C/2026/5039

30.9.2026

Pubblicazione di una domanda di protezione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, primo comma, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/5039)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

«Røsnæs»

PDO-DK-03048

Data della domanda: 15 dicembre 2023

1. **Nome o nomi**

«Røsnæs»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

5. Vino spumante di qualità

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uve, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino bianco secco, abboccato, amabile o dolce

Varietà di uve da vino: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir

Caratteristiche organolettiche

Colore:

Varia dal giallo pallido al giallo e al giallo dorato, a seconda del vitigno o dei vitigni scelti.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Odore:

I vitigni selezionati sono tutti aromatici e ciascuno presenta caratteristiche proprie: i vini monovarietali Solaris si riconoscono per la nota tipica di fiori di sambuco al naso e/o al palato e i vini Muscaris presentano un caratteristico profumo di noce moscata. I vini Johanniter si caratterizzano in particolare per aromi di mele verdi e i vini Souvignier Gris si distinguono per note di pera matura, pesca bianca e mela cotogna. Infine i vini bianchi a base di Pinot Noir si caratterizzano per note di fragola bianca, mele rosse e scorza di limone.

I vini multivarietali presentano un naso fruttato, spesso di mele (verdi e gialle) e i vini più dolci sprigionano aromi di frutta esotica matura.

Sapore:

Fruttato e fresco, caratterizzato da mineralità e spesso con una buona acidità fresca. Al palato si percepiscono note floreali e fruttate.

Caratteristiche analitiche

I vini secchi e abboccati hanno un titolo alcolometrico volumico non inferiore al 10 %. I vini dolci e amabili hanno un titolo alcolometrico volumico non inferiore all'8,5 %.

Le caratteristiche stabilite nella normativa applicabile si applicano alle caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori numerici.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): –

— Acidità totale minima: 4,5 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): –

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

2. Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino bianco, invecchiato in botte

Questo vino è sempre monovarietale e prodotto con uve delle varietà Solaris o Souvignier Gris.

Caratteristiche organolettiche

Colore:

Varia dal giallo pallido al giallo dorato.

Odore:

I vini Solaris presentano un bouquet tipico con un leggero sentore di fiori di sambuco, arricchito da note di frutta matura ed esotica come pesca, mango e ananas. I vini Souvignier Gris si caratterizzano per note di pera matura, pesca bianca e mela cotogna.

Sapore:

Fruttato e fresco, leggermente grasso e con note legnose.

Le caratteristiche stabilite nella normativa applicabile si applicano alle caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori numerici.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 4,5 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): –

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

3. Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino rosato

Varietà di uve da vino: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir, Monarch.

Caratteristiche organolettiche

Colore:

Varia da un rosso/rosa molto pallido al color salmone fino al rosso, a seconda del vitigno o dei vitigni selezionati.

Odore:

Per i vini multivarietali: leggermente dolce e fruttato; ricorda i classici frutti rossi estivi danesi (fragole, lamponi, rabarbaro). Per i vini monovarietali ottenuti da uve Rondo: caratterizzato da un odore di fragole danesi.

Sapore:

Per i vini multivarietali: decisamente fruttato e fresco, con una leggera dolcezza. Al palato si avvertono anche sentori di bacche rosse estive. Per i vini monovarietali ottenuti da uve Rondo: caratterizzato da un sapore di fragole danesi.

Caratteristiche analitiche

Questi vini presentano un tenore di zuccheri residui tale da poter essere definiti «secchi» o «abboccati».

Le caratteristiche stabilite nella normativa applicabile si applicano alle caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori numerici.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 15

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 4,5 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): –

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

4. Categoria di prodotti vitivinicoli 3: Vino liquoroso

Varietà di uve da vino: Cabernet Cantor, Leon Millot, Pinot Noir, Solaris, Muscaris.

Caratteristiche organolettiche

Colore:

Varia a seconda dei vitigni scelti. I vini monovarietali ottenuti da uve Solaris o Muscaris e i vini multivarietali ottenuti da una combinazione di queste uve sono tipicamente di colore giallo dorato. I vini monovarietali ottenuti da Pinot Noir, Cabernet Cantor o Leon Millot e i vini multivarietali ottenuti da una combinazione di queste uve sono tipicamente di colore rosso scuro.

Odore:

Nei vini multivarietali l'odore è intenso, dolce e leggermente speziato, caratterizzato da note di frutti maturi come la ciliegia o il ribes nero (vini liquorosi rossi) o di frutti esotici come il mango, l'ananas e la banana (vini liquorosi bianchi).

I vini monovarietali presentano le caratteristiche seguenti: nei vini Cabernet Cantor l'aroma è caratterizzato da note di frutta scura e intensa, come la ciliegia nera, la mora e il ribes nero. I vini Leon Millot presentano particolari note di ribes nero, mora e prugna. Nei vini Pinot Noir l'aroma è caratterizzato in particolare da note di fragola e ciliegia nera.

I vini monovarietali prodotti con uve Solaris presentano note di limone candito, ananas maturo e scorza d'arancia, mentre la combinazione di Solaris e Moscato produce un odore intenso di limone candito, ananas maturo e noce moscata. I vini monovarietali prodotti con uve Muscaris sono caratterizzati da note di agrumi maturi e noce moscata.

Sapore:

Fruttato, con un buon equilibrio tra dolcezza e un'acidità fruttata e leggera.

Caratteristiche analitiche

I vini hanno un tenore minimo di zucchero pari a 45 grammi per litro.

Le caratteristiche stabilite nella normativa applicabile si applicano alle caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori numerici.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): –

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 18

— Acidità totale minima: 3 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): –

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

5. Categoria di prodotti vitivinicoli 5: Vino spumante di qualità

Varietà di uve da vino: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir, Monarch, Rondo.

Caratteristiche organolettiche

Colore:

Varia a seconda dei vitigni scelti. I vini monovarietali ottenuti da uve a bacca rossa (Pinot Noir, Monarch e Rondo) e i vini multivarietali frutto dell'assemblaggio di più di uno di questi vitigni presentano colori che vanno dal rosso chiaro/rosato al salmone fino al rosso. I vini monovarietali ottenuti da vitigni a bacca bianca (Solaris, Souvignier Gris, Johanniter e Muscaris) e i vini multivarietali ottenuti dall'assemblaggio di più di uno di questi vitigni presentano colori che vanno dal bianco al giallo paglierino e al giallo dorato.

Il vino di base viene trasformato in vino spumante mediante fermentazione in bottiglia.

Odore:

I vini multivarietali presentano un aroma leggero, fresco e acidulo, con note di frutta fresca come agrumi o mela, oppure di fiori di sambuco.

I vini monovarietali presentano le caratteristiche elencate di seguito. I vini Solaris presentano note fresche di mela verde, scorza di lime e fiori bianchi. Il Souvignier Gris evidenzia un aroma discreto di pera matura, mela cotogna e limone. Il Johanniter è fresco e aromatico, con note di lime, mela verde e pesca bianca. Il Muscaris è aromatico, con note di noce moscata, fiori di sambuco e lime. Il Monarch presenta aromi di ciliegia, ribes nero e lampone. Il Rondo esprime note di fragola, lampone e rabarbaro. Il Pinot Noir presenta un odore di mela rossa, pera e fiori di agrumi.

Sapore:

Fruttato e fresco, caratterizzato da un'acidità croccante, con bollicine molto fini e persistenti. In particolare, i vini di questa categoria si distinguono per una spiccata mineralità, attribuibile a fattori come il suolo calcareo e le acque sotterranee della penisola.

Caratteristiche analitiche

I vini possono essere prodotti con diversi livelli di residuo zuccherino, corrispondenti alle denominazioni «brut natur», «extra brut», «brut», «extra dry» e «dry».

Le caratteristiche stabilite nella normativa applicabile si applicano alle caratteristiche analitiche per le quali non sono indicati valori numerici.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): –

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 5 g/l, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): –

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche enologiche essenziali applicabili a tutte le categorie di vino

Pratica enologica specifica

Vendemmia, selezione e pigiatura

— L'uva viene raccolta a maturità fisiologica per ottenere un equilibrio ottimale tra zucchero e acidità.

— Tutta l'uva viene raccolta a mano e selezionata in base alla qualità direttamente in vigna.

— Tutte le pressature avvengono con una pressione massima di 1,9 bar.

Produzione del vino

— È vietata l'acidificazione.

— I vini vengono prodotti tramite fermentazione a freddo a una temperatura inferiore a 20 gradi Celsius.

2. Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino bianco amabile o dolce

Pratica enologica specifica

Le uve utilizzate per produrre i vini amabili e dolci di questa categoria vengono spesso raccolte tardivamente, dopo essere state colpite dalla botrite (muffa nobile); pertanto il mosto presenta un tenore di zucchero eccezionalmente elevato e un naso e un palato intensi. Inoltre i vini vengono prodotti interrompendo la fermentazione una volta raggiunto il titolo alcolometrico desiderato.

3. Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino bianco, invecchiato in botte

Pratica enologica specifica

I vini vengono invecchiati in botti di rovere (barrique) per un periodo minimo di sei mesi prima dell'imbottigliamento.

4. Categoria di prodotti vitivinicoli 3: Vino liquoroso

Pratica enologica specifica

L'alcole di vino aggiunto deve essere ottenuto dalla distillazione di vini prodotti a partire dai vitigni elencati al punto 4 della sezione 4. Categoria di prodotti vitivinicoli 3: Vino liquoroso. I vini vengono invecchiati in botti di rovere (barrique) per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

5. Categoria di prodotti vitivinicoli 5: Vino spumante di qualità

Pratica enologica specifica

I vini spumanti sono ottenuti con il «metodo tradizionale», ossia mediante una seconda fermentazione in bottiglia della durata minima di nove mesi; i vini vengono poi rifiniti con la sboccatura. Il vino presenta una pressione minima di 4 bar (a 20 gradi).

6. Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino bianco secco o abboccato

Pratica enologica specifica

Non esistono pratiche enologiche specifiche applicabili ai vini bianchi Røsnæs, sia secchi che abboccati.

7. Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino rosato

Pratica enologica specifica

Non esistono pratiche enologiche specifiche applicabili ai vini rosati Røsnæs.

5.2. *Rese massime*

1. Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino bianco secco, abboccato, amabile o dolce

60 ettolitri per ettaro

2. Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino bianco, invecchiato in botte

55 ettolitri per ettaro

3. Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino rosato

60 ettolitri per ettaro

4. Categoria di prodotti vitivinicoli 3: Vino liquoroso

50 ettolitri per ettaro

5. Categoria di prodotti vitivinicoli 5: Vino spumante di qualità

60 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica si trova sulla penisola di Røsnæs, sulla costa occidentale della Selandia. L'area comprende i distretti di Røsnæs e Raklev.

7. **Varietà di uve da vino**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot — Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot Noir — Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier Gris

8. **Legame con la zona geografica**

8.1. *Considerazioni generali*

Un elemento comune alla qualità dei vini Røsnæs è l'effetto della combinazione unica di clima, suolo e condizioni di coltivazione nella penisola di Røsnæs, in stretta interazione con fattori umani, tra cui la scelta delle pratiche enologiche, che risulta evidente in tutti i vini, indipendentemente dalla categoria o dal vitigno.

8.2. *Zona geografica*

La penisola di Røsnæs è particolarmente adatta alla coltivazione della vite, soprattutto sui pendii calcarei orientati a sud, dove la buona esposizione al sole favorisce la maturazione delle uve e dove la vicinanza al mare riduce il rischio di gelate durante i periodi critici della crescita in primavera e in autunno, offrendo così, in generale, condizioni ottimali. La mineralità dei vini è dovuta principalmente al suolo calcareo. Dal punto di vista geografico, il territorio è caratterizzato in particolare da un esker morenico calcareo composto da argilla, sabbia, ghiaia e roccia, che garantisce un buon drenaggio dell'acqua negli strati superiori del suolo e quindi un ambiente di crescita sufficientemente asciutto per le viti. Sotto i depositi morenici si trovano spessi strati di argilla plastica risalenti a circa 50 milioni di anni fa. Questi possono contenere grandi quantità di acqua e sostanze nutritive che le radici delle viti possono assorbire quando, dopo alcuni anni di crescita, si estendono abbastanza in profondità. Pertanto, anche nelle estati spesso molto secche di Røsnæs, le viti riescono a trovare acqua e nutrimento sufficienti nel sottosuolo.

8.3. *Importanza del clima*

Il clima della regione vitivinicola di Røsnæs è particolarmente favorevole alla viticoltura. La vicinanza al mare comporta un rischio minimo di gelate notturne nei periodi critici, ad esempio nella tarda primavera dopo il germogliamento e in autunno prima della vendemmia. Røsnæs presenta un clima più caldo e secco rispetto alla media danese. In media, si registrano precipitazioni annuali pari a 523 mm, contro una media nazionale di 664 mm. Normalmente Røsnæs registra circa 200 ore di soleggiamento in più all'anno rispetto alla media nazionale di 1 730 ore. Il clima locale contribuisce quindi al raggiungimento del grado di maturazione necessario per la produzione di vino di qualità, mentre il clima costiero conferisce al vino una freschezza e un sapore fruttato attribuibili a un lungo periodo vegetativo, con molte ore di soleggiamento, durante il quale si forma lo zucchero nell'uva. Il sapore fresco deriva dal contenuto di acido malico dei vini, legato al clima fresco in cui l'uva viene coltivata. Il sapore dei vini è caratterizzato da un equilibrio armonioso tra acidità e dolcezza. Le varietà selezionate maturano bene in Danimarca alla fine dell'estate e la vicinanza al mare protegge l'uva dalle malattie, in parte grazie alla nebbia salina e in parte alla brezza nel vigneto, che aiuta ad asciugare l'uva dopo la rugiada mattutina o gli acquazzoni.

8.4. *Fattori umani*

La prima azienda vitivinicola professionale è stata fondata a Røsnæs nel 2008. I fattori umani nella viticoltura locale e nella produzione di vino bianco, vino rosato, vino liquoroso e vino spumante di qualità si riflettono in particolare 1) nella selezione dei vitigni, 2) nella scelta dei principi colturali (distanza interfilare, conduzione delle viti, potatura, sfogliatura ecc.) e 3) nel metodo di vendemmia prescelto (raccolta manuale). Distanza interfilare: al fine di ottimizzare la resa e la qualità, i viticoltori di Røsnæs hanno da sempre optato per una distanza piuttosto ampia, pari a 2,5 metri, tra i filari. Tale distanza deve essere rispettata in tutti i nuovi impianti a partire dal 1º gennaio 2021. Ciò consente una maggiore esposizione alla luce solare, che è bassa nel cielo, soprattutto al di fuori della stagione estiva, e facilita la conduzione delle viti. Per lo stesso motivo, la parete fogliare delle viti coltivate è più alta rispetto all'Europa meridionale, al fine di massimizzare la superficie per la conversione della luce solare in zucchero nell'uva. La distanza tra i ceppi è di circa 1 metro. Di conseguenza, la superficie a disposizione di ogni vite è di circa 2,2 m^2, in modo che ogni pianta riceva nutrienti sufficienti per la maturazione dell'uva e lo sviluppo dell'aroma e del sapore. Potatura Durante i periodi vegetativi le viti vengono cimate per limitarne la crescita e garantire che i grappoli dispongano del

maggior numero possibile di sostanze nutritive. Diradamento: i grappoli vengono diradati a seconda di quanto necessario per ridurre le rese, ottimizzare la qualità delle uve e garantire che i grappoli selezionati abbiano un accesso ottimale alle sostanze nutritive. Periodo della vendemmia: il momento della vendemmia è stabilito monitorando attentamente la maturazione dell'uva. L'uva viene raccolta al raggiungimento della maturità fisiologica, per ottenere un equilibrio ottimale tra zucchero e acidità, in particolare l'acido malico. Assaggiando l'uva e/o misurando il contenuto di zucchero e l'acidità nel succo d'uva, i viticoltori possono individuare il momento perfetto per la vendemmia, quando l'equilibrio tra acidità e zucchero è ottimale in relazione alla destinazione d'uso dell'uva. Metodo di raccolta: l'uva deve essere raccolta a mano. I fattori umani si riflettono anche nel vigneto. Durante la vendemmia vengono quindi controllati il tenore di zucchero, l'acidità e il valore del pH del mosto di uve. Durante la vinificazione vera e propria vengono utilizzati processi quali la sedimentazione, la seconda fermentazione e la filtrazione e, nel caso di alcuni vini, la maturazione e l'invecchiamento in botti di rovere/barrique. Anche la fermentazione a freddo influisce sulle caratteristiche del vino; la fermentazione a freddo dei vini bianchi e rosati viene utilizzata per ottenere freschezza e il carattere fruttato. Tutti i fattori sopra citati si riflettono nel risultato finale, il vino Røsnæs finito, che, sia che si tratti del tipico vino varietale sia di un vino assemblato, è corposo, fresco e fruttato. Tuttavia, per diverse categorie, esistono legami ancora più stretti tra i vini e i fattori locali.

8.5. *Interazioni causali — Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino e vino rosato*

Il fatto che la penisola di Røsnæs sia circondata dal mare su tre lati garantisce a tutti i vigneti che fanno parte della zona delimitata una vicinanza unica al mare. Questo fattore comporta, soprattutto durante il periodo di maturazione delle uve, una variazione limitata della temperatura nel corso della giornata, il che conferisce alle uve un carattere fruttato elevato, aspetto che si riflette in modo particolare nella categoria di prodotti vitivinicoli 1.

8.6. *Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino bianco secco, abboccato, amabile o dolce*

Le note floreali tipiche dell'aroma e del sapore (caratteristiche organolettiche) sono chiaramente riconducibili alla flora unica presente sui versanti meridionali di Røsnæs, caratterizzata ad esempio da sambuco, prugnolo, biancospino, rosa selvatica e finocchiella maggiore. Questa caratteristica si riflette in modo particolare nei vini bianchi fermentati e invecchiati in tini d'acciaio.

8.7. *Categoria di prodotti vitivinicoli 1: Vino bianco, invecchiato in botte*

Le uve utilizzate per questi vini vengono raccolte principalmente nei vigneti più vicini al fiordo di Kalundborg. L'esperienza dimostra che il riflesso del mare aumenta la quantità di luce nei vigneti più vicini al fiordo fino al 20-30 %, il che significa che questi vigneti possono fornire uve eccezionalmente mature utilizzate per i vini bianchi invecchiati in botte, il cui aroma e sapore intensi risaltano in modo particolare.

8.8. *Interazioni causali — Categoria di prodotti vitivinicoli 3: Vino liquoroso*

Il vino liquoroso viene prodotto a partire da un vino di base con le stesse caratteristiche organolettiche sopra menzionate, ma con il tenore di zucchero residuo richiesto per i vini liquorosi. Inoltre i vini liquorosi vengono conservati per almeno un anno in botti di rovere per consentire loro di sviluppare note legnose. Il sapore è fruttato, con un buon equilibrio tra dolcezza e un'acidità fruttata e leggera.

8.9. *Interazioni causali — Categoria di prodotti vitivinicoli 5: Vino spumante di qualità*

Questi vini sono caratterizzati da una spiccata mineralità, attribuibile a fattori quali il suolo altamente calcareo e ricco di minerali e le acque sotterranee del paesaggio morenico di Røsnæs.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Confezionamento

Quadro normativo

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Il prodotto deve essere imbottigliato all'interno della zona definita per assicurare che il vino provenga effettivamente da tale zona, in modo da poterne garantire l'origine. Ciò tutela la reputazione dei viticoltori e della zona.

Inoltre consente un migliore controllo della qualità e una maggiore tracciabilità, in quanto l'imbottigliamento avviene in condizioni controllate.

Va inoltre sottolineato che il trasporto di vino non imbottigliato può comportare ossidazione o contaminazione microbiologica. L'obbligo di imbottigliamento in loco riduce al minimo tale rischio.

Etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'etichetta deve indicare l'annata, purché il vino sia prodotto da un unico raccolto. Se il vino è prodotto da più annate, non viene indicata alcuna annata.

- Il vitigno deve essere indicato sull'etichetta se viene utilizzato un solo vitigno (vino monovarietale).

Link al disciplinare del prodotto

https://foedevarestyrelsen.dk/Media/639118449742735174/Produktspecifikation%20for%20R%C3%B8sn%C3%A6s%20-%20April%202026.pdf