



*A. Jaffa-*  
*Roma*  
*Firenze 1953*

ROBERTO  
CAPONE

VINI  
TIPICI E PREGIATI  
D'ITALIA

EDITORIALE  
OLIMPIA



### PANNARANO

(Campania)

Gradi 12-13. Si mesce a 18°. È di colore rosso rubino carico con abbondante spuma rossa naturale. Da giovane è ruvido e disarmonico. Invecchiando migliora nel gusto e si ammorbidisce.

*Uso:* da pasto. Invecchiato è vino superiore da arrosto.

### PELLARO

(Calabria)

Gradi 13-15. Si mesce a 18°-20°. È di colore rosso tendente al rosato, molto limpido. Ha un ottimo particolare profumo ed è, talvolta, leggermente abboccato.

*Uso:* da arrosti.

### PERDA RUBIA

ROSATO

(Sardegna)

Gradi 15-16. Si mesce a 16°. È di un riposante colore rosa invecchiato, però assai brillante, ha un gradevole profumo ed un gusto piuttosto secco.

*Uso:* per aperitivo e dessert. Ottimo anche come ingrediente nella preparazione dei cocktail.

### PERDA RUBIA ROSSO

(Sardegna)

Gradi 14-16. Si mesce a 16°-18°. È di colore rosso scuro a riflessi cangianti tendenti al rubino. È gradevolmente e caratteristicamente profumato. Ha corpo robusto ed è assai secco di gusto.

*Uso:* da pasti di carni grasse e da arrosti.

### PICCOLIT

(Friuli-Venezia Giulia)

Gradi 13-14. Si mesce a 16°-18°. È di colore giallo paglierino tendente al dorato, assai carico. È un vino liquoroso e de-