

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 le potenzialità 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 Lugli 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.