

# El Alma del Vino.

Juan Cuatrecasas Asua

lunes, 23 de junio de 2014

## Fattoria La Fiorita Brunello di Montalcino 2008.



Mi agradecimiento a [Roberto Cipresso](#) y a su equipo profesional y humano, por su desinteresado envío de muestras, una de las cuales, este Brunello di Montalcino en edición de añada 2008, elaborado de modo monovarietal con la casta *sangiovese grosso*, ocupa el espacio estelar de mi blog en el día de hoy.

Frutos vendimiados en parcelas de la zona sur de Montalcino, en modo manual, procedentes de viñas con una antigüedad de entre doce y treinta y cinco años, con proceso de fermentación, pieles incluídas; que se desarrolla durante quince días. Con posterioridad se traslada a barricas de madera nueva de roble francés donde madura durante doce meses, con un tiempo adicional de otro año en barricas de madera más amplias, para terminar su afinado en tanques de acero inoxidable, antes de su embotellado.

¿Su mayor virtud?. Sin duda, una plena y elegante vinosidad, que abre en copa parada con un color apicotado intenso y brillante, con reflejos purpúreos, dejando en nariz

Colaborador del Blog



Conservas Vegetales - La Rioja

Datos personales



Juan Cuatrecasas Asua

Seguir 297

[Ver todo mi perfil](#)

Traductor/Translator



Email de contacto

Para contactar con el autor del blog :  
francas@gmx.es

Contador de visitas históricas al blog.

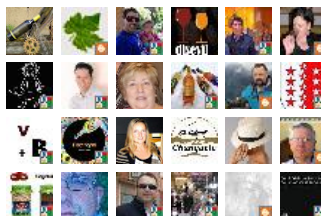
939,020

Seguidores

Participar en este sitio

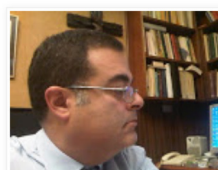
Google Friend Connect

Miembros (243) [Más »](#)



¿Ya eres miembro? [Iniciar sesión](#)

Juan Cuatrecasas Asua (Autor).



En un mundo abierto como es el universo del vino, donde la libre expresión es santo y seña del ejercicio de creatividad, mi

recuerdos de fruta roja y negra maduras, algunas señas especiadas y balsámicas que se prolongan unificadas y escoltando a los recuerdos fragantes de fruta, traza floral y láctica que complementa el perfume y que lo puebla de equilibrio y sensaciones.

La boca es de una genial amplitud, testimonia un buen y complejo nudo de acidez y dulzor, que se rompe cuando el vino avanza, desplegando frescura y una nota de calidez muy medida cuando alcanza el paladar. Parece masticarse la fruta, con unos taninos sabrosos, galantes, golosos y pulidos. Expresa sapidez, y declara una buena seña de persistencia, con la retrornasal que habla de arándanos y frambuesas, dejando algunas evocaciones de vainilla, lácticos finos, cierto tono de cremosidad frutosa, flores rojas, regaliz y ya en el final una insinuación, aún un tanto *verde*; de hojas de tabaco.

Sabroso, y eso que aún le queda un peldaño de progresión hasta alcanzar la gloria.

Lo califico en esta añada 2008 como más que muy recomendable.

Publicado por [Juan Cuatrecasas Asua](#) en 0:30



+3 Recomendar esto en Google

Etiquetas: [Castelnuovo dell'Abate Montalcino](#), [Italia](#), [Toscana](#)

No hay comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

Introduce tu comentario...

**Comentar como:**

[Entrada más reciente](#)

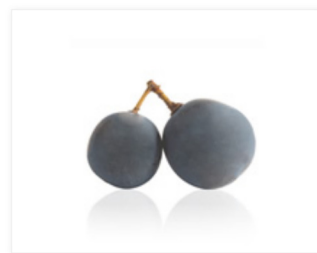
[Página principal](#)

[Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

vocación es el simple aprendizaje, por encima de la sabiduría, que llega en pequeñas dosis, botella tras botella.

**Altar al tempranillo.**



"La comida es la parte material de la alimentación; el vino, la parte espiritual" (Alejandro Dumas).

**Entradas populares última semana**



[Bodegas y Viñedos Tábula Clave de Tábula 2010.](#)

Otra referencia enviada de modo desinteresado por esta bodega vallisoletana, al objeto de mi cata y análisis personal. En esta o...



[Gastronomía : Conservas Kimbo Encurtidos Toreras y Kimbos Aceituna y Guindilla.](#)

Mi sincero agradecimiento a los responsables de esta empresa conservera localizada en el municipio navarro de Tudela, por su ...



[Vino y Gastronomía : Armonía Bodegas Montebaco Semele 2010 y Conservas Emperatriz Mezcla de Setas con Champiñón.](#)

**Champiñón.**

Comienzo agradeciendo a estos dos elaboradores su desinteresada colaboración con este espacio de cultura vitivinícola...



[Fattoria il Palagio Le Ginestrelle 2013.](#)

Mi agradecimiento a los responsables de este dominio vitivinícola italiano por su desinteresado envío de muestras, una de las cuales e...



[Gastronomía : Oli d'Oliva Verge Extra d'Agricultura Ecológica "La Llena" Coop.Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume.](#)

**Jaume.**

Mi agradecimiento a los responsables de esta cooperativa agrícola catalana, localizada en el término municipal de Ulldemolins, en...

**Archivo del blog**

▼ [2014 \(388\)](#)

▼ [06/22 - 06/29 \(12\)](#)

[Vignerons de Buzet Oniric Cabernet Sauvignon 2012....](#)

[Domaine de la Rochelierre Cuvée](#)

[Privilège 2012.](#)

[Gastronomía : AOVE Clemen  
Platinum.](#)

[Viñedos y Bodegas de la Marquesa  
Valserrano Reserv...](#)

[Champagne Piot-Sévillano Cuvée  
Elégance.](#)

[Château Bertinerie Merlot-Cabernet  
2010.](#)

[Fattoria La Fiorita Brunello di  
Montalcino 2008.](#)

[Gastronomía : Conservas Kimbo  
Encurtidos Toreras y...](#)

[Domaine de la Rochelierre Noblesse  
du Temps 2012.](#)

[Château du Coing Perles Fines du  
Coing Brut.](#)

[Gastronomía : Oli d'Oliva Verge Extra  
d'Agricultur...](#)

[Dehesa de los Llanos Mazacruz  
Blanco Cima 2011.](#)

- ▶ [06/15 - 06/22](#) (16)
- ▶ [06/08 - 06/15](#) (17)
- ▶ [06/01 - 06/08](#) (16)
- ▶ [05/25 - 06/01](#) (12)
- ▶ [05/18 - 05/25](#) (12)
- ▶ [05/11 - 05/18](#) (13)
- ▶ [05/04 - 05/11](#) (15)
- ▶ [04/27 - 05/04](#) (14)
- ▶ [04/20 - 04/27](#) (19)
- ▶ [04/13 - 04/20](#) (20)
- ▶ [04/06 - 04/13](#) (16)
- ▶ [03/30 - 04/06](#) (15)
- ▶ [03/23 - 03/30](#) (13)
- ▶ [03/16 - 03/23](#) (16)
- ▶ [03/09 - 03/16](#) (16)
- ▶ [03/02 - 03/09](#) (20)
- ▶ [02/23 - 03/02](#) (20)
- ▶ [02/16 - 02/23](#) (19)
- ▶ [02/09 - 02/16](#) (15)
- ▶ [02/02 - 02/09](#) (12)
- ▶ [01/26 - 02/02](#) (12)
- ▶ [01/19 - 01/26](#) (15)
- ▶ [01/12 - 01/19](#) (14)
- ▶ [01/05 - 01/12](#) (19)
  
- ▶ [2013](#) (807)
- ▶ [2012](#) (702)
- ▶ [2011](#) (475)
- ▶ [2010](#) (196)
- ▶ [2009](#) (1)

---

Buscar este blog

Buscar

Plantilla Simple. Con la tecnología de [Blogger](#).