

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

RIESLING WILLAMETTE VALLEY 100% Riesling

Zona di produzione: 95% Hyland Vineyard, McMinnville, Siletz River piantato nel 1972 e 5% Belle Pente Estate Vineyard, Yamhill-Carlton, Willakenzie piantato con talee da Chehalem Mountain Vineyard nel 2011

Terreno: suoli vulcanici diabatici e suoli sedimentari marini
Vendemmia: due vendemmie manuali nei primi di ottobre, perché la maturazione nei due terroir è diversa

Vinificazione: pigiatura a grappolo intero (Hyland) e decantazione 48 ore (no SO2), pigiatura a piedi, macerazione sulle bucce per 2 giorni (Belle Pente), pressatura, decantazione 48 ore, 100% acciaio inox, fermentazione lunga e fresca (45-55F) utilizzando il lievito VL3

Affinamento: prolungato affinamento sur lie (10 mesi), malolattica parziale

Colore: giallo paglierino

Profumo: frutta matura

Sapore: molto secco, ricco e complesso

Grado Alcolico: 14,2% 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-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.