



TENUTE
BALLASANTI



BALLASANTI: IL RITORNO E LA SVOLTA

Il **Ritorno** di Manuela Seminara nella terra di famiglia, in Sicilia, nel suo Ballasanti, sul declivio dell'Etna che guarda l'alba sul mare, dove è nata e cresciuta. Un **Richiamo** che profuma di iodio, ginestra e pietra lavica.

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.





LA NOSTRA STORIA

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

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

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. Quella panchina in cima alla collina con alle spalle 'a muntagna (l'Etna) e davanti u mari (lo Ionio) era il luogo dove Donna Mara si sedeva, scioglieva i suoi lunghi capelli bianchi e respirava il vento. Un vento capace di trasformarti dentro, profondamente.

'U Ballasanti è poi divenuto il luogo magico e simbolico dove le donne della famiglia ritrovano la forza di un femminile potente, sacro e ancestrale.

Ma 'U Ballasanti è divenuto anche il luogo che qualche ospite ha il piacere di visitare sperimentando la forza e l'energia di una terra fatta di fuoco, pietra, sole, mare e vento.





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 ripeté 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 e Nord-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.

Oggi, la proprietà è di circa 25 ettari, di cui 7,5 in produzione a Nerello Mascalese e Carricante, in tre località, da cui nascono sette etichette di cui due Selezioni Etna Doc, con storie che vanno ben oltre il calice.

Il Ritorno e la Svolta

Manuela e Fabio stanno già programmando la nuova cantina, a Piedimonte, sempre nel pendio che guarda il sol nascente.

I VINI

La produzione Ballasanti è concentrata su quattro monovarietali e due Cru, ottenuti da Nerello Mascalese per i Rossi e il Rosato, e Carricante per il Bianco.

Ballasanti si avvale della collaborazione di **Luca Caramellino**, enologo piemontese che ha abbracciato la poesia di questo progetto. Sulle pendici dell'Etna, ha trovato il terreno ideale per esprimere la sua indubbia esperienza e visione.

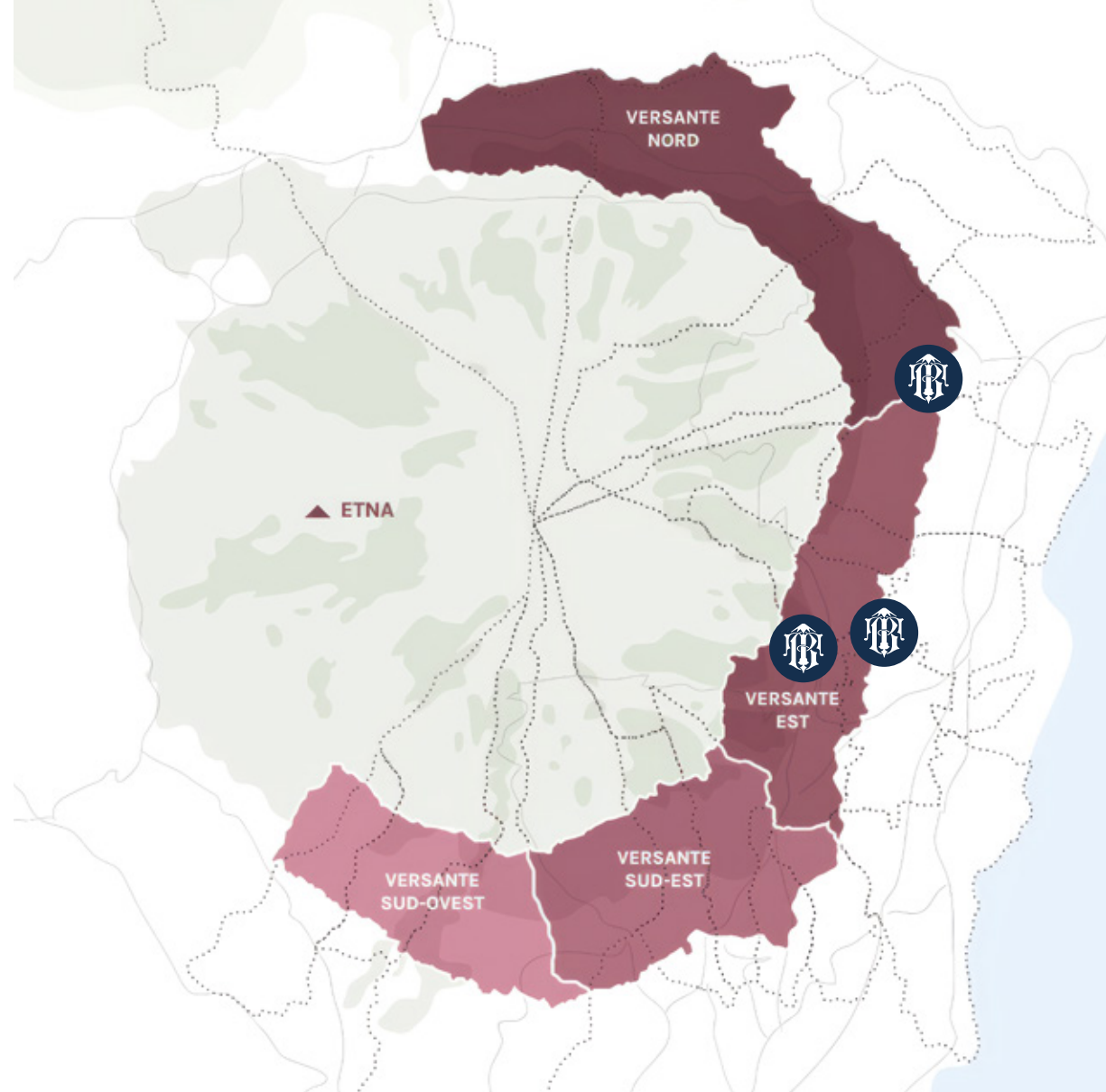


I VIGNETI

I vigneti in produzione sono tre: **Tenace, Sublime e Temerario**. Si trovano sul versante Est e sul versante Nord Est, la composizione del suolo e la posizione geografica hanno un impatto significativo sui vini.

La ricchezza di minerali, come ferro, magnesio e potassio, contribuisce a donare ai vini complessità e struttura uniche. La collocazione geografica e le escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorite dall'altitudine dei vigneti, aiutano a sviluppare aromi intensi e a mantenere una buona acidità, conferendo ai vini freschezza, mineralità e complessità allo stesso tempo.

La scelta del versante EST con una maggiore piovosità e una esposizione alle correnti del Mar Ionio regalano una maggiore freschezza e acidità ai vini. Il suolo di questo versante presenta terreni lavici, frammisti a sabbie e argille, ricchi di ossido di ferro che conferisce ai vini eleganza, setosità e struttura più esile, paragonati ai famosi vini del versante Nord dove i terreni lavici con presenza di rocce basaltiche danno una struttura più robusta e tannini più pronunciati. Il nostro vigneto sito nel versante Nord Est regala vini con una robusta struttura mista ad eleganza e complessità.





IL VIGNETO TENACE

Presso Contrada Chiusitti, 3 ettari vitati in produzione su 6 ettari in coltivazione in zona Doc Etna, le altitudini elevate (850 metri sul livello del mare) e le condizioni climatiche favoriscono la concentrazione di zuccheri e polifenoli nelle uve, migliorando la struttura e la longevità di vini freschi e ben bilanciati.

Il Vigneto è esposto a Est impiantato a Carricante da cui i bianchi: l'**Etna Bianco Doc** e il **Donna Manuela Etna Doc Selezione** per la prima volta sul mercato nel 2026.

I due bianchi aprono la triade archetipica del femminile che vogliamo raccontare. Un femminile intenso, complicato, dolce, accogliente, complesso, sofferto, rinnovato e risvegliato, figlio di una forza ancestrale che Gaia, Manuela e Mara hanno trovato e trovano nella loro montagna Etna.

L'Etna Bianco Doc è dedicato e ispirato a Gaia Morgana, e come la nostra giovane donna ha una personalità dirompente, è fresco, tagliente e minerale, racconta la forza e la spontaneità di un femminile aperto e gioioso di fronte ad una intera vita in divenire.

Il Donna Manuela, Selezione Etna Bianco Doc, nasce da una singola parcella selezionata: la più alta in quota, la più esposta ai venti, vicina ad una colata lavica. Il Donna Manuela è un vino complesso, elegante ed esprime l'energia del vento che unisce Etna e mare, dedicato a Manuela, donna che con consapevolezza ha saputo armonizzare due mondi diversi e trasformare un sogno in realtà. Donna Manuela racconta un femminile maturo, che ha creato ma che ha fatto i conti con la complessità della vita, con le incertezze, con i successi, le paure e i sogni.

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 / Cordone speronato, seguendo i dettami dell'agricoltura biologica.

VENDEMMIA / Ultima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE E

AFFINAMENTO / Le uve selezionate dopo un'attenta curva di maturazione focalizzata non solo al tenore zuccherino ma soprattutto al valore di PH vengono raccolte a mano in cassetta e portate in cantina. La pressatura soffice che non supera i 0.8 bar è accompagnata da neve carbonica. A seguito di una chiarifica enzimatica del mosto ottenuto dalla pressatura si avvia una fermentazione con lievito selezionato criofilo, la conduzione a 13° della alcolica dura circa tre settimane. Dopo un primo travaso a post fermentazione segue un lungo affinamento sulle fecce fini a temperatura controllata sino alla primavera successiva alla vendemmia quando si prepara il vino per l'imbottigliamento.

NOTE SENSORIALI / Dal colore oro con riflessi verdognoli, questo Etna Bianco d'annata si apre al naso con spiccate note vegetali, di fiori di zagara e agrumi. In bocca tenore alcolico e corposità sono attraversati da una adrenalinica vena acida che rende fresco e dinamico questo vino con un finale minerale lungo e persistente.



DONNA MANUELA ETNA DOC BIANCO

In contrada Chiusitti, sulla strada del vino, a 850 metri dal livello del mare, da una particella selezionata nei nostri vigneti di Carricante prende forma questo nostro particolare Etna bianco che presenta un'intensa complessità. 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 850 metri.

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

ALLEVAMENTO / Alberello seguendo i dettami dell'agricoltura biologica.

VENDEMMIA / Ultima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE E

AFFINAMENTO / La vinificazione di una singola parella di Carricante, la più alta in quota, la più esposta ai venti, limitrofa ad una colata lavica di inizio 900 viene eseguita con la pigiatura delle uve, una macerazione a freddo di 24 ore, una pressatura soffice ed una fermentazione alcolica controllata a 17 gradi. Questo vino non fa la malolattica, rimane sulle sue fecce fini per almeno un anno con continui bâtonnage.

NOTE SENSORIALI / Dal colore giallo con riflesso dorati, Donna Manuela si apre in un naso complesso di fiori d'arancio, buccia di agrumi, cedro e sentori di iodio. Dopo due anni di affinamento si mescolano ancora note minerali e di erbe selvatiche. Lungo in bocca, minerale, esprime con la sua complessità l'energia del vento che dall'Etna va al mare.



Donna Manuela racconta di una donna matura che vive l'essenza della sua femminilità, che cerca l'armonia tra tutti gli elementi intorno a lei e vuole restituire autenticità al mondo.

Donna Manuela come altre donne mature richiama in sé la forza del vento che si spinge oltre i confini della terra arriva al mare e ritorna a casa con un'energia rinnovata, nutrimento per sé e per gli altri.



IL VIGNETO SUBLIME

Di 7 ettari, 2 in produzione, nel comune di Piedimonte Etneo, a 650 metri s.l.d.m. in zona Doc Etna, è coltivato a Nerello Mascalese, alberello singolo a tre branche. La tradizionale coltivazione ad alberello fa di questo vigneto una vera perla rara. Sono piante che a 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 tre vini, l'**Etna Rosato**, l'**Etna Rosso Doc** e il **Donna Mara Etna Doc Selezione** in uscita nel 2026. Il Donna Mara chiude, simbolicamente la narrazione archetipica del femminile, rappresenta la donna saggia che raccoglie l'essenza di mamma Etna forte e dura al tempo stesso. L'essenza di un vulcano indomabile che della lava si trasforma in pietra ma che poi con il tempo permette la rinascita di nuova vita. La Donna che ha saputo raccogliere le esperienze, trasformarle in vita nuova e dare nutrimento alla terra.

Il vigneto Sublime dà anche vita all'Etna Rosso e al Rosato due vini che raccontano storie che vanno oltre il calice. L'**Etna Rosso** è dedicato a Fabio, un maschile intenso, profondo, forte e indomito. L'**Etna Rosato** nasce per raccontare un equilibrio ottenuto con amore, un incontro armonioso di montagna e mare, dedicato ai figli Simone e Davide.



ETNA DOC ROSATO

Il nostro Nerello Mascalese cresce da antichi vigneti 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 in contrada Chiusitti, Mascali (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 E

AFFINAMENTO / Il protocollo di vinificazione del nostro rosato prevede una pressatura di uve di Nerello Mascalese scelte ad hoc per il rosato. Il mosto viene chiarificato in modo enzimatico, travasato e viene fatto fermentare per due settimane a 13 gradi. La malolattica viene bloccata e il vino rimane in bâtonnage sulle fecce fini fino al marzo successivo.

NOTE SENSORIALI / Rosa pallido tendente alla buccia della cipolla presenta un anso fresco floreale dove note di fragola, ciliegia e lampone si alternano. Resta comunque lo sfondo di un agrume ben presente che si ripresenta in bocca partendo dalla buccia di mandarino arrivando fino a note di cedro. L'acidità e la minerali rendono questo vino bevibile, succoso e svelano lontani sentori di vaniglia.



ETNA DOC ROSSO

Il nostro Nerello Mascalese cresce da antichi vigneti 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 E
AFFINAMENTO / Le uve vengono selezionate assaggiando l'uva, filare per filare, al fine di individuare solo i grappoli più freschi e con l'acidità più spiccata. La vendemmia è manuale e a cassetta.

Le uve vengono diraspa-pigiate e fermentate a cappello emerso, due délestage settimanali e numerose follature permettono una buona ossigenazione ed estrazione di colore. La temperatura impostata a 26° permette una conduzione lenta e profumata della alcolica a cui segue dopo la svinatura la fermentazione malolattica. L'affinamento del vino solo in acciaio termina nella primavera successiva alla vendemmia.

NOTE SENSORIALI / Rosso amaranto, questo vino apre con note di ciliegia amarena e terra bagnata, ematico a tratti presenta una bocca succosa e piena di polpa rossa. Tannini ben evidenti seppur ordinati a corolla di una acidità lattica pronunciata segno di grande vitalità. Note eleganti di liquirizia dolce accompagnano il finale persistente.



DONNA MARA ETNA DOC ROSSO

Donna Mara Etna Rosso Doc nasce nei vigneti di Piedimonte Etneo, piccolo paesino sulle pendici dell'Etna a 650 metri dal livello del mare, vigneti coltivati ad alberello.

UVE / 100% Nerello Mascalese.

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

ALTITUDINE / Circa 650 metri.

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

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

VENDEMMIA / Ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E

AFFINAMENTO / La vinificazione avviene con uve raccolte a cassetta che vengono per 1/3 diraspo-pigiate e per 2/3 messi in vasca intere. La fermentazione alcolica a cappello emerso, controllata ad una temperatura di circa 29 gradi, dura circa due settimane alle quali segue una ulteriore macerazione delle bucce di circa altre due settimane.

Il vino svinato va in malolattica e successivamente all'affinamento in legno da 25 ettolitri per circa un anno. All'uscita dal legno viene preparato per l'imbottigliamento e per un nuovo affinamento in bottiglia di due anni.

NOTE SENSORIALI / Donna Mara è la sintesi di terra e energia, alla sua complessità tannica si mescolano sentori di arancio amaro, di terra bagnata, di ematico e radici. L'affinamento in legno e in vetro, la ricchezza della sua polpa, la trama tannica e l'acidità vibrante riescono a complessare l'architettura di questo vino che intrappola l'essenza di Madre Etna.



Donna Mara vuole essere un omaggio a una donna e a tutte le donne sagge, avanti negli anni che sono riuscite a mescolare gli ingredienti dolci e amari di una vita intera, trasformandoli in una ricetta unica e irripetibile.

Il vento di Ballasanti ha aiutato Donna Mara a trovare l'equilibrio tra cielo e terra.



IL VIGNETO TEMERARIO

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

È il vigneto curato da Don Angelo, nonno di Manuela, è il vigneto dove c'è **'U Ballasanti**.

Il giovane Nerello Mascalese dà vita al **Sicilia Doc Nerello Mascalese**, vino scalpitante e intrepido dedicato al figlio Lorenzo. Questo vino sta nel cuore di Ballasanti, rappresenta una cucitura armoniosa del passato con il presente ma con lo sguardo volto al futuro. Il Sicilia Doc è morbido, allegro, elegante, fiero proprio come il giovane Lorenzo.

La finezza e l'eleganza del Nerello Mascalese viene ricercata con una cura attenta all'espressione dei tannini, le caratteristiche uniche del terroir, come la salinità e le note terrose regalano setosità e eleganza.



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 E

AFFINAMENTO / Le uve vengono vendemmiate manualmente dal vigneto di San Giovanni Montebello, 2/3 vengono diraspa-pigiate e 1/3 viene posto in vasca a grappolo intero. La fermentazione alcolica e la macerazione carbonica delle uve garantiscono un'elevata produzione di aromi che si confermano nella degustazione di questo vino. Alla svinatura segue una seconda frazione di fermentazione alcolica a carico degli zuccheri presenti nei grappoli non pigiati. La malolattica viene svolta in acciaio, il travaso successivo permette di separare la feccia dal fiore. Affina esclusivamente in vasche di acciaio.

NOTE SENSORIALI / Colore rubino, riflessi granati. Un naso che presenta piccoli frutti in sequenza, dopo una prima sensazione di fragola di bosco, spiccano il lampone e il ribes. La bocca è polposa, dinamica. Tannino e acidità mettono in movimento questo vino che si snoda in bocca presentandosi fresco, cremoso, vegetale senza mai annoiare il palato di chi lo beve.





Della terra e dell'arte

Il **progetto Ballasanti: della terra e dell'arte** si propone di instaurare una relazione: la relazione tra **arte e natura** che, per quanto riguarda l'arte, nasce sin dalle sue origini. L'idea è quindi che gli artisti lascino nel territorio una propria impronta, spesso mutevole, come lo è il paesaggio, il quale continuamente cambia.

Il progetto ha molteplici riferimenti, dalla **Land Art storica** ai recenti **parchi dell'arte**, da **"L'uomo che piantava gli alberi"** di Jean Giono: "... un pretesto per chiederci: cosa lasceremo al mondo e a chi verrà dopo di noi? Qual è il senso della parola comunità? Come possiamo sentire vicine persone sconosciute?".

Un progetto in cui un luogo è posto al centro e non fa solo da cornice, un luogo dove **l'artista accetta che la natura modifichi e completi l'opera**. Tutte le opere che proporremo nascono dal desiderio di generare stupore, proporre **poetiche e materie dove la natura e arte dialogano**, costruendo e mutando le forme... un'esposizione a cielo aperto, con **opere d'arte realizzate con sassi, foglie, rami e tronchi, alberi, materiali rurali** che già appartengono al territorio, coinvolgendo maestranze e artigiani del posto.

Opere che verranno collocate in una casa museo, mentre altre verranno lasciate sul territorio per integrarsi con questo. Il progetto vuole far riferimento alla capacità degli artisti di **aprire nuove visioni e domande**, in un linguaggio artistico non convenzionale. Un **orizzonte poetico** in cui l'artista si confronta attivamente con l'ambiente che lo circonda e la sua opera si impianta in un **contesto spaziale, naturale, formale, storico**. Fino a confondersi e a diventare parte di quella naturalezza, anche per contrasto.

Gaia, appassionata d'arte, oltre che cultrice delle sue radici etnee, fa l'assistente a **Francesca Alfano Miglietti** in questo progetto nato nel 2023. Ballasanti offre residenze ad artisti di fama internazionale. Nel Luglio 2026 il parco aprirà porte al pubblico per condividere le prime 5 opere di artisti rinomati a livello internazionale nel mondo dell'arte e verrà organizzato un evento interamente dedicato all'arte e alla terra.

BALLASANTI e... tanto altro ancora, cultura, tecnologia, ricerca, dove il vino permetterà l'incontro.





TENUTE
BALLASANTI

TENUTE BALLASANTI

Via Coriolano, 12

95014 Giarre (CT) – Italia

P. IVA 05130630873

+39 324 848 7176

cantina@tenuteballasanti.it

www.tenuteballasanti.it