Nuova enoteca a Eataly Roma: consigli degli esperti via WhatsApp

eataly-2c40521d

Tradizione e modernità si incontrano nella nuova **Enoteca** inaugurata a E**ataly Roma**. Nella moderna sede a **Ostiense** resterà in vigore il prezzo del vino sfuso a partire da 2,5 euro, e sotto i 10 euro per oltre 500 bottiglie tra gli scaffali. Ma la nuova Enoteca ha dimensioni maxi, con una offerta globale di **oltre 25mila bottiglie** che spazieranno dalla grande denominazione alla rarità enologica, dal top brand al piccolo produttore, passando per il progetto del "**Vivaio di Eataly**", nato nel 2016 per valorizzare attraverso ricerca e visibilità giovani e piccoli produttori italiani di prima generazione. Chi vorrà orientarsi davanti una gamma così vasta potrà avere una **consulenza via WhatsApp di un cantiniere** con risposta in tempo reale. Grazie al servizio di messaggistica, al numero 348 2317804 i wine lover potranno ricevere tutti i giorni consigli del personale esperto, per poi magari usufruire del servizio di consegna a domicilio ora potenziato.

"Con questo nuovo progetto, Eataly Roma realizza una Enoteca dalla triplice vocazione: grande, romana e verde", sottolinea **Paola Pozzoli**, responsabile Enoteca di Eataly Roma. Romana, poiché l'offerta includerà 21 cantine, oltre 130 etichette e più di mille bottiglie di vini del Lazio, Verde, perché l'Enoteca proporrà più di 1.500 etichette prodotte secondo una filosofia vicina alla natura con vini biologici e biodinamici". "Nuovo - continua **Andrea Cantamessa**, responsabile delle Enoteche di Eataly - lo **Spazio Bollicine**, con esponenti del Metodo Classico nazionali ed esteri. Offerta democratica, ma anche chicche come il **Barolo Riserva 1961 di Borgogno**, o le grandi annate di brand italiani ed esteri come il **Sorì San Lorenzo di Gaja**, l'**Amarone di Dal Forno**, il **Bâtard Montrachet di Vincent Girardin** e il **Romanée Saint-Vivant Grand Cru di Jacques Confuron**".

L'Osteria seleziona realtà ristorative da Nord a Sud: Si parte con lo chef stellato **Roberto Petza** e **Manuele Senis** di Sa Scolla (Or) per passare in novembre al ristorante Trippini di **Paolo Trippini** (Tr); a dicembre e gennaio sarà la volta dell'Oresteria di **Oreste Romagnolo** (Lt) e a seguire il ristorante Fattoria delle Torri di **Peppe Barone** (Rg).