

NAVIANTE®

WINERY & VINEYARDS

FIA FAMILY ESTATE





NAVIANTE®





6

8

10

12

14

16

18





NAVIANTE®



纯正的原装产品让你深思和成熟，
经验丰富和有创造性的人喜欢把愉悦感通过味觉传递。

更近一些你就能发觉这些味道都是在诉说着你自己，
这些味道和气味都属于你，
也会是你有需要时一个可靠的朋友。



Vineyards

Rocco Fia 位于朗格 (LANGHE) 地区，库内奥省的人间天堂，
为联合国教科文组织世界遗产。

朗格丘陵的美在世界上有她的独特之处，也是意大利最热门旅游目的地之一。

这个地区盛产葡萄酒，酒红色象征着这里的工作节奏和热情。

不久秋天之前，我们举办了盛宴，

对阳光不同的折射使朗格丘陵呈现出万花筒般的多姿多彩以及不同的色调：

这都归功于大自然的鬼斧神工。

塔纳罗河 (Tanaro) 画出了一道美丽的曲线并滋润出了干枝繁茂的小岛。

这条河似乎传达给人们一个确切的消息：它在流经 Naviante 市之前就转向了，
没有流经 Naviante 市。

19 世纪末，当 Maurizio Fia 买下他的第一个葡萄园时，FIA家庭掌握了这个信息。
而这一信息早于葡萄酒专业酿造 70 多年，
因为在此之前酿酒仍然是一个次要的活动。

梦想或者三代人的命运在这片有着生而为了酿酒的葡萄的丘陵起航，
实际上在 1979 年 23 岁的酿酒师 Rocco Fia 决定开始自己的葡萄酒生意。

Naviate 最刚开始为当地餐厅提供葡萄酒，
尔后形成了一个家族产业：向餐厅提供高质葡萄酒，
个性化的标签以及试图向大家传达 Naviate 最真诚的部分：它的热情。
葡萄酒酿造过程的各个阶段，从葡萄的选择到最终产品，
都经过 Rocco, Fiorella, Umberto 和 Flaviana 精心管理。
在他们的酒窖中唯一的规矩是：“做好你所爱，那就是你的工作”。
时间，不可预见和所有的疲劳在这里都不重要：唯一重要的是产品的品质。
随着时间的推移，Rocco Fia 的企业取得了最先进的酿酒技术，
并继续保持在技术的最前沿，但从来没有失去它的古老传统。



在这个酒窖狄奥尼索斯和阿波罗之间关于尼采的辩证找到了其平衡和专业性，
在这里心和经验的交融，
形成“三人行”来面对那些差异。

“我们确信，我们的业务将能够发展壮大并且没有通过 Pharaohs 工业生产从而失去它身份的印记，
并一直在这样一个神奇的土地，
一条被祝福的河流努力为客户提供品质一流的产品。”



NAVIANTE®

Langhe DOC Dolcetto

“家庭或朋友聚会绝佳搭配现代味道红酒。
它可以算在你的家庭或朋友中的一个。”

葡萄酒品种 • 多姿桃 (Dolcetto)

生产地区 • 朗格

酿造过程 • 传统的葡萄酒在短暂的浸渍适应所有沿课程

香气 • 浓郁，飘逸，葡萄酒香气

颜色 • 宝石红，阳光穿透为紫色

口感 • 微甜和良好平衡口感

搭配食物 • 直以来，课程

保存温度 • 16° - 20° C

“朗格地区多姿桃葡萄酒作为一个社交酒可以在聚会，
特殊场合也同时在普通的工作日享用。它来自山丘，
并从斜坡得到它的能量并给你热情却并不疯狂。
它的新鲜既没有夸张也没有进行吹嘘。”



得到快乐并不需要付出很多





NAVIANTE®

Doglani
DOCG

“多姿桃葡萄品种是一匹黑马，优雅，美丽。它是通过传统和技术产物下栽培出来的一种的特定的，芳香四溢的品种，也是我们酒窖的穆斯女神。”

葡萄酒品种 • 多姿桃 (Dolcetto)

生产地区 • 朗格

酿造过程 • 传统方法

香气 • 微妙的花香

颜色 • 明亮宝石色

口感 • 干红，果味，顺滑，后味愉快

搭配食物 • 肉和奶酪

保存温度 • 18° - 20° C





NAVIANTE®

Piemonte DOC Barbera

“巴贝尔葡萄品种是我们传统的味道，
散发的香味就像一个正准备开始烹饪的厨房。
它兼具了爸爸特有的毅力以及妈妈特有的甜美。
它介于神秘主义的边界却同时接地气。”

葡萄酒品种 • 巴贝尔 (Barbera)

生产地区 • 朗格

酿造过程 • 传统方法；橡木桶发酵

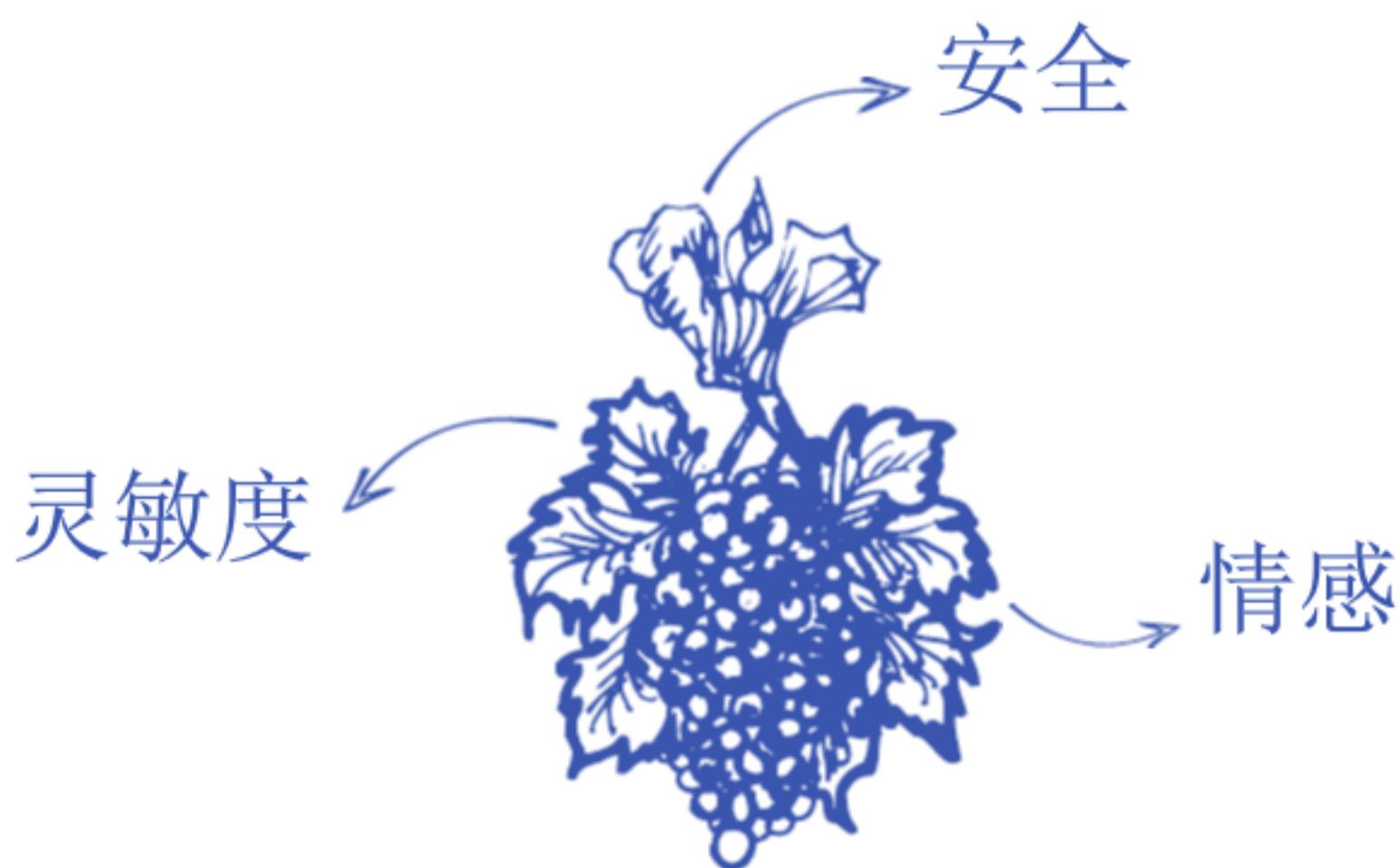
香气 • 浓郁，典型葡萄酒香味

颜色 • 宝石红和石榴红

口感 • 干，略酸，轻微带有野玫瑰单宁酸

搭配食物 • 肉，烤肉，丰富美味菜肴

保存温度 • 18° - 20° C





NAVIANTE®

“自信的味道但没有像年长的堂兄弟那般严肃，
好似在一个有着燃烧的壁橱的古老农舍客厅举办的欢迎宴。
它的味道好似秋日过早的日落一般。”

Langhe DOC Nebbiolo

葡萄酒品种 • 纳比奥罗 (Nebbiolo)

生产地区 • 朗格

酿造过程 • 红葡萄酒酿造；木桶发酵

香气 • 浓郁酒香伴随甜木香气

颜色 • 石榴红，阳光穿透为橙色

口感 • 干，醇厚，轻微丹宁酸，后味带有果味和花味

搭配食物 • 红肉

保存温度 • 18° - 20° C





NAVIANTE®

Langhe DOC Chardonnay

“一个年轻漂亮的爱人，
非常高兴没有被不尊重；
优雅和精致的穿透整个制作过程。
一个年轻人和他肩膀上的好头脑意识到的事实，
“酒是人类最好的朋友”。”

葡萄酒品种 • 霞多丽 (Chardonnay)

生产地区 • 朗格

酿造过程 • 白葡萄酒酿造，发酵温度控制在 15°C

香气 • 果味，飘逸，春天花朵的淡香

颜色 • 稻黄，阳光穿透为金色

口感 • 干，略带清香

搭配食物 • 全餐以及鱼肉搭配

保存温度 • 14° - 15° C





葡萄酒品种 • 酿酒葡萄来自皮埃蒙特大区的典型葡萄品种)

生产地区 • 朗格

酿造过程 • 经过冷软化方法24小时后，
根据马丁诺蒂法在高压釜中通过控制温度来自然发酵

香气 • 细腻的果香

颜色 • 红樱桃明亮色泽

口感 • 酸度和甜度的完美平衡带来一种和谐的感觉

搭配食物 • 食材搭配 - 甜点或夏季鸡尾酒

保存温度 • 8° - 10° C





NAVIANTE® Barolo DOCG

“ Be well rooted to the ground, so you will be able
to stand upright into the sky.
Years of self-denial entirely
striving for an instant,
an instant that is worth an entire life ”

葡萄酒品种 • 内比奥罗葡萄 (Nebbiolo)

生产地区 • 拉莫拉

酿造过程 • -恒温 (30/31摄氏度) 条件下40天可变红，
储藏在木质酒桶中

香气 • 空灵，持久的花香气氛

颜色 • 接近于石榴红，并有橙色色泽反射

口感 • 干，醇厚，单宁度低

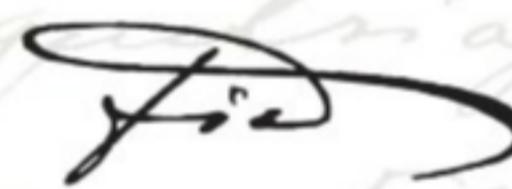
搭配食物 • 红色肉类为主，还可搭配煮食，
焖肉、烤肉、野味或奶酪等美食

保存温度 • 18° - 20° C



NAVIANTE®

FIA FAMILY ESTATE



www.naviente.it

info@naviente.it

Frazione Naviente, 1bis
12060 - Farigliano (CN)

Umberto Fia +39 334.8518609
Flaviana Fia +39 338.2132552

+39 0173.76584