Riserva del Nonno di Bosca premiato all'Asia Wine Trophy

bosca-riserva-del-nonno-spumante-metodo-classico-brut-2-1500c057

Lo spumante metodo classico “Riserva del Nonno” di Bosca riceve un importante riconoscimento dal mercato asiatico in occasione dell’”Asia Wine Trophy” prestigioso concorso enologico asiatico patrocinato dall’OIV. Lo scorso ottobre, in occasione della settimana internazionale del vino tenutasi a Daejeon, una giuria di 140 giudici internazionali, provenienti da tutti i principali paesi importatori dell’Asia, ha assegnato ad uno dei prodotti storici di Bosca il premio speciale “Best Sparkling Wine”. Inoltre, la Riserva del Nonno è stata l’unica a ricevere la medaglia “Grand Gold” nella categoria spumanti.

“La Riserva del Nonno è un pilastro storico della nostra azienda, prodotto interamente a mano da più di 70 anni, nelle Cattedrali Sotterrane Bosca, Patrimonio Mondiale dell’Umanità per l’UNESCO. E’ per noi fonte di ispirazione, magia, passione e gioia e questo riconoscimento ci rende particolarmente orgogliosi. Faccio i miei complimenti a tutto il nostro team per aver creato un prodotto così unico e meraviglioso.” commenta **Polina Bosca**, CMO dell’azienda.

Bosca vanta una storia di quasi 190 anni. Il suo percorso è stato, da sempre, caratterizzato da una forte impronta anticonformista che le ha permesso di costruire un dialogo coinvolgente einclusivo volto ad avvicinare un pubblico allargato al mondo delle bollicine.“Tra i mercati obiettivo dei prossimi anni, oltre al potenziamento della presenza sul mercato italiano e USA,c’è l’Asia.Le nuove generazioni orientali stanno ampliando le occasioni di consumo di alcolici,da un lato premiando la qualità del prodotto - come dimostra il premio attribuito alla Riserva del Nonno - e dall’altro prediligendo i sapori dolci. Un trend che si avvicina alle nostre linee di prodotto.” aggiunge Pia Bosca, CEO dell’azienda.

L’Asia Wine Trophy ha inoltre premiato i vini rossi Bosca assegnando la medaglia “Silver” al Mabel Barbera D’Asti DOCG Superiore (annata 2016) e quella “Gold” al Barolo DOCG Luigi Bosca (annata 2015).