

‘트라피체가 선보이는 새로운 감각의 와인, 다다’

## 다다 391 아트 소비뇽 블랑

DADA #391 ART SAUVIGNON BLANC



지역	뉴질랜드 > 넬슨		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-8℃		
테이스팅 노트	패션후르츠, 레드 커런트, 그린 애플, 라임의 풍미를 느낄 수 있다. 허브를 연상시키는 프레쉬한 피니쉬가 인상적인 와인으로, 주시함, 상쾌함, 프레쉬함을 모두 지닌 와인이다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



다다(DADA)는 1900년대 초반, 기존의 예술 형식과 관습을 거부한 예술 운동 ‘다다이즘’에서 영감을 받아 지어진 이름으로, 고정관념에서 벗어나 새로운 세계에 대한 모험을 즐기는 소비자를 위해 탄생한 브랜드이다. 지역이나 품종 중심의 전형적인 접근 대신, 소비자의 라이프스타일에 초점을 맞춰 더욱 쉽고 즐겁게 다가가고자 한다. 트라피체의 특별한 노하우를 바탕으로 본질적인 감각에 집중해 생산된 와인으로, 품목별 블렌딩, 오크 토스팅, 당도 등을 달리하여 고유한 캐릭터를 표현한다.

다다 #391 아트 소비뇽 블랑은 트라피체가 처음 선보이는 뉴질랜드 와인으로, 남섬 넬슨 지역의 온화한 기후와 바닷바람이 어우러져 산도와 과실미가 균형 잡힌 스타일이다. 새벽에 수확해 신선함을 살렸으며, 스테인리스 스틸 발효로 라임과 패션후르츠의 생동감 있는 아로마가 돋보인다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.