccole fragoline di bosco e rosa canina. La spiccata acidità si assembla perfettamente con una cremosità in bocca che rende questo spumante perfetto per una tartara di pesce e piatti a base di crostacei.
Info: www.lagiasira.it





Blanc de Blancs Over 100 di Alessandro Viola

La lunga permanenza sui lieviti, da sola, non basta a definire un grande spumante. Servono equilibrio, freschezza e capacità evolutiva. Elementi che si ritrovano nel **Blanc de Blancs Over 100 di Alessandro Viola**, produttore dell'areale di Alcamo sempre più apprezzato dagli appassionati di vino naturale.

Questo spumante da uve Catarratto riposa sui lieviti per ben 100 mesi. La base affina per il 90% in acciaio e per il restante 10% in botti di rovere francese. Il risultato è una bolla di pregevole fattura, dove note agrumate mature e leggerissime erbe aromatiche si intrecciano a sentori di frutta secca.

In bocca la verticalità all'inizio del sorso dà spazio a un'ampiezza di palato che, anche grazie ad un perlage molto persistente, permette un abbinamento naturale di questo spumante a tutto pasto. Da provare con carni bianche di media struttura. Info: [instagram.com/alessandroviolavini](https://www.instagram.com/alessandroviolavini)

Data di creazione

12/05/2026

Autore

fabrizio-deangelispuglisi