



**Codice Articolo**

**34072**

**FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS AST 75X6**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Cartone

Contenuto imballo

**75clx6**

Codice EAN imballo

Peso lordo imballo (kg)

**10,2**

**Unità logistica - cm 80x120**

Nr. imballi/strato

**10**

Nr. strati/pallet

**7**

Nr. imballi/pallet

**70**

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

**Altre note**

**Grado alcolico: 12,5**

Spumante di grande qualità, morbido e delicato, che nasce da un'accurata selezione di sole uve di chardonnay, la cui maturazione sui lieviti dura per circa 36 mesi prima di un'ulteriore sosta in bottiglia. Un metodo classico perfetto per imparare a conoscere quella grazia e quell'eleganza che fanno parte da sempre dello stile Ferrari.