Novità Bosca: per l'Horeca ci sono Alta Langa DOCG Rosé e il no alcohol Zero

20250402151743download-1024x576-05657675

Alta Langa DOCG Rosé, Zero e Pinottino. Sono queste le **tre novità destinate a Horeca** e Gdo che Bosca porta alla 57esima edizione di Vinitaly (Stand B3 Padiglione 10). Forte dell'animo controcorrente e pionieristico, la casa spumantiera canellese prosegue il suo percorso nell'interpretazione dei nuovi trend e amplia la sua gamma di prodotti, con l'Alta Langa DOCG Rosé e alternative no alcol dry con Zero. Pinottino, invece, porta il vino spumante a base pinot Bosca a scaffale in formato ridotto.

«*Il mercato del vino è in continua evoluzione sia dal punto di vista dell'offerta che della domanda. Il desiderio di rendere unici momenti di convivialità e di relax individuale sono sempre più legati all'autenticità e memorabilità dell'esperienza. Tutti questi fattori sono racchiusi nelle nostre nuove proposte*», dice commenta la ceo dell'azienda piemontese **Pia Bosca**.

L'**Alta Langa DOCG Rosé, in particolare, è un progetto al quale Bosca lavora da diversi anni e che quest'anno inserirà nel canale Horeca**. all'interno della linea "Collezione Luigi Bosca". Metodo Classico Brut Rosé affinato in bottiglia sui lieviti per 44 mesi nelle Cattedrali Sotterranee Bosca, Patrimonio Mondiale per l'Umanità Unesco, il remuage viene fatto a mano dai maestri cantinieri e sotto ogni bottiglia vengono applicate manualmente le etichette con le indicazioni di produzione. «*La nostra Alta Langa Rosé, interprete della scelta stilistica di produrre spumanti inclusivi, di facile approccio anche quando ci si avvicina a prodotti rinomati e importanti come un metodo classico con un lungo affinamento, risulta inconfondibile per la sua importante morbidezza che la distingue dalla media dei prodotti della stessa tipologia dove spiccano sovente note più ruvide legate ad acidità maggiori*», aggiunge Mara Ghibaudo, enologa Bosca.

Il primo No Alcol secco di Bosca, disponibile sia in gdo che per l'Horeca, è invece Zero. Proposto nella versione dry che va ad affiancarsi alla proposta dolce di Toselli, è il prodotto perfetto per chi non vuole rinunciare a delle bollicine vivaci, delicatamente aromatiche e opta per un prodotto analcolico. Per il

canale Horeca., **la novità entra a far parte della linea “Immagino” con un formato da 75 cl**.

E' destinato alla gdo, infine, **Pinottino**, vino spumante a base pinot in vendita in bottiglie da 20 cl, in confezione da 3. Il nuovo formato va incontro a esigenze di consumo individuale o ridotto e consente di dedicarsi un momento di decompressione, assaporando note di frutta fresca, mandorle fresche e mela. Caratterizzato da un perlage fine, persistente e da una piacevole vena di acidità, Pinottino, ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.