

grasso e fa l'uva grassa, onde fa il vino grasso, e molle, ma sono alcune uigne in colline, che fanno il vino non molle ne grasso ma alquanto asciutto, et è buon bere massime quando è intostatura e non si fa chiaro se non per aiuto di tacche e di questo S. S.^{ta} uolentieri beueua per insino a Marzo, sono alcuni del Romanesco che lo saluano all'estate dandoui la conserua del Vin cotto ma sempre ne sente.

Greco delle Torre.

Il Greco viene dal Regno di una Terra così chiamata sei miglia vicino alla Città di Napoli. Questi sono più piccoli del Greco di Somma, e non hanno quello odore ne sapore, sono grossetti, e uerti, e mutano di colore se non sono aiutati dalla Chiara perchè sono molto tristi e però sono da famiglia più che da gentil'huomini e prelati onde non piaceuano a S. S.^{ta}.

Corso dell' Elbe.

Il Corso dell' Elbe viene da un' Isola così chiamata nella Maremma di Toscana sono più piccoli di quelli di Corsica di colore uerdeggiate, e grossi matrosi, e uanno uolentieri all' aceto e sono delli primi che uengono a Ripa di Roma sì che sono da poveri, et hanno dell' agrestino, che guastano lo stomaco, e di questi S. S.^{ta} non beueua mai.

Vino del Giglio.

Il Vino del Giglio è d' un' Isola uicina a questi di sopra così chiamata Giglio, li uini sono più rossi che bianchi, e sono grossi matrosi che si tagliarebbono pareno sangue di Drago hanno grand' odore e poco polso, e non sono buoni per gentil'huomini ne meno per S. S.^{ta}.

Riviera.

Di questi uini ce ne sogliono alcuna volta uenire delli buoni, che è un po' delicatissimo. Tali uini uengono dalla Riviera di Genova, ma li Genovesi pigliano li migliori per loro. Sono li detti uini ordinariamente più bianchi della centola e nell'estate è un buonissimo da bere, ma alcuna volta si cambiano di colore nel mettergli al fresco.