

NAVIANTE®

WINERY & VINEYARDS

PROPRIETÀ FAMIGLIA FIA

A decorative graphic in the bottom right corner consisting of several parallel diagonal lines in various colors: light blue, purple, blue, orange, yellow, and pink.



Fia
I VINI



Langhe
DOC
Dolcetto

6

Dogliani
DOCG

8

Piemonte
DOC
Barbera

10

Langhe
DOC
Nebbiolo

12

Langhe
DOC
Chardonnay

14

Fia's

16

Barolo
DOCG

18



NAVIANTE®



Prodotti schietti ma originali che sanno regalare il gusto delle decisioni meditate, maturati grazie all'esperienza e all'estro di persone che amano regalare piacevoli sensazioni attraverso il gusto.

Avvicinatevi e vi accorgete che parlano di voi, quei *sapori*, quei *gusti* e quei *profumi* vi appartengono e saranno amici discreti dove e quando si renderà opportuno.



I vigneti

L'azienda di *Rocco Fia* vive nelle Langhe, paradiso terrestre della provincia di Cuneo entrate nel *World Heritage* dell'**UNESCO**.

La loro unicità le rende una tra le più ambite mete turistiche per bellezza e particolarità che le rendono uniche al mondo.

Il reggente in pectore di queste lande è il *Vino* che detta i tempi dei colori, del lavoro, della passione.

Poco prima dell'autunno si celebra la sua festa e le Langhe si lasciano inebriare dal caleidoscopio di colori e a seconda del riflesso del sole assumono colorazioni diverse, uno tra i più incantevoli spettacoli che ci offre la natura di queste zone.

Qui, il *Tanaro* disegna una curva, lasciando un'isola asciutta e rigogliosa. Il fiume, quasi a voler lanciare un compito preciso agli uomini, devia e non bagna *Naviante*. Un segno che la famiglia *Fia* ha colto alla fine dell'ottocento quando, *Maurizio Fia*, acquistò i primi vigneti.

Dovettero passare una settantina di anni perché l'azienda si specializzasse nel campo vitivinicolo in quanto prima la produzione di vino era un'attività secondaria. Il sogno, forse il destino, di tre generazioni divenne realtà tra queste colline, dove la qualità è nata col vino, nel 1979 quando l'enologo, allora ventitreenne, *Rocco Fia* decise di far sorgere, mettendosi in proprio, l'azienda vinicola.

L'azienda è a conduzione familiare che col passare del tempo si è rivolta al vasto e complesso mondo della ristorazione fornendo ogni anno vini di eccelsa qualità, personalizzandone le etichette e cercando di trasmettere il bene più sincero che possiede: la *passione*.

Le varie fasi della vinificazione, partendo dalla scelta delle uve arrivando al prodotto finito, vengono seguite attentamente da *Rocco, Fiorella, Umberto e Flaviana*.

In cantina l'unica regola è far bene ciò che si ama, cioè il proprio lavoro.

*Non conta il tempo,
non contano gli imprevisti men che mai la fatica.*



Conta solo la *soddisfazione* di realizzare prodotti di qualità.

La cantina con il tempo si è dotata delle più moderne tecnologie di vinificazione, mantenendosi sempre tecnologicamente all'avanguardia, ma senza mai tralasciare le antiche tradizioni vitivinicole.

In cantina la *nietzchiana* dialettica tra *Dioniso* e *Apollo* trova il suo equilibrio e competenza, cuore e esperienza si incontrano per un "*ménage à trois*" da gustare nelle più svariate situazioni.

La convinzione dell'azienda è quella di potersi sviluppare e continuare a crescere senza però mai svendere la propria identità attraverso faraoniche produzioni industriali ma cercando sempre di offrire ai propri clienti il massimo e i migliori prodotti che si possono ricavare da una *terra benedetta* anche dal suo fiume.



NAVIANTE® Langhe DOC Dolcetto

“ Per stare insieme dopo il lavoro,
senza perdere la ragione,
per divertirsi mantenendo la sobrietà.
E' un amico sincero, senza pretese,
che si aggiunge a quelli di una vita
o di una giornata. ”

VITIGNO • Dolcetto.

ZONA DI PRODUZIONE • Langhe.

VINIFICAZIONE • Tradizionale con breve macerazione.

PROFUMO • Intenso, etereo, vinoso.

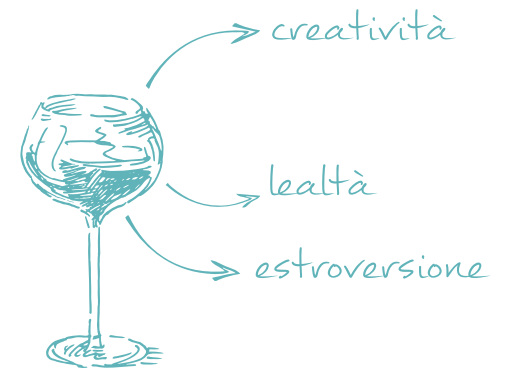
COLORE • Rosso rubino tendente al violaceo.

SAPORE • Abboccato, armonico.

ABBINAMENTI • A tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO • 16° - 20° C

“ Il Langhe Dolcetto è compagnia,
unisce e si fa condividere
per momenti da ricordare
o per la quotidianità.
Arriva dalle colline, dalla terra in discesa
prende l'abbrivio per regalare entusiasmo,
ma non pazzia.
Fresco senza ostentare,
senza esagerare. ”



Basta poco per essere felici.





8

NAVIANTE® Dogliani DOCG

“ Il Dolcetto è un cavallo scuro,
elegante sin bello da vedere.
Determinato, profumato
e colto figlio di Tradizione e Perizia,
le Muse della Cantina. ”

VITIGNO • Dolcetto.

ZONA DI PRODUZIONE • Langhe.

VINIFICAZIONE • Tradizionale.

PROFUMO • Bouquet delicato floreale.

COLORE • Rosso rubino vivo.

SAPORE • Gusto secco, finemente fruttato,
con finale morbido e gradevole.

ABBINAMENTI • A tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO • 16° - 20° C



9



10

NAVIANTE® Piemonte DOC Barbera

“Il Barbera è il sapore della tradizione, i profumi di una cucina per le feste. La decisione di un genitore, ma con la dolcezza di una madre. Un'esperienza al limite del misticismo, ma con i piedi ancora per terra.”

VITIGNO • Barbera.

ZONA DI PRODUZIONE • Langhe.

VINIFICAZIONE • Tradizionale, affinamento in botti di rovere.

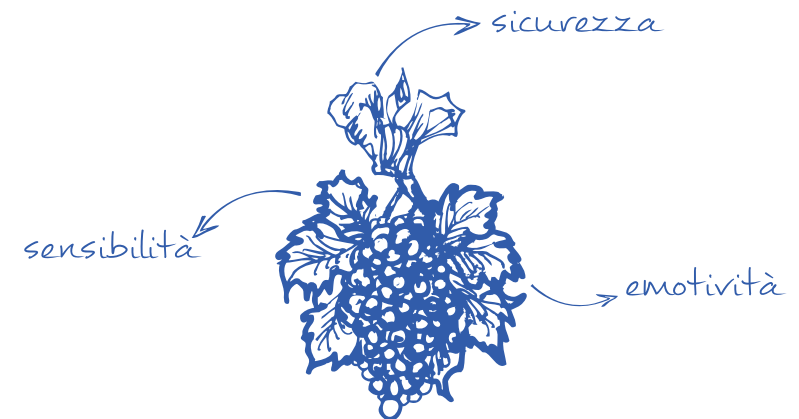
PROFUMO • Intenso, etereo, tipico del vitigno.

COLORE • Rosso rubino tendente al granato.

SAPORE • Asciutto di corpo, acidulo, leggermente tannico.

ABBINAMENTI • Carni, arrosti, piatti molto saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO • 18° - 20° C



11



12

NAVIANTE® Langhe DOC Nebbiolo

“Convinto
senza essere serio come i suoi cugini maggiori,
e allo stesso tempo *accogliente*
come un casolare in campagna col fuoco acceso.
Sa di un autunno di giornate di sole
e tramonti rossi prematuri.”

VITIGNO • Nebbiolo.

ZONA DI PRODUZIONE • Langhe.

VINIFICAZIONE • In rosso, affinamento in botti di legno.

PROFUMO • Intenso, con profumo di legno dolce.

COLORE • Rosso, tendente al granato con riflessi aranciati.

SAPORE • Secco di buon corpo, leggermente tannico.

ABBINAMENTI • Carni rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO • 18° - 20° C



13



14

NAVIANTE® Langhe DOC Chardonnay

“Un giovane amante simpatico,
allegro senza essere irrispettoso.
Elegante e raffinato
come il lavoro che lo precede.
Un giovane con la testa sulle spalle,
cosciente del fatto che
“il vino è il migliore amico dell'uomo”.”

VITIGNO • Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE • Langhe.

VINIFICAZIONE • In bianco, a fermentazione controllata a 15° C.

PROFUMO • Fruttato, etereo con leggero sentore floreale.

COLORE • Giallo paglierino con riflessi dorati.

SAPORE • Leggermente vivace, morbido
con sentore lievemente aromatico.

ABBINAMENTI • Da bersi a tutto pasto:
ideale per aperitivi e piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO • 14° - 15° C



15



16

NAVIANTE® Fia's

“La ricerca, la dedizione ed il non sapersi arrendere. Il pensare ad un nuovo futuro e la voglia si sorprendere arrivando a colpire anima e cuore con dolcezza ed originalità.”

VITIGNO • Vitigno tipico piemontese.

ZONA DI PRODUZIONE • Langhe.

VINIFICAZIONE • Criomacerazione di 24h, fermentazione naturale in autoclave a temperatura controllata secondo i metodi Martinotti.

PROFUMO • Delicato, con aroma fruttato.

COLORE • Rosso ciliegia con note di luce.

SAPORE • Dolce armonico, con un buon equilibrio fra l'acidità e gli zuccheri.

ABBINAMENTI • Dessert o aperitivi estivi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO • 8° - 10° C



17



18

NAVIANTE® Barolo DOCG

“Metti radici nella terra
così potrai ergerti alto nel cielo.
Anni di sacrifici ed attenzioni
tutti volti ad un istante,
un istante che vale una vita.”

VITIGNO • Nebbiolo.

ZONA DI PRODUZIONE • La Morra.

VINIFICAZIONE • In rosso per 40 giorni a temperatura controllata (30°/31° C)
affinamento in botti di legno.

PROFUMO • Etereo, persistente, con note floreali e fruttate.

COLORE • Rosso, tendente al granato con riflessi aranciati.

SAPORE • Secco, di buon corpo, leggermente tannico.

ABBINAMENTI • Carni rosse con cotture anche elaborate, brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO • 18° - 20° C



19

NAVIANTE®

PROPRIETÀ FAMIGLIA FIA



www.naviante.it

info@naviante.it

Frazione Naviante, 1bis
12060 - Farigliano (CN)

Umberto Fia +39 334.9518609
Flaviana Fia +39 338.2132552

+39 0173.76584





WWW.NAVIANTE.IT