Pizza e vino, nasce Pizza&Zaccagnini: il Tralcetto conquista gli Stati Uniti

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Novembre 2026



Negli Stati Uniti il 28% dei consumatori beve già vino con la pizza e il 43% è disposto a farlo. Da questi dati nasce Pizza&Zaccagnini, il progetto della cantina abruzzese che racconta l'abbinamento con la gamma Tralcetto. L'iniziativa, forte del presidio di Argea negli USA, guarda ora a Europa e Italia.

Negli Stati Uniti l'abbinamento tra pizza e vino conquista uno spazio sempre più rilevante. **Una ricerca proprietaria di Zaccagnini su 1.500 consumatori americani rivela che il 28% beve già vino con la pizza e il 43% si dichiara disposto a**

farlo in futuro. In questo contesto nasce Pizza&Zaccagnini, il progetto con cui la cantina abruzzese racconta l'incontro tra vino e pizza con un linguaggio immediato, contemporaneo e conviviale.

Una pizza al centro del tavolo, una bottiglia da condividere: un gesto semplice e universale per avvicinare il vino a un consumo quotidiano e accessibile. **Negli ultimi anni la pizza è diventata un vero fenomeno culturale, oltre che gastronomico, tra guide, classifiche e festival dedicati.** Di pari passo cresce lo spazio del vino accanto alla pizza, nelle carte delle pizzerie come nel consumo domestico. Pizza&Zaccagnini valorizza questa abitudine e la trasforma in una nuova chiave di racconto del vino italiano.

Pizza e vino: un abbinamento in crescita negli Stati Uniti

Gli Stati Uniti sono il punto di partenza naturale, per l'importanza strategica del mercato e per il ruolo della pizza nella cultura quotidiana. **Nel 2025 Argea ha rafforzato il proprio presidio nel Paese acquisendo il 100% di WinesU, storico importatore specializzato in etichette italiane e francesi**, ottenendo accesso diretto al mercato.

La ricerca mostra che i due mondi condividono gli stessi codici: piacere, convivialità, condivisione e versatilità. **Pizza e vino accompagnano il weekend come i giorni feriali, il consumo a casa come quello fuori, una serata tra amici come un evento sportivo.** Pizza&Zaccagnini si inserisce in questo spazio e lo racconta con maggiore immediatezza.

"I dati ci hanno confermato che pizza e vino condividono già uno spazio importante nelle abitudini dei consumatori americani e che esiste ancora un potenziale significativo da esplorare. Pizza&Zaccagnini nasce proprio da qui: dalla volontà di valorizzare un'occasione di consumo quotidiana e

raccontare il vino con maggiore immediatezza, attraverso un momento che le persone già conoscono, amano e condividono”, commenta Giacomo Tarquini, Marketing Director di Argea.

Dagli Stati Uniti il progetto guarda ora agli altri mercati internazionali. **L’obiettivo è sviluppare il racconto in Europa e in particolare in Italia, patria della pizza**, dove l’evoluzione delle pizzerie e delle occasioni di consumo apre nuovi spazi per l’abbinamento con il vino.

Il Tralcetto incontra la pizza

Al centro del progetto c’è la gamma Tralcetto, tra le espressioni più riconoscibili di Zaccagnini e adatta alla varietà della pizza. Il Montepulciano d’Abruzzo, morbido e fruttato, accompagna pizze dai sapori intensi, dal pomodoro ai salumi. **Il Pinot Grigio, fresco e versatile, si abbina a pizze bianche, verdure e ingredienti delicati.** Il Cerasuolo d’Abruzzo, equilibrato tra freschezza e struttura, offre un’alternativa trasversale per topping mediterranei e saporiti.

Punti chiave

1. **Il 28% degli americani** beve già vino con la pizza e il 43% è disposto a farlo in futuro.
2. **Pizza&Zaccagnini** racconta l’incontro tra vino e pizza con un linguaggio immediato, contemporaneo e conviviale.
3. **Argea ha acquisito WinesU** nel 2025, importatore statunitense specializzato in etichette italiane e francesi.
4. **La gamma Tralcetto** include Montepulciano d’Abruzzo, Pinot Grigio e Cerasuolo d’Abruzzo per diverse tipologie di pizza.
5. **Il progetto guarda a Europa e Italia**, dopo la partenza

dagli Stati Uniti.