

Marchesi Frescobaldi presenta Massovivo 2025 e Alie 2025: due vini per raccontare l'estate della Maremma

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Giugno 2026



Marchesi Frescobaldi presenta per l'estate 2025 due etichette della Tenuta Ammiraglia, in Maremma: Massovivo, Vermentino toscano salino e vibrante, e Alie, rosé da Syrah e Vermentino dal profilo elegante e mediterraneo. Due vini distinti per stile, uniti dalla stessa costa tirrenica e da una visione vitivinicola identitaria e precisa.

Marchesi Frescobaldi sceglie l'estate 2026 per portare al centro dell'attenzione due vini che nascono dallo stesso territorio e condividono la stessa anima: **Massovivo 2025 e Alie 2025**, entrambi espressione della Tenuta Ammiraglia, nel

cuore della Maremma toscana.

Due etichette diverse per stile e carattere, unite da un filo comune: il rapporto viscerale con il Mar Tirreno, la luce, il vento e la salsedine di una delle zone più vocate della costa toscana.

A Magliano in Toscana, i filari della Tenuta Ammiraglia disegnano il paesaggio fino alla costa tirrenica. Qui il mare si fa presente attraverso le brezze, la luce intensa e quell'impronta iodica che segna profondamente i vini nati in questo areale. Una delle nove tenute del patrimonio Frescobaldi, **Ammiraglia rappresenta l'espressione più contemporanea della visione vitivinicola della famiglia: una sintesi tra tradizione millenaria e sensibilità moderna**, capace di valorizzare terroir unici e restituirli integralmente nel calice.

Massovivo 2025: il Vermentino che porta il respiro del Tirreno

Massovivo prende il nome da un grande masso affiorato dal terreno durante i lavori di impianto della tenuta: **un segno della terra, un legame fisico e simbolico con il luogo di origine.**

Prodotto da un clone selezionato di Vermentino – varietà che lungo la costa toscana trova condizioni ideali per esprimere autenticamente il proprio carattere mediterraneo – Massovivo 2025 si presenta nel calice con un giallo paglierino brillante e luminoso. Al naso apre su note di cedro, frutta a polpa bianca e macchia mediterranea, con richiami floreali e sensazioni iodate. Al palato è teso, sapido e dinamico, con una freschezza precisa che conduce verso un finale persistente e armonioso.

La vinificazione punta sulla preservazione dell'integrità aromatica: fermentazione in acciaio inox a temperatura

controllata, seguita da un affinamento sui lieviti fini che conferisce complessità ed equilibrio senza appesantire il profilo varietale.

Un bianco raffinato e vibrante, pensato per accompagnare la cucina di mare e i momenti conviviali dell'estate, ma capace di esprimere una personalità stilistica precisa e riconoscibile ben oltre la stagione.

Alie 2025: il rosé mediterraneo che racconta bellezza e luce

Il nome è un tributo alla ninfa marina della mitologia greca, simbolo di sensualità e bellezza. Un riferimento che non è decorativo, ma identitario: Alie 2025 è un rosé di carattere, raffinato e profondamente legato al territorio che lo genera.

Nasce dall'incontro tra Syrah e Vermentino, due varietà che esprimono al meglio la propria identità in prossimità del mare. Nel calice si mostra in un rosa tenue con riflessi pesca. Il naso è ricco e articolato: pompelmo, frutta fresca matura, rosa e peonia si intrecciano con sentori di erbe mediterranee e richiami iodati, l'aria mattutina della costa, gli scogli asciugati dal sole, la salsedine.

Al palato è fresco, sapido e armonioso, con un equilibrio elegante tra intensità aromatica e nitidezza gustativa. La vendemmia 2025 si è distinta per un andamento climatico favorevole e un'ottima qualità delle uve. La fermentazione è avvenuta in acciaio inox a temperatura controllata sotto i 19°C, seguita da un affinamento sui lieviti fini e da un ulteriore periodo in bottiglia per preservare tutta la fragranza del vino.

Alie 2025 va oltre la dimensione stagionale: è un rosé capace di portare con sé il fascino dell'estate in ogni momento dell'anno, affermandosi come una delle espressioni più iconiche e raffinate del rosé italiano.

Con Massovivo 2025 e Alie 2025, Marchesi Frescobaldi conferma la propria capacità di leggere e interpretare terroir unici, traducendo in vino le specificità di luoghi straordinari. La Tenuta Ammiraglia diventa così il palcoscenico ideale per due proposte che guardano all'estate con stile, precisione e quella profonda identità toscana che da mille anni è il cuore pulsante della famiglia Frescobaldi.

Punti chiave

1. **Tenuta Ammiraglia in Maremma è il cuore produttivo di entrambi i vini**, a pochi chilometri dal Mar Tirreno.
2. **Massovivo 2025 è un Vermentino teso e sapido**, con note iodate e freschezza mediterranea di grande precisione stilistica.
3. **Alie 2025 nasce da Syrah e Vermentino**, due varietà costiere che danno vita a un rosé aromatico, elegante e identitario.
4. **La vinificazione in acciaio inox preserva in entrambi i vini la freschezza aromatica e la spiccata identità territoriale.**
5. **Frescobaldi propone due etichette stagionali** capaci di raccontare la costa toscana con stile riconoscibile tutto l'anno.