

# Belle Pente

Stati Uniti - Oregon - Carlton / Willamette Valley



**Proprietà / Fondatori** Brian & Jill O'Donnell

**Inizio Attività** 1994

**Vitivinicultura** Biologica

**Ettari** 7,3

**Bottiglie prodotte** 58.000

## PINOT NOIR ESTATE RESERVE YAMHILL-CARLTON

**100% Pinot Noir**

**Zona di produzione:** Dundee hills

**Terreno:** terreno limoso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** non sono stati utilizzati grappoli interi e la fermentazione è stata condotta con lieviti selezionati in cantina e in vigna

**Affinamento:** 18 mesi in barriques di rovere francese (56% nuove) prima dell'imbottigliamento per gravità, e conservato per altri 18 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

**Colore:** rosso rubino scarico

**Profumo:** aromi di frutta scura, concentrati, con note di erbe fresche e fiori

**Sapore:** concentrato e agile allo stesso tempo, trasmette un'energia superba e chiude sui suoi sapori succosi di lampone, ciliegia e torta di spezie

**Grado Alcolico:** 14% vol



Belle Pente, "bella collina" in italiano, è stata fondata nel 1994 da Jill e Brian O'Donnell che dopo essersi conosciuti in California si trasferiscono in Willamette Valley. Entrambi erano pluripremiati produttori di birra fatta in casa, anche se Brian aveva iniziato a fare vino per la famiglia e gli amici già dal 1986. La notte del terremoto di Loma Prieta, nel 1989, decidono di lasciare le loro carriere nella Silicon Valley per inseguire il loro sogno enoico. Viticoltura biologica e biodinamica, vigne con esposizioni a sud, sud-est e sud[1]ovest. 16 acri piantati sulla proprietà, di cui 12 acri di Pinot Nero e 2 ciascuno di Pinot Grigio e Chardonnay, oltre a quasi mezzo acro di Gamay Noir. I terreni di Bellepente, poco profondi, sono riconosciuti per la loro capacità di produrre vini eccezionali, di grande potenza e finezza. In cantina, la filosofia di lavorazione riflette l'ispirazione dalle tradizioni vitivinicole del "vecchio mondo": il grande vino nasce in vigna e viene semplicemente rispettato in cantina. Le uve vengono raccolte a mano e selezionate meticolosamente all'arrivo in cantina. La struttura a tre livelli, con flusso di gravità, è progettata per una vinificazione delicata e naturale in piccoli lotti, con manipolazioni minime, per preservare l'integrità varietale e gli attributi unici del tempo e del luogo in cui i vini sono stati coltivati. Tutto questo fa di Belle Pente uno dei migliori interpreti della vitivinicoltura dell'Oregon e degli Stati Uniti.