Con UNÀDI Villa Franciacorta guarda ai giovani attraverso il calice

scritto da Stefano Montibeller | 17 Novembre 2026



Villa Franciacorta presenta UNÀDI, un Franciacorta DOCG Extra Brut Millesimato 2022 pensato anche per la mescita, dall'alta ristorazione ai contesti più informali. Al progetto hanno contribuito Alessio e Matteo Pizziol, terza generazione della famiglia. L'obiettivo è avvicinare nuovi consumatori, anche giovani, offrendo loro la possibilità di scoprire la cantina attraverso un calice.

Un calice può rendere più semplice il **primo incontro con una cantina**. Permette di provare un'etichetta, scegliere un abbinamento per un singolo piatto o bere un vino diverso dagli altri commensali. Per un produttore che vuole avvicinare nuovi consumatori, anche giovani, questa libertà di scelta merita

attenzione.

È una delle opportunità a cui guarda Villa Franciacorta con UNÀDI, il nuovo Franciacorta DOCG Extra Brut Millesimato 2022. Pensato anche per il **servizio al calice**, dall'alta ristorazione ai contesti di mescita più informali, il progetto punta ad allargare il pubblico della cantina attraverso nuove occasioni di incontro con i suoi vini.

Alla riflessione hanno contribuito **Alessio e Matteo Pizziol**, terza generazione della famiglia, che affiancano i genitori Roberta Bianchi e Paolo Pizziol. Le loro osservazioni sulle abitudini di consumo nelle città italiane ed estere hanno aiutato a individuare uno spazio per una nuova referenza, rivolta anche ai consumatori più giovani. «Non sentirsi mai arrivati è il segreto per gestire il cambiamento, qualsiasi esso sia», osserva Roberta Bianchi. UNÀDI nasce in questo percorso di aggiornamento della proposta.

Il vino mantiene le scelte produttive della casa. L'assemblaggio unisce il 90% di Chardonnay al 5% di Pinot Bianco e al 5% di Pinot Nero, da uve esclusivamente di proprietà, coltivate in biologico e vinificate separatamente secondo le parcelle di provenienza. L'affinamento sui lieviti dura **almeno 36 mesi** e il residuo zuccherino dichiarato è di 2 grammi per litro.

Anche il nome riporta al lavoro in cantina. "Una al dì" richiama il **remuage quotidiano**, eseguito interamente a mano sulle pupitres, mentre "una ad una" evoca l'attenzione dedicata a ogni bottiglia. Sono elementi che offrono a chi serve il vino riferimenti concreti per raccontarlo al cliente.

Per la ristorazione, il progetto suggerisce una riflessione sul **ruolo della mescita**. Una selezione al calice può dare spazio alla curiosità di chi conosce poco un produttore e permettere al sommelier di accompagnarne la scoperta. Contano la facilità con cui si individua una proposta adatta al

momento e la chiarezza con cui viene presentata.

Punti chiave

1. **Servizio al calice:** Villa Franciacorta punta a raggiungere nuovi consumatori, anche giovani, attraverso la mescita di UNÀDI.
2. **Terza generazione:** Alessio e Matteo Pizziol hanno contribuito al progetto osservando le abitudini di consumo nelle città italiane ed estere.
3. **Assemblaggio:** UNÀDI unisce il 90% di Chardonnay, il 5% di Pinot Bianco e il 5% di Pinot Nero.
4. **Affinamento:** UNÀDI affina almeno 36 mesi sui lieviti e ha un residuo zuccherino dichiarato di 2 grammi per litro.
5. **Remuage:** Il nome UNÀDI richiama il remuage quotidiano, eseguito interamente a mano sulle pupitres.