Lagrein Rosé J. Hofstätter: l’Alto Adige in un calice di raffinata freschezza

scritto da Redazione Wine Meridian | 27 Maggio 2026



Il Lagrein Rosé della tenuta J. Hofstätter interpreta con eleganza e precisione stilistica uno dei vitigni autoctoni più rappresentativi dell’Alto Adige. Dal colore intenso, con profilo olfattivo su piccoli frutti rossi e sfumature floreali, offre al palato texture vellutata e acidità vibrante. Un rosato di grande bevibilità, ideale dall’aperitivo ai secondi di carne bianca.

Un vino pensato per accompagnare momenti di convivialità sofisticata e naturale al tempo stesso: un aperitivo al tramonto, un pranzo estivo all’aperto, una cena informale ma curata nei dettagli.

Il Lagrein Rosé della tenuta J. Hofstätter nasce da una lettura elegante e contemporanea di questo vitigno autoctono dell’Alto Adige. Un rosato che interpreta la materia prima con precisione stilistica e naturale raffinatezza, espressione autentica della visione della tenuta di Termeno, guidata dalla famiglia Foradori Hofstätter: identità territoriale, finezza ed equilibrio.

Un rosato dal colore piuttosto intenso, caratteristica naturale del Lagrein, dovuta allo spessore della buccia e alla sua naturale ricchezza cromatica. Il profilo olfattivo è fresco e nitido, giocato su piccoli frutti rossi e lievi sfumature floreali. Al palato si distende con armonia, rivelando una texture vellutata e una vibrante acidità che dona slancio e grande bevibilità.

La sua versatilità lo rende il compagno ideale di antipasti dai sapori intensi, salumi selezionati, cucina mediterranea e carni bianche delicate.

Un rosato capace di coniugare freschezza alpina e profondità espressiva nello stile inconfondibile dei vini J. Hofstätter.

Punti chiave

1. **Vitigno autoctono altoatesino tra i più identitari:** il Lagrein esprime in questo rosato il carattere autentico del territorio.
2. **Colore rosato di intensità marcata**, dovuto allo spessore naturale della buccia del Lagrein, tratto distintivo della varietà.
3. **Profilo aromatico fresco e nitido** su piccoli frutti rossi e lievi note floreali, con palato vellutato e acidità vivace.
4. **Grande versatilità gastronomica**: abbinamento ideale con

salumi, antipasti intensi, cucina mediterranea e carni bianche.

5. **Tenuta J. Hofstätter di Termeno**, guida della famiglia Foradori Hofstätter: identità territoriale, finezza e equilibrio come valori cardine.