

# Marco Tonini Viticoltore Isera

**marco tonini**  
viticoltore in isera



Via Rosmini 8 Loc.Folaso

38060 Isera Trento

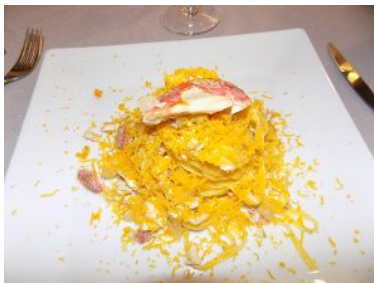
0464433908

3404991043







[info@marcotonini.it](mailto:info@marcotonini.it)

<https://www.marcotonini.it>

**TrentoDoc Nature 2017 con Tagliolini con Triglia e Bottarga.**



Filettare due triglie di fango, con la spina e le teste preparare in brodo con carota sedano e cipolla e olio evo i filetti rosolarli in padella e scolarli dall'olio, colate il brodo ristretto e saltate i tagliolini. Nel piatto versate i tagliolini e aggiungete i filetti di triglia e una bella grattata di bottarga di cefalo, piatto gustoso e delicato che sposa divinamente lo spumante.

| Vino   | Premio  | Prezzo        | In cantina | Lo trovi da...                 | Foto  |
|--|---|---------------|------------|--------------------------------|---|
| <b>TrentoDoc Nature 2017 Metodo Classico</b>         |  | <b>18.90€</b> | si         | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |
| <b>TrentoDoc Le Grile Brut Nature Riserva 2014</b>   |   | <b>28.70€</b> | si         | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |
| <b>Marzemino d'Isera Trentino Superiore Doc 2019</b> |   | <b>11.20€</b> | si         | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |