

carichi di colore tanto che sia troppo e vogliono esser pastosi, e li bian-
chi ~~vogliono esser pastosi~~ ^{e li bianchi} (perchè il caldo li matura, ma volentieri sbol-
liscono, quando maturano l'uve. Gli osti molto lo ricercano, et a S.
S^{ta} non piacevano, perchè la crudezza è contraria ad uno stomaco vecchio.

Mazzacane.

Delli Mazzacani ce ne sono delli bianchi e rossi vengono da due luoghi
del Regno di Napoli, da Sorrento, e da Vico. Questi di Vico sono più maturi
rispetto alla sua bassezza di piano, et arborati li quali temono il caldo, e si
cambiano di colore volentieri e si fanno acetosi. Quelli di Sorrento sono
in colli e ville basse la maggior parte, e questi sono li buoni, resistono
al caldo, et hanno odore buono, e buon colore, ma in Roma non hanno
mente perchè sono crudi e grossi. Di questi alcuni volta beveva S. S^{ta}
l'estate per cacciare la sete, però è vino propriamente da hosti.

Asprino.

L'Asprino viene dal Regno di Napoli da una città chiamata Aversa.
Li buoni, ce ne sono di molti altri di diversi luoghi, ma li meglio sono
questi; se ne fanno di bianchi e rossi, sono bruschetti e crudi di proda-
grosi l'estate, e di questi il Zingaro ogni anno faceva venire per S. S^{ta};
alcuna volta ne beveva per cacciare la sete, ma come ho detto, sono
Asprini da hosti, massime nell'estate, quando li Cortigiani hanno
caldo, che corrono alla foglietta nell'hostaria.

Aglianico.

L'Aglianico è vino rosso molto grande, si fa alla Montagna di Somma
dove li Greci, e secondo li Greci sono li Aglianichi, ve ne sono
delli carichi, e discarichi di colore, li scarichi sono assai meglio, per-
chè sono più pastosi delli rossi, massimamente quando si fa la ven-
denia asciutta, e di questi S. S^{ta} beveva alcuna volta volentieri,
perchè è vino da vecchi massime li scarichi e manco coloriti.

Festignano.

Il Festignano viene dal Regno di Napoli e si fa pure alla Mon-
tagna di Somma dove il Greco e l'Aglianico, ma però alla falda