

Portrait aziendale

Oro d'Etna presenta i primi tre spumanti da Nerello Mascalese

di: Redazione

7 marzo 2026



Oro d'Etna presenta i suoi primi tre spumanti metodo classico, un progetto che unisce territorio, tempo e visione, segnando una nuova e significativa tappa nel percorso produttivo dell'azienda. Oro d'Etna nasce **oltre trent'anni** fa dalla produzione di miele, attività con cui l'azienda ha mosso i primi passi e che ancora oggi ne rappresenta un pilastro identitario. La gestione di un migliaio di alveari dislocati e movimentati su gran parte del territorio siciliano, consente una produzione annua di circa **35 tonnellate di miele** in nove diverse tipologie, rendendo Oro d'Etna un **player di riferimento nel panorama apistico italiano**. Da questa stessa filosofia, fondata sull'attesa, sulla cura e sul rispetto dei tempi della natura, nasce il progetto vitivinicolo, cresciuto negli anni e recentemente consolidato con la **realizzazione della nuova cantina**.

La famiglia Costa è proprietaria di un vigneto di 6 ettari a Zafferana Etnea, sul versante est dell'Etna, a 550 metri sul livello del mare. Una zona di notevole importanza vitivinicola, caratterizzata da suoli vulcanici, forti escursioni termiche e una ventilazione costante, elementi che contribuiscono a definire vini di grande finezza, freschezza e identità territoriale che avevano fatto innamorare Luigi Veronelli negli anni '80.

La cantina che oggi produce vini Etna DOC tra bianchi, rosa e rossi, si inserisce nel quadro della spumantistica del vulcano che negli anni si sta facendo apprezzare sempre di più, presentando tre spumanti metodo classico, tutti ottenuti esclusivamente da Nerello Mascalese: «questo progetto rappresenta per noi un punto di arrivo e, allo stesso tempo, un nuovo inizio – racconta Domenico Costa, titolare dell'azienda insieme al padre Sebastiano, la madre Melina e la sorella Cristina

– siamo partiti dal 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, qui il Nerello Mascalese ha un'eleganza naturale e una profondità che rendono possibile pensare a spumanti capaci di evolvere a lungo e raccontare davvero il nostro territorio».

Con la presentazione dei suoi primi spumanti, Oro d'Etna rafforza il legame tra due mondi apparentemente diversi ma profondamente connessi – quello delle api e quello della vite – confermando una filosofia produttiva basata sul rispetto della natura, sull'identità territoriale e sulla ricerca della qualità nel tempo.

- Presentazione dei nuovi vini
 - Velo d'Amuri – Spumante Metodo Classico

Velo d'Amuri è uno spumante Metodo Classico Brut Nature Rosato IGP Terre Siciliane, ottenuto da Nerello Mascalese coltivato sul versante est dell'Etna, a 550 metri di altitudine nel comune di Zafferana Etnea. Nasce da vigneti di circa 20 anni allevati su suoli vulcanici sabbiosi ricchi di minerali, con forti escursioni termiche che ne esaltano freschezza e finezza. La sua nascita ha una storia speciale: durante i primi tentativi di sboccatura, tra l'inesperienza e l'assenza di pupitre, le bottiglie venivano messe in punta troppo velocemente e con qualche "scossa". Il risultato? Lo spumante rimaneva leggermente velato, perché i lieviti più grossolani cadevano in punta e venivano eliminati, mentre quelli più fini restavano attaccati alle pareti, arricchendo la struttura e la complessità gustativa. Così è nato **Velo d'Amuri**: un Metodo Classico che conserva una parte dei suoi lieviti e sviluppa eleganza e "ciccia" nel tempo.

- ◦ Amante Aetna – Spumante Etna Doc 36 mesi

Domenico Costa ha finalmente completato l'attrezzatura per il suo spumante: giro pallet, sboccatrice, ricolmatrice e tappatore, e così ha potuto sboccare il suo **Ad Amante Aetna Pas-Dosè Rosato**, metodo classico Etna DOC. Non ha iniziato dalle annate più vecchie, considerate ancora sperimentali e conservate in fondo al magazzino. Questo vino, ottenuto da 100% Nerello Mascalese allevato su vigneti ventennali a 550 m sul versante Est dell'Etna, rappresenta perfettamente l'energia del vulcano.

- ◦ Ad Amante Aetna Cento – Spumante Etna Doc 100 mesi

Ad Amante Aetna è uno spumante che incanta già dalle prime annate, ma il suo primo tiraggio, annata 2016 con tiraggio novembre 2017, mostra tutta la sua grandezza dopo 100 mesi sui lieviti. Ogni sorso regala emozioni diverse e inaspettate, rendendo questo spumante un'esperienza da vivere lentamente.

- ◦ Stranizza d'Amuri – Orange



Questo orange 100% Carricante nasce sul versante est dell'Etna da vigneti di circa 15 anni allevati ad alberello su suoli vulcanici sabbiosi a 550 metri di altitudine. Il progetto prende forma dopo una degustazione di bianchi macerati, con l'idea di unire la freschezza e la spalla acida del Carricante a una struttura più ampia e a una trama tannica, attraverso tre settimane di fermentazione sulle bucce e 6 mesi in acciaio sulle fecce nobili. La spinta decisiva arriva dal legame affettivo del produttore: il vino prende il nome dalla canzone Stranizza d'amuri di Franco Battiato, simbolo di un amore che ha avvicinato il partner al mondo del vino.