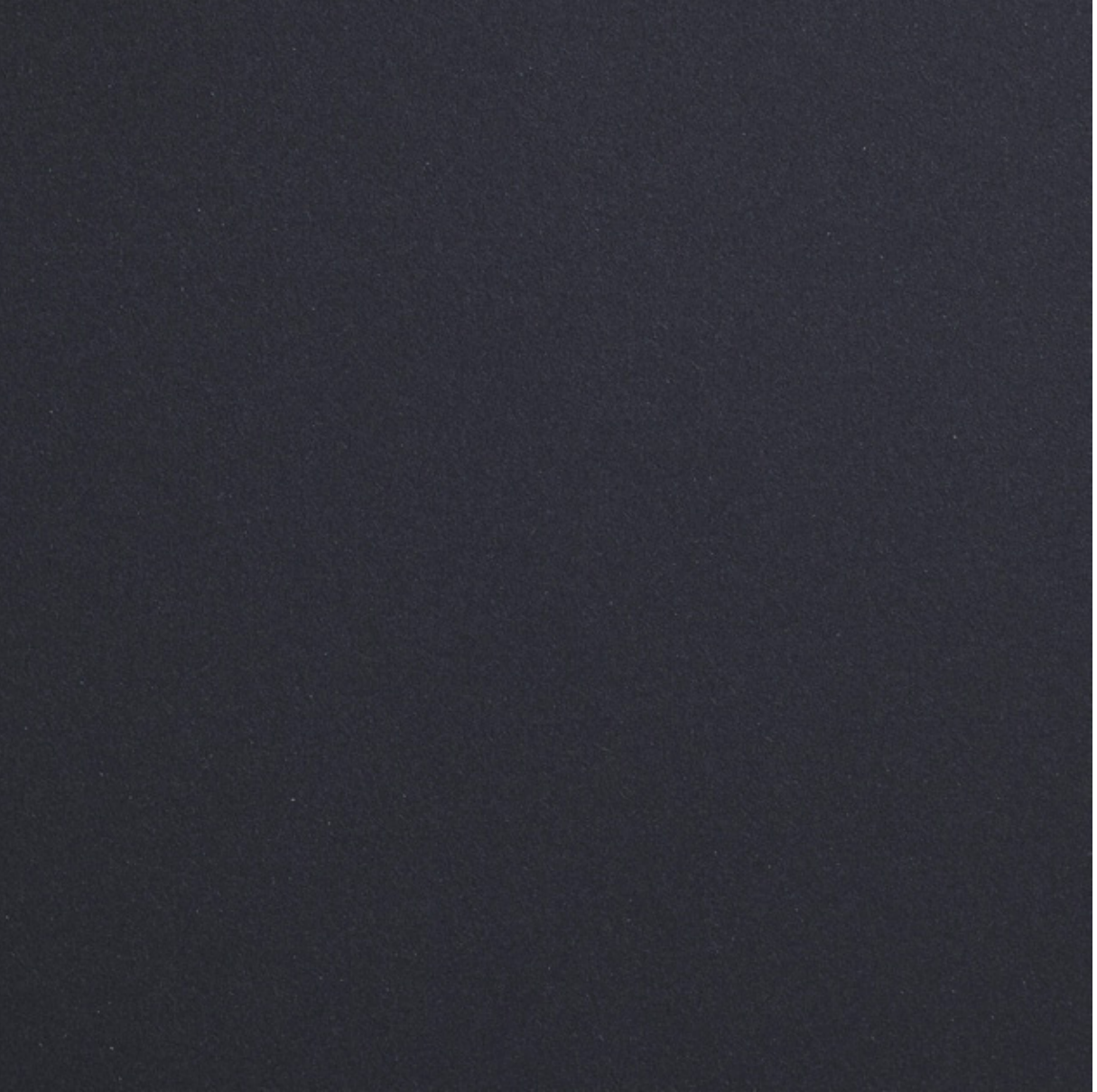
TENUTE
BALLASANTI



BALLASANTI:
IL RITORNO E LA SVOLTA

Il Ritorno di Manuela Seminara nella terra di famiglia, a San Giovanni Montebello, sul declivio dell'Etna che guarda l'alba sul mare, dov'è nata e cresciuta.

Una Svolta, anche.
Suo marito Fabio, guardando al futuro riunisce le proprietà disperse e, insieme a Manuela, danno vita ad una nuova Azienda Agricola, guardando a dieci annate, a nuovi vigneti e ad una cantina da progettare e realizzare.

Il Ritorno e la Svolta, un'amorevole sinergia determinata a produrre vini dritti e dirompenti, come il Tuono dentro la Terra.

L’attività vitivinicola fu avviata dal bisnonno materno di Manuela, Don Lorenzo e da sua moglie Donna Mara.

Don Lorenzo piantò anche due pini marittimi a ricordo della nascita dei figli. Facevano ombra a donna Mara quando, nei giorni di Grecale, diceva che lì Ballavano anche i Santi, tanto il vento soffiava.

A quel tempo il vino di Don Lorenzo raggiungeva, come da tradizione, il mercato francese.

Fu però don Angelo, il figlio, che la diversificò:

nella proprietà si trovava ogni ben che Dio mandava sull'Etna: agrumi, olive, fichi e fichi d'india, corbezzoli, castagne, melograni e mele cotogne. Persino un bosco di aceri. E uva, naturalmente, uva da vino (Nerello Mascalese e Carricante) che vendeva ai clienti più cari.

Fu lui, con il suo esempio, a far affondare le radici affettive e culturali di Manuela nelle pendici del Vulcano. Poi ripetè l'operazione anche con il marito Fabio, che scelse questa come sua Terra d'elezione.

Dieci anni fa, la Svolta. Fabio, con la collaudata attitudine manageriale dell'uomo che vede lontano, comprende che è ora di prendere una decisione.

Fabio decide di riunificare l'originaria Azienda Vitivinicola per far rivivere il sogno di Manuela. Comincia la loro avventura, assumono personale e investono nell'acquisto di nuovi terreni, sempre nel versante Est del vulcano, per guardare la loro alba sul mare.

Ri-Nascono così i primi vini curati da Manuela,

si allargano i vigneti, se ne comprano anche di nuovi con tradizionali vigne ad alberello di Nerello Mascalese.

Oggi, la proprietà è di circa 25 ettari, di cui 7,5 a Nerello Mascalese e Carricante, in tre località, da cui nascono

cinque etichette di cui due CRU.

—

La produzione Ballasanti è concentrata su tre monovarietali e due Cru, anch'essi di Nerello Mascalese per il Rosso e Carricante per il Bianco.

Ballasanti si avvale della collaborazione di Luca Caramellino, enologo piemontese, che si riconosce nella poesia del progetto Ballasanti e sulle pendici dell'Etna ha trovato pane per la sua indubbia esperienza e visione.

I vigneti in produzione sono tre.

IL VIGNETO TENACE

presso Contrada Chiusitti, di ettari 3 vitati in una proprietà di 6 ettari zona Doc Etna, a 850 metri sul livello del mare, subito a est della SP 59III che porta a Linguaglossa, proprio sulla strada del vino. Il Vigneto è esposto a est, con spalliera a Goujot, impiantato a Carricante da cui i bianchi: Il Donna Manuela CRU che uscirà nel 2025 e l'Etna Bianco Doc.

Ha terreno vulcanico, ricco di potassio e ferro.

ETNA DOC
BIANCO

In contrada Chiusitti, sulla strada del vino, a 800 metri dal livello del mare i nostri vigneti di Carricante danno vita ad un Etna bianco che presenta un'importante mineralità tipica di questo vitigno. I venti preservano le uva dall'umidità regalando a questo vitigno autoctono il giusto livello di acidità.

UVE / 100% Carricante.

ZONA / Pendii dell'Etna in contrada Chiusitti, Mascali (CT).

ALTITUDINE / Circa 800 metri.

TERRENO / Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO / Goujot semplice, seguendo i dettami dell'agricoltura biologica.

VENDEMMIA / Ultima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE / Diraspatura soffice dei grappoli e breve contatto delle bucce sul mosto. Pressatura soffice ed estrazione del mosto fiore. Conduzione della fermentazione alcolica serbatoi termocondizionati alla temperatura di 13/15° C.

AFFINAMENTO / Sui lieviti per circa 60 - 90 giorni dopo il termine della fermentazione, con batonnage settimanali. Stabilizzazione biologica durante l'inverno e sedimentazione spontanea.

TRAVASO / A fine inverno e imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia.

IL VIGNETO SUBLIME

di 2 ettari, in contrada San Basilio nel comune di Piedimonte Etneo, a 600 metri s.l.d.m. in zona Doc Etna, è coltivato a Nerello Mascalese, alberello singolo a tre branche, di oltre 50 anni. La tradizionale coltivazione ad alberello fa di questo vigneto una vera perla rara. Sono piante che affondano da più tempo le loro radici nel terreno nero e rosso del Vulcano ed esprimono nel Nerello tutta la sua potenza generativa, dando luogo a due vini, l'Etna Rosso Doc e il Donna Mara CRU in uscita alla fine dell'anno 2025.

ETNA DOC
ROSSO

Il nostro Nerello Mascalese cresce da antichi vitigni coltivati ad alberello in contrada San Basilio a Piedimonte Etneo, piccolo paesino sulle pendici dell'Etna a 600 metri dal livello del mare.

UVE / 100% Nerello Mascalese.

ZONA / Pendii dell'Etna a Piedimonte Etneo (CT).

ALTITUDINE / Circa 600 metri.

TERRENO / Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO / Da un vigneto centenario con viti allevate ad alberello singolo a tre branche.

VENDEMMIA / Ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE / Diraspatura dei grappoli e conduzione della fermentazione alcolica in serbatoi termocondizionati. Macerazione prolungata delle bucce con ausilio di rimontaggi e batonnage.

AFFINAMENTO / Il vino viene fatto riposare in piccoli recipienti in ceramica, parte in tonneaux di rovere francese con stabilizzazione biologica durante l'inverno e sedimentazione spontanea. Conduzione della fermentazione Malolattica in legno.

TRAVASO / A fine inverno. Imbottigliamento nell'estate del secondo anno successivo la vendemmia. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

IL VIGNETO TEMERARIO

in contrada Ricceri Ciapparo a San Giovanni Montebello, è il vigneto storico, dove nasce tutto e dove si colloca la storica sede aziendale, di ettari 2.5 a 450 m.s.l.d.m..

È il vigneto curato da Don Angelo, nonno di Manuela. Nel 2013 Manuela vuole far rinascere il sogno e insieme a Fabio decidono di reimpiantare il vigneto ad alberello a tre branche per far rifiorire la bellezza d'un tempo e valorizzare nel migliore dei modi il ricco terreno vulcanico, seppure al di fuori dello zonale Doc Etna.

Il giovane Nerello Mascalese dà vita al Sicilia Doc Nerello Mascalese.

SICILIA DOC
NERELLO MASCALESE

Le uve del nostro Sicilia DOC crescono in Contrada Ricceri Ciapparo a 450 metri dal livello del mare.

UVE / 100% Nerello Mascalese.

ZONA / Pendii dell'Etna in contrada Ricciari Ciappari San Giovanni Montebello, Giarre (CT).

ALTITUDINE / Circa 400 metri.

TERRENO / Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO / Ad alberello singolo a tre branche seguendo i dettami dell'agricoltura biologica.

VENDEMMIA / Ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE / Diraspatura delicata dei grappoli e conduzione della fermentazione alcolica in serbatoi termocondizionati. Macerazione delle bucce per circa 20 giorni con follature manuali e delestage.

AFFINAMENTO / In acciaio termocondizionato e parte in fusti di rovere francese.

TRAVASO / A fine inverno e imbottigliamento a partire dall'estate dell'anno successivo la vendemmia. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.