



<b>Codice Articolo</b>	<b>17965</b>
<b>PLANTATION ISLE OF FIJI 40° 70X6</b>	
<b>Unità di vendita al Cliente</b>	
Tipo imballo	Cartone
Contenuto imballo	70clx6
Codice EAN imballo / bottiglia	43460410531764 / 3460410531650
Peso lordo imballo (kg)	8,3
<b>Unità logistica - cm 80x120</b>	
Nr. imballi/strato	16
Nr. strati/pallet	5
Nr. imballi/pallet	80
Altezza pallet completo di prodotto (cm)	
<b>Altre note</b>	
<b>Grado alcolico: 40</b>	

Un rum che celebra la bellezza delle isole Fiji, delle sue lagune e delle sue giungle selvagge. Prodotto con le tecniche tradizionali delle Fiji, a partire da canna da zucchero autoctona, è prima invecchiato in botti ex bourbon nel clima tropicale delle isole, per poi essere trasferito via nave in Francia ed affinarsi, nel clima continentale, in botti ex Cognac di rovere francese presso lo Château de Bonbonnet. Il metodo del doppio invecchiamento, in abbinamento al know how dei master distiller delle isole Fiji, crea un rum caldo, con note pronunciate di frutta tropicale e uva sultanina.