

della montagna. Le viti sono arborate, e l'uva è rossa e molto dolce, fanno il vino maturo et alcuno asciutto, ma fanno la vendemmia di due sorti. Quando vendemiano pigliano l'uva non troppo presta e di questa cavano il primo vino che lo chiamano poi lacrima perchè non ha il colore ne bianco ne rosso et il resto prestano bene, e ne fanno il vino così carico di colore sì come ho udito dire da persone esperte et al paragone sono stati, e di questi S. S.^{ta} beveva, e massime di quelli scarichi di colore.

Vino dello Stato.

Il vino dello stato di Farnese sono la maggior parte rossi e buoni vini, ma sono alquanto carichi di colore et in tutto lo stato non ce ne sono tre Terre che lo facciano buono, cioè Gradoli, Ischia e le Grotte, quelli di Gradoli sono grossi vini e quelli delle Grotte sono meglio ma quelli d'Ischia sono più perfetti massime di quelli d'una vigna che S. S.^{ta} fece piantare in minoribus che si chiama la vigna di S. Angelo e ne fa del bianco e del rosso. Il bianco S. S.^{ta} lo beveva dal primo di Gennaio per tutto Marzo. Il rosso è più crudo, et è buono d'Agosto insino a tutto Ottobre, et è un buonissimo vino et S. S.^{ta} lo beveva volentieri per haver piantata la vigna.

Vino del Ceraso.

Il vino del Ceraso viene da una villa così chiamata nel Regno di Napoli vicino a Pesciotta il quale è rosso e gagliardo e scarico di colore. Il vino è buono per autunno e fa un delicato bere quando passa qui e non è fatta la prova ma rari ne vengono a Roma per esser il luogo distante dal mare e di questi S. S.^{ta} beveva volentieri quando ne poteva avere.

Vino di Paola.

Il vino di Paola viene dal detto luogo di Paola dalle Provincie di Calabria et il detto vino è molto fumoso e grande, se questo procede dalla Vernaccia che in detto luogo si fa. Lo misticano sino anco col mosto cotto, e