

Tonnino presenta il nuovo Ceuso Bianco 2023 Doc Alcamo

19 Marzo 2025

di Redazione



ALCAMO - La famiglia Tonnino attende la primavera con il Ceuso Bianco 2023, un vino nato nelle campagne della Sicilia Occidentale e che vuole offrire un tributo alla Doc Alcamo, rilanciando la storia di Ceuso, iconico vino frutto dell'ingegno di **Giacomo Tachis** negli anni '90.

Un'etichetta nata per rappresentare al meglio l'identità e l'eccellenza del territorio e che aspira a diventare il punto di riferimento per la sua produzione enologica per offrire ai consumatori un'esperienza autentica e raffinata: "Con il Ceuso Bianco Alcamo Doc, abbiamo

voluto creare un vino che rappresentasse al meglio la nostra terra e la nostra filosofia produttiva, basata sul rispetto della biodiversità e sull'innovazione sostenibile – racconta **Antonio Tonnino** – siamo orgogliosi di condividere questo nuovo traguardo della nostra produzione”.

Ceuso Bianco è il frutto di un'attenta selezione di uve da soli vitigni autoctoni che da secoli raccontano la storia della viticoltura siciliana.

Grazie al clima mediterraneo, ai terreni sabbiosi e calcarei e all'influenza delle brezze marine, il vino si distingue per freschezza, mineralità ed eleganza: la produzione di Ceuso bianco segue rigorosi standard qualitativi, rispettando il disciplinare della Doc Alcamo e adottando pratiche sostenibili per preservare l'integrità del territorio.

“Abbiamo iniziato la nostra avventura vent'anni fa e ultimamente ci siamo concentrati per sviluppare un nuovo racconto nel territorio dove mio nonno ha dato vita a tutto questo – precisa Antonio – la viticoltura qui esiste da secoli ed i bagli come Ceuso ci ricordano la responsabilità di prendersi non solo cura di questi luoghi ma di farli conoscere”.

Il nuovo vino che prosegue il progetto iniziato con l'acquisto di Baglio Ceuso ed il rilancio di Ceuso Rosso, etichetta leggendaria ideata dal celebre enologo Giacomo Tachis nel 1995, riprende in pieno il disciplinare di produzione dell'Alcamo Doc dove viene messo al centro il Catarratto affiancato da Grillo e Grecanico. Solo 1.200 bottiglie per questo vino che vuole diventare ambasciatore della quarta Doc dell'isola per ettolitri imbottigliati (dopo Doc Sicilia, Doc Marsala e Doc Etna).

Ottenuto da una rigorosissima selezione in vigna delle uve, i mosti sono vinificati in vasche di cemento e la fermentazione viene ultimata in grandi botti di rovere francese. L'affinamento “sur lie” in botti di legno a bassissima tostatura lo rende un vino per le grandi occasioni, caratterizzato da eccezionale ampiezza e lunghezza aromatica.

L'azienda Tonnino sarà al Vinitaly dal 6-9 aprile (Padiglione C, Vinitaly Bio, stand numero 18).