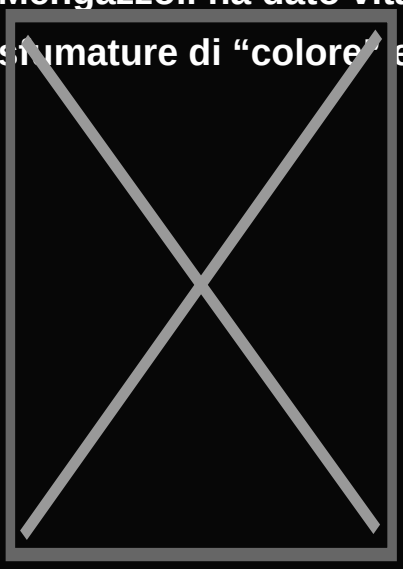
Senso, la nuova linea di aceto balsamico firmato Mengazzoli

filata-bottiglie-senso-3-c4aca914

Rispettando le precise indicazioni del disciplinare di produzione, l’Acetificio Mengazzoli ha dato vita alla linea “Senso”: quattro prodotti per altrettante sfumature di “colore” e organolettiche.



Senso Rosa Aceto Balsamico di Modena IGP, di semplice valore zuccherino che riporta a una particolare densità. Al palato è gradevolmente intenso, rotondo. Adatto per equilibrare abbinamenti con i sapori dell’olio, è ideale per insalate, crudités, vinaigrette sofisticate e intense, formaggi freschi e verdure lessate.

Senso Azzurro Aceto Balsamico di Modena IGP, di misurato valore organolettico, dato da una complessità di tenori zuccherini e acidi peculiari, ha una grande freschezza e un grande equilibrio, per un gusto deciso, avvolgente e fruttato. Adatto per insalata invernali, come radicchio rosso, finocchio, miscele di frutta secca e granaglie, carni selvatiche e cacciagione; molto interessante per la frutta, come mele e altre tipo farinoso e poco dolci, sia cotte sia crude.

Senso Verde oliva Aceto Balsamico di Modena IGP, di particolare complessità ed evidente caratteristica densa, questo aceto ha doti eccellenti di viscosità, colore intenso e profondo, gusto persistente e molto dolce, che conferiscono grande valore al prodotto. Adatto per aiutare il gusto finale di una pietanza, diventando parte fondamentale per carni bianche alle erbe fortemente aromatiche, verdure forti e saporite, minestre e zuppe ricche di legumi e carni lessate. Da provare anche su fragole e gelato.

Senso Oro Aceto Balsamico di Modena IGP, di forte e unico valore organolettico per un insieme di sentori ben equilibrati e fortemente uniti, capaci di conferire vera rotondità di aromi, gusto e densità. Al palato denso, strutturato, armonioso. Adatto per essere degustato in purezza a fine pasto come digestivo, esaltatore di creme ghiacciate, gelati, su torte di mais, per antipasti con pesci affumicato e su pesce particolarmente grasso come baccalà e salmone, per brasati importanti, in cottura con riduzione in salsa e al naturale.

Questi **Aceti Balsamici** di Modena IGP dell'Acetificio Mengazzoli vengono **prodotti** nello stabilimento di Mirandola, **seguendo un processo unico e tradizionale di lavorazione** da mosto d'uva parzialmente fermentato e cotto, ottenuto esclusivamente dai vitigni: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuno.

Al mosto viene aggiunta un'aliquota di aceto invecchiato per almeno 10 anni e un minimo del 10% di aceto ottenuto dall'acidificazione di vino.