

NAVIANTE[®]

WINERY & VINEYARDS

피아 가문의 와인 철학





Fia
wines



Langhe
DOC
Dolcetto

6



Dogliani
DOCG

8



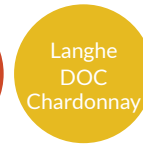
Piemonte
DOC
Barbera

10



Langhe
DOC
Nebbiolo

12



Langhe
DOC
Chardonnay

14



Fia's

16



Barolo
DOCG

18



NAVIANTE®



허끝에서 감도는 정통 와인의 맛,
전통을 잇는 노하우와 와인에 대한 열정이 빚어내는 아름다운 미학.

훌륭한 맛과 향의 고급 와인이, 언제 어디서나
당신의 좋은 친구가 될 것입니다.



포도원

로코 피아(Rocco Fia) 기업은 쿠네오 지방의 파라다이스라 불리는, 구릉지대 랑게에 위치합니다. 이뿐만 아니라, 랑게는 문화와 자연유산으로 가득한 유네스코 지정지로 둘러싸여 있습니다.

전 세계에 널리 알려진 구릉 지대, 랑게는 아름다운 자연 경관으로 수많은 여행자들이 방문하는 곳입니다.

와인의 고장 랑게는 역동적인 색감과 이탈리아의 장인 기술, 그리고 열정으로 대표됩니다.

가을로 넘어가기 이전의 랑게 구릉지대는, 이루 말할 수 없을 정도로 훌륭합니다. 다채로운 색으로 도취되는 구릉지대는, 태양의 반사에 따라서 다양한 색조를 연출합니다. : 이는 자연이 선사하는 랑게의 가장 아름다운 순간입니다.

타나로 강에 둘러싸인 랑게는 우아한 섬처럼 보입니다. 오랜 시간동안 범람없이, 랑게를 부드럽게 감싸고 흐르는 타나로 강이 마치 무언의 메시지를 전달하는 것 같습니다. 19세기 끝무렵, 피아 가문의 마우리치오 피아가 일대를 매입하여 첫번째 포도원을 경작했습니다.

가족 중심의 포도원으로 시작하여, 70여년의 세월이 흐른 후 저명한 와인 기업으로 커다란 성장을 이룩했습니다. 삼대에 이르러, 피아 가문의 오랜 꿈이 실현된 것입니다. 1979년에 스물 세 살이었던 와인 연구가, 로코 피아의 소망이 이루어졌습니다.

나비안테는 가문이 운영하는 와인 기업으로, 레스토랑과 공동 협력으로 성장했습니다. 훌륭한 품질의 와인을 생산, 공급하여 나비안테의 라벨과 열정이 널리 알려졌습니다.

포도 품종의 선택부터 와인으로 생산하기까지, 와인을 제작하는 전 과정에 로코, 피오렐라, 움베르토, 플라비아나가 전문적으로 참여하고 있습니다.

나비엔테의 와인 철학: "당신이 사랑하는 것에 최선을 다하라, 그것이 바로 당신의 의무이다."

공들인 시간과,
누적된 피로는 중요하지 않습니다.



가장 중요한 것은 제품의 품질입니다

시간이 경과에 따라, 로코 피아 기업은 최신 생산 기술을 갖춘 와인 전문 기업으로 성장했습니다. 가문의 전통과 노하우에 최신 기술을 더하여 높은 품격의 고급 와인을 생산하고 있습니다.

와인 저장고에서 디오니소스와 아폴로에 대한 니체의 변증법을 균형과 전문적 기술에 빚대어 생각할 수 있습니다. 심장에 해당하는 가장 중요한 부분이며, 농축된 경험 그리고 형태가 이루어지는 곳으로 "ménage à trois", 세 가지 요소의 결합을 맛볼 수 있는 특별한 장소입니다.

"우리의 비즈니스가 와인 시장의 성장과 더불어, 앞으로도 계속해서 발전하고 전 세계의 와인 시장에서 우위를 선점할 것을 확신합니다. 다만, 축복받은 이탈리아의 대자연에서 생산하는 고품격의 와인을 생산하는 것에 심혈을 기울일 것입니다."



NAVIANTE® Langhe DOC Dolcetto

“하루의 일과를 끝마친 후,
가족 그리고 친구들과 즐길 수 있는 훌륭한 와인.
편안하고 좋은 친구처럼, 가볍게 즐길 수 있는 와인.”

품종 • 돌체토

생산 지역 • 랑게

와인 제조 • 전통 방식, 짧은 발효

부케 • 인텐스, 에테르, 바이너스

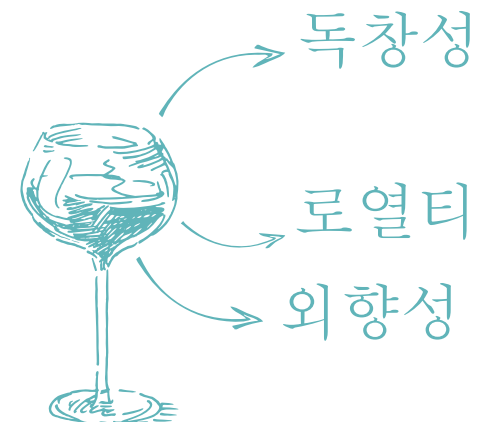
컬러 • 바이올렛이 감도는 루비 레드 컬러

맛 • 살짝 단 맛이 감도는 균형잡힌 와인

어울리는 음식 • 모든 요리

적절한 온도 • 18° - 20° C

“랑게 돌체토는 언제 어디서나 즐겁게
즐길 수 있는 외향성이 짙은 와인입니다.
일과를 마친 후 가족들과 혹은 친구들과
편안하게 음미할 수 있습니다.
굽이진 언덕에서 생산되는 와인으로 강렬
한 태양의 에너지를 입 안에서 맛볼 수 있
습니다.
좋은 친구처럼 언제나 편안한 훌륭한 와
인입니다.”



행복을 위해서 많은 것들을 찾을 필요가 없습니다.





8

NAVIANTE® “**“** 돌체토 와인은 우아한 외관의 품위있는 다크호스입니다. 전통과 최신 기술이 온전한 조화를 이루는 고급 와인으로 뮤즈와 같습니다. **”**”

Dogliani

DOCG

품종 • 돌체토

생산 지역 • 랑게

와인 제조 • 전통 방식

부케 • 섬세한 플로럴 부케

컬러 • 밝은 루비 레드

맛 • 싱그러운 과일향의 드라이와인으로 부드러운 마무리

어울리는 음식 • 육류 및 치즈

적절한 온도 • 18° - 20° C



9



NAVIANTE®

“정통 와인 바르베라와 함께 기념, 축하 행사를 보다 특별하게 만들 수 있습니다. 강인함과 달콤함 그리고 부드러움에 매혹될 것입니다.”

Piemonte DOC Barbera

품종 • 바르베라

생산 지역 • 랑게

와인 제조 • 전통 방식, 오크 숙성

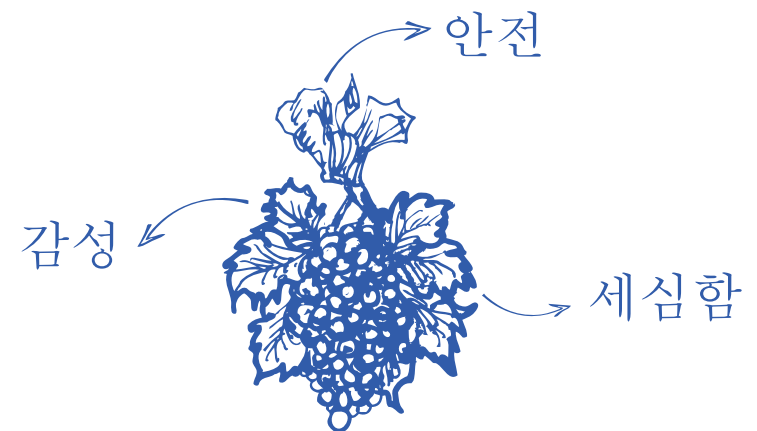
부케 • 인텐스, 에테르, 풍부한 부케

컬러 • 루비 레드와 가넷 레드의 중간

맛 • 드라이, 약간의 산도와 타닌, 야생 로즈 향

어울리는 음식 • 육류, 구운 요리 등

적절한 온도 • 18° - 20° C





NAVIANTE® Langhe DOC Nebbiolo

“자신감으로 대표되는 고급 와인으로, 아늑한 주택의 타오르는 벽난로 근처의 거실에서 여유롭게 마시기에 더할 나위 없습니다. 노을의 불그스름한 빛을 마시는 것처럼 황홀한 감동을 선사합니다.”

품종 • 네비올로

생산 지역 • 랑게

와인 제조 • 레드, 오크 숙성

부케 • 인텐스, 오크

컬러 • 오렌지 빛이 감도는 가넷 레드

맛 • 드라이, 약간의 타닌, 아로마, 과일, 플로럴

어울리는 음식 • 붉은 육류

적절한 온도 • 18° - 20° C





NAVIANTE®
Langhe
DOC
Chardonnay

“언제나 당신을 응원하는 명랑한 젊은 연인, 와인의 생산 방식처럼, 우아하며 세련된 와인. 명석한 두뇌와 건장한 어깨의 젊은 남성을 닮은 와인, '와인은 남자의 가장 좋은 친구입니다.'”

품종 • 샤르도네

생산 지역 • 랑게

와인 제조 • 화이트, 15° C 발효

부케 • 과일, 에테르, 플로럴

컬러 • 옐로우 골드

맛 • 드라이, 아로마

어울리는 음식 • 생선을 비롯한 모든 요리

적절한 온도 • 14° - 15° C





NAVIANTE® Fia's

“와인에 대한 끊임없는 연구와 헌신,
그리고 열정으로 새로운 시대를 약속하는 마음과 정신이
있는 와인. 본연의 매력과 달콤함이 돋보이는 와인.”



16

품종 • 돌체토

생산 지역 • 랑게

와인 제조 • 제어된 온도에서 오토 클레이브 자연 발효

부케 • 과일, 섬세한 부케

컬러 • 루비 레드

맛 • 살짝 단 맛이 감도는 균형잡힌 와인

어울리는 음식 • 디저트 및 칵테일

적절한 온도 • 18° - 20° C



17



18

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”

품종 • 네비올로

생산 지역 • 라 모라

와인 제조 • 제어 온도 (30°/31° C)에서 40일 숙성, 오크 숙성

부케 • 플로럴, 프루트의 섬세한 부케

컬러 • 오렌지 빛이 감도는 가넷 레드

맛 • 드라이, 약간의 타닌

어울리는 음식 • 조림, 구이, 치즈, 붉은 육류

적절한 온도 • 18° - 20° C



19

NAVIANTE®

피아 가문의 와인 철학



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