

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 WILLAMETTE VALLEY

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Yamhill-Carlton and Ribbon Ridge

Terreno: suolo sedimentario marino e suoli diabase di transizione

Vendemmia: manuale

Vinificazione: diraspatura e 5/8 giorni di macerazione a freddo, viene poi lasciato fermentare con lieviti selezionati in fermentatori da 1,25 e 2,5 tonnellate, frollati a mano due volte al giorno. Cuvaison media totale 19 giorni

Affinamento: in botte di 11-16 mesi con un travaso in vasca per l'imbottigliamento

Colore: rosso rubino tenue

Profumo: sentori di frutta Ribbon Ridge

Sapore: fresco e vibrante, con frutta brillante e grande struttura di fondo

Grado Alcolico: 13% 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 nel 1986. La notte del terremoto di Loma Prieta, nel 1989, decidono di lasciare le loro carriere nella Silicon Valley per inseguire il loro sogno seguendo il principio che il grande vino è fatto in vigna e meramente nutrito in cantina. Viticoltura biologica e biodinamica, vigne con esposizioni a sud, sud-est e sud-ovest, una cantina in tre livelli a flusso gravitazionale con manipolazioni minime fanno di Belle Pente uno dei migliori interpreti della vitivinicoltura dell'Oregon e degli Stati Uniti.