Bosca, nuovi ed importanti premi per Ispiro ed Esploro

boscahead-7ff6c7fd

A pochi mesi dal lancio, i nuovi spumanti Bosca Metodo Classico e Metodo Charmat appartenenti rispettivamente alle linee “Ispiro” ed “Esploro”, proposte per il canale Ho.Re.Ca, raccolgono **importanti riconoscimenti** che li portano a conquistare, con più referenze, **due medaglie d’argento al Gran Premio Internazionale del Vino Mundus Vini ed una medaglia d’oro al XIX Concorso Enologico Internazionale Città del Vino.**

Lo spumante Metodo Classico Alta Langa D.O.C.G 2016 (Linea Ispiro) e lo spumante Metodo Charmat Piemonte D.O.C (Linea Esploro) ottengono la **medaglia d’argento** emergendo tra le migliore proposte della competizione tedesca, tra le più prestigiose al mondo. L’Asti D.O.C.G. secco (Linea Esploro) riceve la **medaglia d’oro** alla nota competizione di Castelvetro di Modena.

“Lo sviluppo delle nuove linee Ispiro ed Esploro, dedicate al canale Ho.Re.Ca, è il caposaldo attorno a cui si articola la strategia di sviluppo sul mercato Italia. Dopo il lancio dello scorso giugno, ricevere in così poco tempo prestigiosi riconoscimenti nazionali e internazionali ci fa enorme piacere in quanto conferma lepotenzialità dei prodotti”. commenta **Polina Bosca**, CMO dell’Azienda. *“Oltre alla qualità degli spumanti, Ispiro ed Esploro contano anche su un packaging originale e controcorrente che punta a raccontare nuovi modi di vivere le bollicine trasformando il rito consolidato del brindisi in un’esperienza nuova e non convenzionale:più facile, quotidiana e inclusiva. Quest’anno celebriamo i 190 anni dalla data di fondazione e lo facciamo con la consapevolezza che l’innovazione debba accompagnarsi sempre alla qualità e al rispetto del proprio stile”.*

In estate, in aggiunta ai premi ricevuti dalle bollicine,anche i vini della linea Lugi Bosca hanno portato a casa importanti riconoscimenti: **medaglia d’argento** per il Moscato d’Asti D.O.C.G. 2020 a Mundus Vini e **medaglia d’oro** per la Barbera d’Asti Superiore D.O.C.G. 2016 Mabel al Concorso Internazionale Città del Vino.

Infine, in occasione del “Forum Spumanti del Comune di Valdobbiadene” - premio collegato al XIX Concorso Enologico Internazionale Città del Vino – la cantina piemontese incassa con orgoglio **cinque riconoscimenti nella culla del Prosecco**. Il Piemonte D.O.C. Pinot Nero Rosé, l’Asti D.O.C.G, (Linea Esploro) e il Mille Giorni 2015 (Linea Ispiro) ottengono la medaglia d’oro, seguiti dal Piemonte D.O.C (Linea Esploro) e dall’Alta Langa D.O.C.G 2016 (Linea Ispiro) con la medaglia d’argento.

Quest’anno Bosca celebra il suo **190esimo anniversario**. In aggiunta al lancio della nuova linea Ho.Re.Ca, l’azienda ha recentemente **ridefinito la propria visione strategica di lungo termine**, rinnovato il posizionamento, la comunicazione, l’identità visiva e investito fortemente in innovazione tecnologica 4.0.